

Salsa verde siempre a punto

Ingredientes:

Ajo picado, 50g.
Perejil picado, 50g.
Una cucharadita de vinagre
Una pizca de sal
Una pizca de pimienta Blanca.

Preparación:

Introducir todos los ingredientes en un tarro de cristal y agitar bien para mezclarlos.
Cubrir en su totalidad con aceite de oliva.

Una vez preparado, lo guardaremos, a ser posible, en el cajón cero del frigorífico.

Ésta salsa la tendremos siempre a punto para utilizar con cualquier guiso o asado.

Le dará un sabor especial a todo lo que cocinemos, sea carne, pescado, legumbres, arroces, pasta, etc.