

## CHIMICHURRI

Tiempo de preparación: 10 minutos

### Ingredientes

- ½ taza de cilantro
- ½ taza de perejil
- ½ cebolla, cortada en cubitos
- 1 cucharadita de sal - o al gusto
- ¼ de cucharadita de pimienta - o al gusto
- 1 cucharada de ajo
- ½ cucharadita de condimento de especias italianas
- ½ cucharadita de chile en hojuelas
- ⅓ taza de aceite
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto o vinagre de sidra de manzana



### Instrucciones:

1. En un recipiente mediano poner el aceite de oliva, el vinagre, sal, chile en hojuelas, especias italianas, pimienta, revuelve bien, y deja aparte.
2. Corta el perejil, cilantro, cebolla y ajo, y luego agregarlo a la mezcla de aceite que tenias, revuelve bien y listo!! Disfrutala con tu carne favorita o en lo que gustes!!

### Nota

\*Es mejor prepararlo unas horas antes de que lo vayan a comer, para que agarre más sabor. Guardarlo a temperatura ambiente por 2 días