



## ADEREZO AL ROMERO

### INGREDIENTES

(4 porciones)

1 cabeza ajo cortadito  
1/2 taza perejil cortadito  
1/2 cda. ají picante molido  
1 cda. orégano  
1/2 cda. tomillo  
1/2 cda. pimienta blanca en grano  
1 pimiento morrón rojo cortadito  
1 tomate maduro cortadito  
1 cebolla colorada pequeña cortadita  
2 hojas de laurel sin cortar  
Hojitas de romero a gusto  
1 taza aceite de oliva **Betis Extra Virgen**  
1/2 taza de **vinagre balsámico Betis**  
Sal a gusto

### PROCEDIMIENTO

En un recipiente, mezclar todos los ingredientes.  
Condimentar con sal a gusto.

Guardar en frascos de cristal cerrado y agitarlo para que se mezclen los sabores. Puede refrigerarlo por varios días para uso posterior.

Utilizar para marinar carnes o aves o servirlo sobre carnes cocidas.

### ENSALADA SUGERIDA

Lechuga romana, arúgula, trocitos de carne o pollo, pimientos morrones y chalotas.