

# I N G R E D I E N T E S

## CHIMICHURRI DE MENTA

1 puñado de menta fresca  
2 ramas de tomillo fresco  
1 rama de romero  
Sal entrefina  
Pimineta negra fresca

1 diente de ajo  
1 cda de ajo molido  
Jugo de medio limón  
2 cdas vinagre blanco  
1 chorrito de aceite de oliva

# P R O C E D I M I E N T O

**1.** En un mortero poner:

- un buen puñado de menta fresca
- 2 ramas de tomillo fresco
- 1 rama de romero
- sal entrefina
- pimienta negra fresca
- 1 diente de ajo picado muy chiquito
- 1 cucharadita de ajo molido.

**2.** Súmale el jugo de medio limón, 2 cucharaditas de vinagre blanco y un buen chorrito de aceite de oliva.

**3.** Mezclar todo. Y listo! Súper rico y fresco! .

¡Es ideal para acompañar los chorizos puro cerdo !

