Salsa criolla-Chimichurri

Ingredientes

Para chimichurri

Sal y pimienta negra:
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Guindilla picada suave: 2 cditas.
Orégano: 1 Taza
Vinagre de Vino Blanco: 1/4 Taza
Tomillo: 1 cdita.
Ajo machacado: 1 Cabeza
Romero: 1 cdita.
Perejil: 1 Taza

Para la salsa criolla asados

Aceite de oliva extra virgen: 1/2 Taza
Tomate concasse:
Pimiento morrón grande: 1 Unidad
Vinagre de vino tinto: 1/4 Taza
Cebolla Morada: 1 Unidad
Sal gruesa y pimienta recién molida:

Preparación de la Receta

Para la salsa criolla

- Cortaremos las verduras en cuadraditos de ½ cm
- De lado, cubrimos con los líquidos y sazonamos.
- Dejar reposar mínimo 30 minutos, se puede guardar 3 días.

Para el chimichurri

- Picamos todas las hierbas y la juntamos en un bol junto al *ajo* picado, mojamos con los líquidos
- Sazonamos

- Hay que prepararlo mínimo 1 díaantes
- Se puede guardar hasta 3 semanas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-criolla-chimichurri