elGourmet

Chimichurri para Choripan

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite De Maíz: 4 cdas
Ají molido: 1 cda
Laurel: 1 unidad
Perejil: 2 cdas
Sal: 1 cda
Agua: 1 cda
Diente de ajo: 1 unidad
Orégano seco: 1 cda
Pimentón dulce: 1 cdita
Vinagre de vino: 2 cdas

Preparación de la Receta

- En un bowl disolver sal en el agua.
- Agregar *orégano*, *ají* molido, *pimentón*, *ajo* picado, *perejil* picado, *laurel*, *vinagre* de vino y aceite de maíz.
- Mezclar y reservar.

Consulta la receta original en
https://onlinebiblelearning.org/recetas/choripan-clasicos