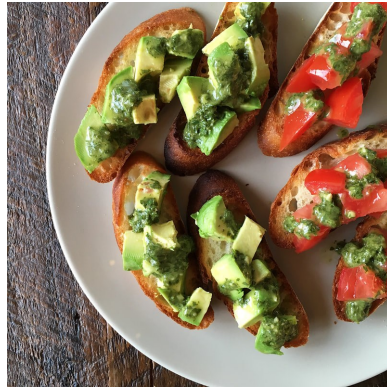


# Chimichurri Sauce

12 Servings

## Ingredients

- 1 cup **parsley**
- ¼ cup **cilantro**
- 2 **garlic** cloves
- ½ cup **olive oil**
- ½ tsp **salt**
- ⅓ cup wine **vinegar**
- 1 **jalapeño** (or ½ tsp red pepper flakes)
- 2 Tbs **lemon juice**



## Nutrition Information

Serving Size: 2 table-  
spoons

Calories: 80  
Total Fat: 9g  
Saturated Fat: 1.5g  
Protein: 0g  
Sodium: 100mg  
Carbohydrates: 1g  
Added Sugar: 0g  
Fiber: 0g

## Instructions

1. Add all ingredients to a blender or food processor and blend until well combined.

OR

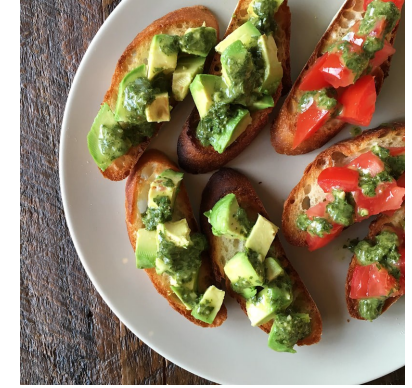
1. Combine olive oil, salt, vinegar, and lemon juice in a medium bowl.
2. Finely chop the parsley, cilantro, garlic, and jalapeño (if using). Add to the olive oil mixture and stir to combine.

# Salsa de Chimichurri

12 Porciones

## Ingredientes

- 1 taza de **perejil**
- ¼ taza de **culantro**
- 2 **dientes de ajo**
- ½ taza de **aceite de oliva**
- ½ cucharadita de **sal**
- ⅓ taza de **vinagre de vino**
- 1 **chile jalapeño** (o ½ cucharadita de ho-  
juelas de chile rojo)
- 2 cucharadas de **jugo de limón**



## Información Nutricional

Tamaño de Porción: 2 cu-  
charadas

Calorías: 80  
Grasa Total: 9g  
Grasa Saturada: 1.5g  
Proteína: 0g  
Sodio: 100mg  
Carbohidratos: 1g  
Azúcar Agregado: 0g  
Fibra: 0g

## Preparación

1. Agregue todos los ingredientes en una licuadora o procesador de alimentos y pulse hasta que esté bien mezclados.

O

1. Combine el aceite de oliva, sal, vinagre y jugo de limón en un tazón mediano.
2. Pique finamente el cilantro, perejil, ajo y chile jalapeño (si lo usa). Agregue a la mezcla de aceite de oliva y mezcle bien.

