

Chimichurri

8 Porciones • 1 Porción = 2 Cucharadas



INGREDIENTES

- 1 cabeza de ajo
- ¼ taza de chalote (picado fino)
- ¼ taza de cebollita (picado fino)
- 2 tazas de orégano picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva extravirgen
- ½ taza de vinagre de vino tinto
- 2 cucharaditas de sal kosher

INDICACIONES

1. Agregue el ajo, el chalote, la cebollita y el orégano en una licuadora o procesadora, y pulse hasta que los ingredientes queden bien picados.
2. Transfiera a un recipiente y revuelva con aceite, vinagre y sal.

Nutrition Facts

8 servings per container

Serving size 2 Tablespoons

Amount per serving

Calories **60**

% Daily Value*

Total Fat 4g 5%

Saturated Fat 0g 0%

Trans Fat 0g

Cholesterol 0mg 0%

Sodium 580mg 25%

Total Carbohydrate 4g 1%

Dietary Fiber 0g 0%

Total Sugars 0g

Includes 0g Added Sugars 0%

Protein 1g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 82mg 6%

Iron 0mg 0%

Potassium 116mg 2%

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Receta proporcionada por el Culinary Institute of America

chefs.org

@CHEFSanAntonio



© Culinary Health Education for Families