

Receta para: EL CHIMICHURRI DE GABRIEL

Porcion de muestra para 10-20 estudiantes

INGREDIENTES

- ½ taza de perejil (preferiblemente italiano), finamente picado
- 2 cucharadas orégano fresco, finamente picado o usa 1 cucharada de oregano seco
- 1/3 a 1/2 de una cebello mediana, finamente picado
- 1 diente de ajo, finamente picado (o mas dependiendo en cuanto to gusta el ajo!)
- ½ pimiento verde or rojo, finamente picado
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharadas de vinagre (vinagre de vino tinto recomendado)
- 1 taza o mas de aceite de oliva (suficiente para sumergir ingredientes)
- Sal y pimienta al gusto
- Pizca de pimentón

INSTRUCCIONES

1. En un tazón pequeño a mediano, mezcle todos los ingredientes para sumergirlos completamente en aceite de oliva.

Nota: Chimichurri se mantendrá bien en el refrigerador durante una semana o más, siempre y cuando todos los ingredientes permanezcan sumergidos en su aceite. De hecho, sabrá mejor después de un día en el refrigerador.

