



DIFICULTAD



TIEMPO

20 minutos

WEB

giuseppepino.com

ENLACE AL VÍDEO

[Tonino, la salsa y un camión de pan](#)

LOS TRUCOS DE TONINO

- Si quieres que tenga más picante, cambia los chiles jalapeños por habaneros.
- Si guardas el chimichurri en un tarro de cierre hermético en la nevera, aguanta hasta 2 semanas.
- Puedes usarlo no solo para aliñar pasta, para marinar carne... pero también para untarlo en tostas con queso. Le da un puntillo.

CHIMICHURRI ALBAHACA Y JALAPEÑOS

INGREDIENTES

- 40 gr de ajo picados
- 50 gr de perejil fresco
- 1 cucharada de orégano
- 3-4 chiles jalapeños sin semillas ni tallo
- 1 cucharadita de pimienta molida
- 100 gr de hojas de albahaca limpia y fresca
- 2 cucharaditas de sal fina
- 250 gr de aceite de oliva
- 50 gr de vinagre de vino blanco

ELABORACIÓN

- En un bol o mortero, añadimos la albahaca picada, limpia y seca, con los ajo, el orégano y el perejil y revolvemos para que se mezclen.
- Agregamos los chiles picados, la pimienta y la sal.
- Ligamos con el aceite y añadimos el vinagre.
- Revolvemos despacio para que todo se mezcle bien.