

## Salsa de Chimichurri

Hace 4 porciones

- |   |   |
|---|---|
| 1/2 taza llena fresco perejil de hoja plana | 1/2 cucharadita de pimienta roja seca triturada |
| 1/2 taza de cilantro fresco empacado        | 1/2 cucharadita de comino molido                |
| 1/2 taza de aceite de oliva                 | 1/2 cucharadita de sal kosher                   |
| 1/3 taza de vinagre de vino tinto           | 1/2 cucharadita de pimienta negro               |
| 3 dientes de ajo                            |   |

1. Agregar todos los ingredientes en un procesador de alimentos, excepto el aceite de oliva.
2. Enciende, y brisiar el aceite como los otros ingredientes procesando
3. Probar, condimentos y ajustar según sea necesario. Reservar para su uso posterior.

Chimichurri es una salsa verde normalmente se sirve con carnes rojas a la parrilla, pero también se puede servir en las aves de corral, pescado, huevos, patatas o pasta.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski



RESIDENTIAL AND HOSPITALITY SERVICES  
CULINARY SERVICES



## Salsa de Chimichurri

Hace 4 porciones

- |   |   |
|---|---|
| 1/2 taza llena fresco perejil de hoja plana | 1/2 cucharadita de pimienta roja seca triturada |
| 1/2 taza de cilantro fresco empacado        | 1/2 cucharadita de comino molido                |
| 1/2 taza de aceite de oliva                 | 1/2 cucharadita de sal kosher                   |
| 1/3 taza de vinagre de vino tinto           | 1/2 cucharadita de pimienta negro               |
| 3 dientes de ajo                            |   |

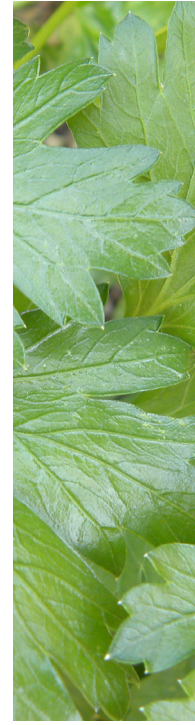
1. Agregar todos los ingredientes en un procesador de alimentos, excepto el aceite de oliva.
2. Enciende, y brisiar el aceite como los otros ingredientes procesando
3. Probar, condimentos y ajustar según sea necesario. Reservar para su uso posterior.

Chimichurri es una salsa verde normalmente se sirve con carnes rojas a la parrilla, pero también se puede servir en las aves de corral, pescado, huevos, patatas o pasta.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski



RESIDENTIAL AND HOSPITALITY SERVICES  
CULINARY SERVICES



## Salsa de Chimichurri

Hace 4 porciones

- |   |   |
|---|---|
| 1/2 taza llena fresco perejil de hoja plana | 1/2 cucharadita de pimienta roja seca triturada |
| 1/2 taza de cilantro fresco empacado        | 1/2 cucharadita de comino molido                |
| 1/2 taza de aceite de oliva                 | 1/2 cucharadita de sal kosher                   |
| 1/3 taza de vinagre de vino tinto           | 1/2 cucharadita de pimienta negro               |
| 3 dientes de ajo                            |   |

1. Agregar todos los ingredientes en un procesador de alimentos, excepto el aceite de oliva.
2. Enciende, y brisiar el aceite como los otros ingredientes procesando
3. Probar, condimentos y ajustar según sea necesario. Reservar para su uso posterior.

Chimichurri es una salsa verde normalmente se sirve con carnes rojas a la parrilla, pero también se puede servir en las aves de corral, pescado, huevos, patatas o pasta.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski



RESIDENTIAL AND HOSPITALITY SERVICES  
CULINARY SERVICES



## Salsa de Chimichurri

Hace 4 porciones

- |   |   |
|---|---|
| 1/2 taza llena fresco perejil de hoja plana | 1/2 cucharadita de pimienta roja seca triturada |
| 1/2 taza de cilantro fresco empacado        | 1/2 cucharadita de comino molido                |
| 1/2 taza de aceite de oliva                 | 1/2 cucharadita de sal kosher                   |
| 1/3 taza de vinagre de vino tinto           | 1/2 cucharadita de pimienta negro               |
| 3 dientes de ajo                            |   |

1. Agregar todos los ingredientes en un procesador de alimentos, excepto el aceite de oliva.
2. Enciende, y brisiar el aceite como los otros ingredientes procesando
3. Probar, condimentos y ajustar según sea necesario. Reservar para su uso posterior.

Chimichurri es una salsa verde normalmente se sirve con carnes rojas a la parrilla, pero también se puede servir en las aves de corral, pescado, huevos, patatas o pasta.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski



RESIDENTIAL AND HOSPITALITY SERVICES  
CULINARY SERVICES

## *Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria*

- Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de manipular productos frescos.
- Lavar hierbas minuciosamente antes de su uso mediante la ejecución con agua fría para eliminar cualquier tipo de suelo.
- Utilizar una tabla de cortar por separado para las verduras y la carne, aves o mariscos para evitar la contaminación cruzada.
- Salsa mantendrá en un hermético en la refrigeradora durante 3-4 días.

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporcione.

## *Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria*

- Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de manipular productos frescos.
- Lavar hierbas minuciosamente antes de su uso mediante la ejecución con agua fría para eliminar cualquier tipo de suelo.
- Utilizar una tabla de cortar por separado para las verduras y la carne, aves o mariscos para evitar la contaminación cruzada.
- Salsa mantendrá en un hermético en la refrigeradora durante 3-4 días.

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporcione.

## *Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria*

- Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de manipular productos frescos.
- Lavar hierbas minuciosamente antes de su uso mediante la ejecución con agua fría para eliminar cualquier tipo de suelo.
- Utilizar una tabla de cortar por separado para las verduras y la carne, aves o mariscos para evitar la contaminación cruzada.
- Salsa mantendrá en un hermético en la refrigeradora durante 3-4 días.

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporcione.

## *Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria*

- Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de manipular productos frescos.
- Lavar hierbas minuciosamente antes de su uso mediante la ejecución con agua fría para eliminar cualquier tipo de suelo.
- Utilizar una tabla de cortar por separado para las verduras y la carne, aves o mariscos para evitar la contaminación cruzada.
- Salsa mantendrá en un hermético en la refrigeradora durante 3-4 días.

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporcione.