

## Salsa de Chimichurri (Argentina)

### Ingredientes

3 dientes de ajo  
1 manojo de perejil, lavado y desinfectado  
1/3 tazas de orégano  
1 taza de aceite de oliva  
2 cucharadas de ají rojo, finamente picado  
3 cucharadas de vinagre de vino tinto  
1 cucharada de jugo de limón  
sal al gusto  
pimienta al gusto

### Preparación:

El primer paso para preparar el chimichurri argentino consiste en colocar el agua en una olla y dejar hervir.

Mientras lo hace, puedes ir picando las verduras. Comienza por pelar los dientes de ajo y pícalos muy finamente. Posteriormente, corta la cebolla en trozos muy pequeños. Pica las hojas de perejil lo más finamente posible; deben estar limpias y secas para evitar que se marchiten.

Mezcla todas las verduras picadas en un recipiente; únelos para que queden homogéneos. En un recipiente aparte, coloca el agua previamente hervida con la sal y el orégano fresco. Añade el ají molido o chile rojo picante y la pimienta. Déjalo reposar durante 10 minutos. Si usas chile rojo picante debes cortarlo en trozos muy pequeños. Las semillas puedes dejarlas o retirarlas. De eso dependerá el nivel de picante que quieras tener en el chimichurri argentino.

Agrégale a las verduras el jugo de limón, el vinagre y el aceite de oliva. Mezcla todo muy bien con ayuda de una cuchara de madera hasta que los ingredientes queden bien integrados.

Añade poco a poco a la mezcla el agua con orégano y ají que se preparó con anterioridad. Revuelve hasta darle la consistencia que desees.

Deja reposar por 2 horas para que el chimichurri argentino potencie su sabor. Después de reposar, puedes usar la salsa inmediatamente para acompañar tus comidas. También puedes guardarla en la nevera, en frascos o botellas que estén bien cerradas para disfrutar cuando quieras. Bien tapado, puede durar sin problemas varias semanas.

¡A disfrutar!



*S. Camacho*  
lovers

## Chimichurri Sauce (Argentina)

### Ingredients

3 cloves of garlic  
1 bunch parsley, washed and disinfected  
1/3 cup oregano  
1 cup olive oil  
2 tablespoons red chili pepper, finely chopped  
3 tablespoons red wine vinegar  
1 tablespoon lemon juice  
salt to taste  
pepper to taste

### Preparation:

The first step in preparing Argentine chimichurri is to place the water in a pot and bring it to a boil.

While you're at it, you can chop the vegetables. Start by peeling the garlic cloves and chop them very finely. Then, cut the onion into very small pieces.

Chop the parsley leaves as finely as possible; they should be clean and dry to prevent wilting.

Mix all chopped vegetables in a bowl; Bring them together so that they are homogeneous. In a separate bowl, place the previously boiled water with the salt and fresh oregano. Add the ground chili pepper or hot red chili pepper and pepper. Let it sit for 10 minutes.

If you use spicy red chili you should cut it into very small pieces. You can leave the seeds or remove them. The level of spiciness you want to have in the Argentinian chimichurri will depend on that.

Add lemon juice, vinegar, and olive oil to the vegetables.

Mix everything very well with the help of a wooden spoon until the ingredients are well integrated.

Gradually add the water with oregano and chili pepper that was prepared previously to the mixture. Stir until you want the consistency you want.

Let it rest for 2 hours so that the Argentinian chimichurri enhances its flavor.

After resting, you can use the sauce immediately to accompany your meals. You can also store it in the fridge, in jars or bottles that are tightly closed to enjoy whenever you want. Well covered, it can last without problems for several weeks.

Enjoy!