

Salsa Chimichurri

1 taza de perejil italiano, fresco

1/2 taza de aceite de oliva

3 cucharadas de vinagre de vino tinto (red wine vinegar)

1/4 taza de cilantro fresco

5 dientes de ajo, sin cáscara

1/4 cucharadita de ají picante (ajuste de acuerdo al gusto personal)

1/2 cucharadita de comino en polvo (ground cumin)

1/2 cucharadita de sal

Muela todos los ingredientes en un procesador. Se sirve a temperatura con carne o pollo asado.

Rinde como 1 taza de salsa.