



## 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