

# Chimichurri



3 ajos tiernos



1 c.s. de ñoras picadas



1 guindilla pequeña picante



1 c.s. de perejil picado



Zumo de 1/2 lima



180 ml de aceite de oliva



1 diente de ajo



1 c.s. de orégano



Sal

## Preparación:

1. Corta los ajos tiernos y exprime el zumo de media lima.
2. Pica el ajo y añade todos los ingredientes al vaso de la batidora con la mitad del aceite de oliva y bate todo. No tienes que batirlos demasiado, únicamente es necesario que se mezclen todos bien.
3. Añade el resto del aceite y mézclalo todo.

## Consejo Bosch:

La cantidad de cada ingrediente puede variar según el gusto de cada uno. Si al día siguiente de haber preparado la salsa está más espesa, puedes añadir un poco más de aceite y mezclar todo otra vez. La salsa chimichurri se sirve para acompañar a la carne o pescados, como el atún, marcados a la plancha.

 200 ml

