

Chimichurri con granada

Tiempo total: 10 minutos

Dificultad: Baja

Porciones: variable

Ingredientes:

- ½ cebolla
- ½ pimentón
- 1 taza de cilantro picado
- 3 cucharadas de tomates deshidratados e hidratados
- 2 cucharadas de alcaparras
- 1 cebollín
- 1 ají verde picado
- 2 cucharadas de semillas zapallo
- 150 grs de granadas
- Aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de manzana o blanco
- Sal de mar

Preparación:

- 1.- En un bowl poner 1/2 cebolla en cubos pequeños + 1/2 pimentón en cubitos + 1 taza de cilantro picado + 3 cucharadas de tomates deshidratados e hidratados + 2 cucharadas de alcaparras + 1 cebollín entero + 1 ají verde picado + 2 cucharadas de semillas zapallo + 150 grs de granadas.
- 2.- Aliñar con aceite de oliva + 2 cucharadas de vinagre de manzana o blanco + sal de mar