



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
15



Tiempo:  
15 minutos

## Información Nutricional

|                  |         |
|------------------|---------|
| Energía:         | 77 Kcal |
| Proteínas:       | 0.6 g   |
| Grasa Total:     | 0.8 g   |
| Colesterol:      | 0 mg    |
| H. de Carbono:   | 3.8 g   |
| Fibra Dietética: | 0,7 g   |
| Sodio:           | 62 mg   |

## PEBRE CHILENO

### Ingredientes

- 2 Tomates pelados y picados
- 2 Cebollas cortadas en cubos pequeños
- 2 Dientes de ajo cortados finamente
- ¾ Taza de perejil cortado finamente
- ¾ Taza de cilantro cortado finamente
- Sal y pimienta a gusto
- 1 Cucharadita de orégano
- ½ Cucharadita de comino
- ½ Cucharadita de merquén
- ½ Taza de aceite
- ½ Taza de agua caliente
- 2 Cucharadas de vinagre tinto

### Preparación

1.- Junta en una fuente el tomate con la cebolla, añade el ajo con el perejil y cilantro. Condimenta con sal y pimienta a gusto, agrega el orégano con el comino y el merquén.

2.- Revuelve para distribuir bien los ingredientes y vierte de una vez el agua caliente, continúa con el vinagre y el aceite. Revuelve nuevamente y deja reposar durante 15 minutos antes de servir.

### Nota

La otra técnica es machacar todos los ingredientes en un mortero hasta conseguir una salsa semi-líquida. Condimentas de igual forma que la anterior y listo.