# Manteca de chimichurri



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Vinagre**: Cantidad necesaria
**Perejil**: Cantidad necesaria
**Fondo oscuro de res**: Cantidad necesaria
**Orégano**: Cantidad necesaria
**Manteca**: 100 g
**Ají molido**: Cantidad necesaria
**Ajo**: 1 Diente

## Preparación de la Receta

- En un bowl colocar **manteca** pomada, a esto agregarle *ajo* picado, *perejil*, *ají* molido, *vinagre* , sal y pimienta.
- Enfriar bien

### Elaboración de la salsa

- Dejar reducir bien un fondo de carne, montar con la *manteca* de chimichurri bien fría.

### Emplatado

- Colocar una porción de carne al horno en el plato, guarnecer con puré de arvejas, chips de *mandioca*, salsear con la salsa de chimichurri.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/manteca-de-chimichurri**