



Pebre chileno a mi manera

Descripción

El pebre chileno es una receta... ¡chilena! Elaborado con cilantro, ajo, cebolla, ají y tomate, acompaña perfectamente asados, sopaipillas (tortas fritas de calabaza – [ver la receta aquí](#)), empanadas o aún simplemente un pedazo de pan con mantequilla para una picada! Hace pensar en la salsa criolla argentina, o al pico de gallo mexicano. Es una salsa fresca y deliciosa, que va para todas las temporadas.

Receta del pebre chileno

1 cuenco de salsa

Preparación 10 min

Reposo 30 min

Nivel fácil

Ingredientes

- 2 tomates pequeños o 1 grande
- 1 manojo de cilantro fresco
- 1 manojo de perejil fresco
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 ají pequeño, 1/2 cuchara de café de puré de ají o de ají en polvo
- 3 cucharas soperas de aceite de oliva
- 1 cuchara sopera de vinagre

- sal

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Primero, lavar el cilantro y el perejil con agua. Separar las hojas y cortar muy fino. Una vez las hojas cortadas, ponerlas en un cuenco.
2. Cortar la cebolla y el tomate en dados pequeños. Añadirlos al perejil y al cilantro.
3. Luego, machacar el ajo y cortar el ají muy pequeño. Mezclar con el resto de ingredientes.
4. Finalmente, agregar la sal, el aceite y el vinagre. Mezclar, cubrir y dejar reposar en la nevera durante 30 min.
5. Servir y degustar sin moderación.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Tips para el pebre chileno

- Tengo un pequeño truco para cortar las hierbas de forma muy fina. Corto las hojas, las pongo en un vaso pequeño y luego corto múltiples veces con unas tijeras. ¡El resultado es espectacular!
- Si no te gusta el ají, no lo pongas en la receta. La salsa será igualmente deliciosa.
- También puedes licuar un poco los ingredientes, dará una salsa más untuosa.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message]/[vc_column][vc_column width=»1/6?][vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1590774958913-fc908e54-c706-7? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][/vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Aperitivo
2. Rincón salado

POST TAG

1. latinoamericano

2. sin cocción
3. sin lactosa

Categoría

1. Aperitivo
2. Rincón salado

Etiquetas

1. latinoamericano
2. sin cocción
3. sin lactosa

Fecha de creación

16/05/2020

Autor

admin

default watermark