



Salsa de Chimichurri

Description

Salsa de Chimichurri – Chimichurri Sauce (English version below)

Ingredientes

- ¼ taza aceite de oliva
- 2 cucharadas de orégano
- 1 ramillete de perejil
- 2 ajos
- Sal y Pimienta molida al gusto

Preparación

1. Picar finamente los ajos, orégano y perejil
2. En una taza mezclar con el resto de los ingredientes.
3. Salpimentar al gusto
4. Conservar en un recipiente con tapa.

Chimichurri Sauce (English version)

Ingredients

- ¼ cup olive oil
- 2 tablespoons oregano
- 1 bunch flat parsley
- 2 cloves garlic
- Salt and ground pepper to taste

Preparation

1. Finely chop the garlic, oregano and parsley
2. In a mixing bowl add the remaining ingredients.
3. Add salt and pepper to taste
4. Store in a covered container.