

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>