



Salsa Chimichurri



Ingredientes (Porciones: 12)

- 1/2 taza de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 1/2 taza de cilantro fresco picado
- 1/4 taza de perejil fresco picado
- 4 dientes de ajo, picados
- 2-3 chiles rojos secos triturados
- 1 cucharada de orégano fresco picado
- 1/2 cucharadita de pimienta

Preparación

1. En una herida grande, mezcle el aceite y el vinagre. Agregue todos los ingredientes restantes. Mezclar bien.
2. Reserve de 5 a 10 minutos antes de usar para que se desarrolle el sabor. Para un sabor más intenso, prepárelo y refrigérela hasta por 24 horas.
3. Use la salsa para marinar o rociar carnes, aves y mariscos, o sírvalas frescas sobre cualquier plato.

Consejos

¿Muy picante? Pruebe hojuelas de pimiento rojo en lugar de chiles secos.

INFORMACIÓN

NUTRICIONAL

12 porciones por receta
Tamaño de la porción
(15 g)

Cantidad por porción

Calorías: 80
Lejos totales: 9g
Grasa saturada: 1.5g
Grasas trans: 0g
Colesterol: 0mg

Sodio: 0mg
Carbohidratos totales: 1g
Fibra dietética: 0g
Azúcares totales: 0g
(Incluye 0g de azúcares
añadidos)

Proteína: 0g
Vitamina D: 0mg
Calcio: 7mg
Hierro: 0mg
Potasio: 28mg