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 processador. Se sirve a temperatura con carne o pollo asado.
Rinde como 1 taza de salsa.