

# Arrachera con chimichurri

*Tiempo total: 1 hora*

*Dificultad: Baja*

*Porciones: 4*

## **Ingredientes:**

- 1 o 2 trozos de entraña
- 1 taza de rúcula picada chiquita
- 1 taza de cilantro picado chiquito
- 1 cebollín picado chiquito (con lo verde incluido)
- 2 cucharadas de chalotas picadas chiquitas
- 6 higos naturales picados chiquitos (o secos previamente hidratados)
- Ralladura de limón (solo parte amarilla)
- 1 taza de aceite de oliva
- 4 cucharadas de vinagre (el que más te guste)
- Jugo de ½ limón
- Sal
- Pimienta

## **Preparación:**

- 1.- Para el chimichurri poner en un bowl la rúcula, el cilantro, el cebollín, las chalotas, los higos, la ralladura de limón, el aceite de oliva, el vinagre, el jugo de limón, mezclar todo muy bien y salpimentar.
- 2.- Para la carne, ponerla a la parrilla o en el sartén . Debe quedar medio cruda o a punto por dentro. Poner sal de mar cuando la des vuelta.
- 3.- Cortar en tiritas y servir con el chimichurri.