

# CHUMICHURRI

## INGREDIENTES:

- 2 cabezas grandes enteras de ajos
- 2 manojos de perejil (sólo las hojas)
- 3 pimientos choriceros
- 6 guindillas
- Aceite (oliva o girasol)
- vinagre
- sal

## PREPARACIÓN:

Se trituran los pimientos choriceros y las guindillas a velocidad 5-7-9 se retiran del vaso y se reservan.

Se tritura muy chiquito todo el ajo y perejil tirándolos desde la boca del cubilete con la Thermomix en marcha a velocidad 9.

Se le agrega los pimientos y guindillas, el aceite, el vinagre hasta cubrirlo y la sal y se revuelve solamente unos segundos en velocidad 1.

Se pone todo en un frasco de cristal y se guarda fuera de la nevera.