

Chumichurri

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0
Aceite oliva
Ajos
Perejil
Pimentón (Paprika) — dulce o picante
Pimienta negra
Romero
Tomillo
Vinagre vino tinto
Vino blanco

ELABORACIÓN

Se mezcla todo y se deja macerar dos o tres días.
Es un aliño para poner a la carne.