

Chumichurri

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

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.