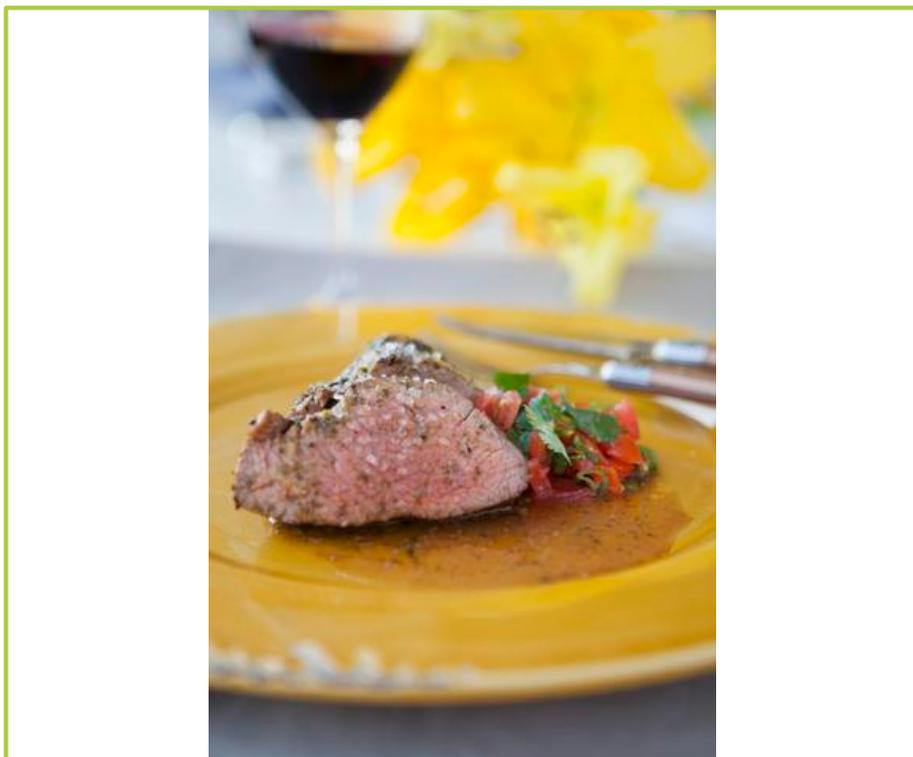


## PUNTA PICANA CON CHIMICHURRI



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2016-10-21  
 Cualificada por Supercook CL  
 Sugerida por Kitchen Center  
 El tiempo total de preparación: 50:20 Minutos

Apta para máquina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC400

### LISTA DE INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

<b>1 Kilo</b>	punta picana, limpia
<b>4 ramita</b>	perejil (con tallo y hojas)
<b>3 diente</b>	ajo
<b>2 cucharadita</b>	orégano
<b>1 cucharadita</b>	pimienta negra molida
<b>1 cucharadita</b>	pimienta cayena
<b>1 cucharada</b>	pimentón dulce en polvo
<b>50 gramos</b>	azúcar rubia
<b>80 mililitro</b>	aceite vegetal
<b>30 mililitro</b>	Vinagre de Jerez o vinagre blanco
<b>2 Litro</b>	agua
	sal al gusto

### PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).

## HERRAMIENTA



Cuchillo de mezcla  
(afilado)



Espátula



Vapore



Taza de medir