

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 sazonomos.
- 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 día antes
- Se puede guardar hasta 3 semanas.

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