



BONUS

ESCUELA DE CHACINADOS CASEROS

SALSAS PARA LA PARRILLA

Chimichurris y salsas para acompañar carnes,
chorizos y achuras

Complemento del Recetario Latino · Argentina · México · Colombia

CONTENIDO

LO QUE VAS A ENCONTRAR

ANTES DE EMPEZAR

Bienvenida	3
Qué salsa con qué carne	4
Salsas frescas seguras	5

RECETAS

Chimichurri colorado	6
Chimichurri verde de hierbas	8
Provençal	10
Salsa verde con alcaparras	12
Pebre	14
Ají colombiano	16
Salsa macha	18
Salsa barbacoa casera	20
Manteca de hierbas y ajo	22
Salsa de mostaza y miel	24

PARA TENER A MANO

Tabla rápida	26
--------------------	----



BIENVENIDA

LA SALSA HACE AL ASADO

Un buen chorizo o una bondiola ahumada lucen el doble con la salsa justa. En este bonus tienes los chimichurris y las salsas para acompañar carnes de toda Latinoamérica, con fotos y paso a paso.



CHIMICHURRIS

Colorado, verde de hierbas y provenzal.



SALSAS LATINAS

Pebre, ají colombiano y salsa macha.



PARA PINTAR Y TERMINAR

Barbacoa, manteca de hierbas y mostaza con miel.

«El fuego hace la carne.
La salsa la hace inolvidable.»



COMBINACIONES

QUÉ SALSA CON QUÉ CARNE

CARNE	SALSAS QUE MEJOR LE VAN
Vacío, asado, bife	Chimichurri colorado, provenzal, manteca de hierbas
Chorizo y choripán	Chimichurri colorado, pebre, salsa criolla
Bondiola y matambre de cerdo	Salsa verde, mostaza y miel, barbacoa
Costillas ahumadas	Barbacoa casera
Pollo	Chimichurri verde, mostaza y miel, ají colombiano
Achuras y mollejas	Provenzal y limón
Carne asada y tacos	Salsa macha, ají colombiano
Pescado y trucha	Chimichurri verde, salsa verde
Provoleta	Chimichurri colorado, provenzal

¿CUÁNTO PREPARO?

Calcula 2 a 3 cucharadas de salsa por persona. Para un asado de 10 personas, con 2 o 3 salsas distintas de 1 taza cada una alcanza y sobra.

SEGURIDAD

SALSAS FRESCAS SEGURAS

1. **Siempre en la heladera** (2 a 4 °C), en frasco tapado.
2. **Ajo o hierbas crudas en aceite, sin vinagre ni limón:** máximo 4 días. Con vinagre o limón, lo que diga cada receta.
3. **Cuchara limpia** para servir. Nunca la que usaste para probar.
4. **No más de 2 horas** fuera de la heladera (1 hora si hace mucho calor).
5. **Para más tiempo, freezer:** en cubeteras, hasta 3 meses.

**EL ERROR MÁS COMÚN DEL ASADO**

Usar la misma salsa para marinar la carne cruda y para servir en la mesa. **Separa siempre una parte antes.** La salsa y el pincel que tocaron carne cruda no vuelven a la mesa.

**TÍRALAS SI...**

Huelen raro o fermentadas, tienen moho, burbujas o el ajo se puso azul verdoso y blando. Ante la duda, a la basura.



RECETA 01

CHIMICHURRI COLORADO

El chimichurri rojo, con pimentón y ají. Intenso, perfecto para el vacío y el chorizo.

 15 min + 2 h

 Heladera 1 semana

1 frasco (400 ml)

Dificultad muy fácil

INGREDIENTES

- 2 cdas de pimentón dulce
- 1 cda de ají molido
- 2 cdas de orégano seco
- 1 cdta de comino
- 1 hoja de laurel triturada
- 4 dientes de ajo picados finos
- 1 cdta de sal
- 1/2 cdta de pimienta
- 80 ml de agua caliente
- 80 ml de vinagre de vino
- 150 ml de aceite de girasol u oliva



RECETA 01 · PASO A PASO

CHIMICHURRI COLORADO

- 1 Pon en un frasco el pimentón, el ají, el orégano, el comino, el laurel, la sal y la pimienta.
- 2 Vuelca el agua caliente y deja hidratar 10 minutos: así las especias secas largan todo el sabor.
- 3 Agrega el ajo y el vinagre, y mezcla.
- 4 Suma el aceite de a poco, revolviendo.
- 5 Tapa y deja reposar 2 horas en la heladera (mejor de un día para el otro).
- 6 Sácalo 20 minutos antes de servir y revuelve bien.

✓ SEGURIDAD

Dura 1 semana en la heladera, siempre tapado. Para más tiempo, congélalo en cubeteras: 3 meses.

💡 TRUCO

Úsalo también para marinar: pinta la carne 1 hora antes de ponerla en la parrilla (y separa antes la parte que vas a servir).

📝 MIS NOTAS



RECETA 02

CHIMICHURRI VERDE DE HIERBAS

Fresco y perfumado, con perejil, cilantro, albahaca y limón. Ideal para pollo y pescado.

15 min

Heladera 4 días

1 frasco (300 ml)

Dificultad muy fácil

INGREDIENTES

- 1 taza de perejil (hojas)
- 1/2 taza de cilantro (hojas)
- 10 hojas de albahaca
- 2 dientes de ajo
- Ralladura y jugo de 1 limón
- 2 cdas de vinagre de vino blanco
- 1/2 cdta de ají molido
- 1/2 cdta de sal
- 150 ml de aceite de oliva



RECETA 02 · PASO A PASO

CHIMICHURRI VERDE DE HIERBAS

- 1 Lava y seca muy bien las hierbas: el agua lo arruina.
- 2 Pícalas finas a cuchillo, o con la procesadora a pulsos cortos (que no quede una pasta).
- 3 Pica el ajo bien fino.
- 4 Mezcla las hierbas, el ajo, la ralladura, el jugo de limón, el vinagre, el ají y la sal.
- 5 Agrega el aceite y revuelve.
- 6 Deja reposar 15 minutos antes de servir.

 SEGURIDAD

Lleva hierbas frescas: guárdalo en la heladera y úsalo dentro de los 4 días.

 TRUCO

Si se pone oscuro, es la albahaca que se oxida. Agrégala recién al momento de servir y queda verde brillante.

 MIS NOTAS



RECETA 03

PROVENZAL

Ajo y perejil. Simple, potente y obligatoria con las papas fritas, las mollejas y el matambre.

 10 min Heladera 4 días

4 a 6 porciones

Dificultad muy fácil

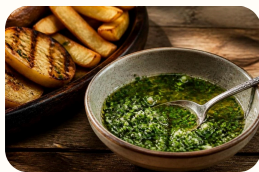
 INGREDIENTES

- 1 taza de perejil picado fino
- 6 dientes de ajo picados muy finos
- 120 ml de aceite de oliva o girasol
- 1/2 cdta de sal

- Pimienta a gusto

OPCIONAL

- Un chorrito de jugo de limón



RECETA 03 · PASO A PASO

PROVENZAL

- 1 Pica el perejil bien fino, con las hojas secas.
- 2 Pela el ajo, sácale el brote verde del centro (es lo que repite) y pícalo muy fino.
- 3 Mezcla el perejil, el ajo, la sal y la pimienta.
- 4 Cubre con el aceite y revuelve.
- 5 Agrega el limón si lo usas.
- 6 Sírvela sobre las papas fritas recién hechas, las achuras o una provoleta.

 SEGURIDAD

Ajo crudo en aceite sin ácido: siempre en la heladera y máximo 4 días. Lo mejor es hacerla el mismo día.

 TRUCO

Para mollejas: termínalas en la parrilla, ponles provenzal y unas gotas de limón. Clásico de parrilla de barrio.

 MIS NOTAS



RECETA 04

SALSA VERDE CON ALCAPARRAS

Herencia italiana: perejil, alcaparras y un toque de anchoa. Va muy bien con cerdo y lengua.

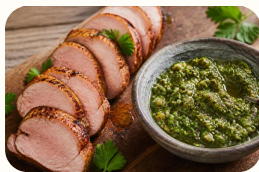
 15 min Heladera 5 días

4 a 6 porciones

Dificultad fácil

INGREDIENTES

- 1 taza de perejil
- 2 cdas de alcaparras escurridas
- 3 filetes de anchoa (opcional)
- 1 diente de ajo
- 1 cdta de mostaza
- 2 cdas de vinagre o jugo de limón
- 120 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta a gusto



RECETA 04 · PASO A PASO

SALSA VERDE CON ALCAPARRAS

- 1 Pica a cuchillo el perejil, las alcaparras, las anchoas y el ajo, bien fino.
- 2 Pásalos a un bol.
- 3 Agrega la mostaza y el vinagre (o el limón) y mezcla.
- 4 Suma el aceite de a poco, revolviendo.
- 5 Prueba y ajusta la sal: las alcaparras y la anchoa ya son saladas.
- 6 Deja reposar 15 minutos antes de servir.

 SEGURIDAD

Guárdala en la heladera, tapada, y úsala dentro de los 5 días.

 TRUCO

Con un huevo duro picado se convierte en la salsa clásica para la lengua a la vinagreta.

**MIS NOTAS**



RECETA 05

PEBRE

La salsa chilena de tomate, cebolla y cilantro. Fresca y apenas picante.

 15 min

 Heladera 2 días

4 a 6 porciones

Dificultad muy fácil

INGREDIENTES

- 3 tomates firmes sin semillas, en cubitos chicos
- 1 cebolla en cubitos chicos
- 1 taza de cilantro picado
- 1 ají verde sin semillas, picado fino
- 2 dientes de ajo picados
- 3 cdas de aceite
- 2 cdas de vinagre o jugo de limón
- Sal a gusto



RECETA 05 · PASO A PASO

PEBRE

- 1 Pon la cebolla picada 10 minutos en agua fría y escúrrela: pierde el sabor fuerte.
- 2 Pica el tomate, el cilantro, el ají y el ajo, todo del mismo tamaño.
- 3 Mezcla todo en un bol.
- 4 Condimenta con la sal, el aceite y el vinagre.
- 5 Deja reposar 15 minutos.
- 6 Sírvelo con el pan tibio y los chorizos.

 SEGURIDAD

Es una salsa fresca: cómelas en el día o dentro de los 2 días, en la heladera.

 TRUCO

Si no consigues ají verde, usa un poco de ají molido o unas gotas de salsa picante.

**MIS NOTAS**



RECETA 06

AJÍ COLOMBIANO

El ají de mesa que acompaña empanadas, chorizos y carnes asadas en Colombia.

 15 min + 30 min Heladera 5 días

1 frasco (300 ml)

Dificultad muy fácil

INGREDIENTES

- 2 tallos de cebolla larga (de verdeo) picados finos
- 1/2 taza de cilantro picado
- 1 o 2 ajíes picantes picados finos
- 1 tomate chico sin semillas, en cubitos (opcional)
- Jugo de 2 limas o limones
- 100 ml de vinagre blanco
- 50 ml de agua
- 1 cdta de sal
- 1 cdta de azúcar



RECETA 06 · PASO A PASO

AJÍ COLOMBIANO

- 1 Usa guantes para picar el ají.
- 2 Mezcla en un frasco la cebolla, el cilantro, el ají y el tomate.
- 3 Aparte, disuelve la sal y el azúcar en el vinagre, el agua y el jugo de lima.
- 4 Vuelca el líquido sobre las verduras y revuelve.
- 5 Deja reposar 30 minutos para que tome sabor.
- 6 Sírvelo bien frío.

 SEGURIDAD

Guárdalo en la heladera y úsalo dentro de los 5 días. Lávate las manos después de tocar el ají.

 TRUCO

Cuanto más tiempo pasa, más pica: si lo quieres suave, sácale las semillas y las venas al ají.

 MIS NOTAS



RECETA 07

SALSA MACHA

El aceite de chiles secos de Veracruz, con ajo crocante y semillas. Adictiva sobre la carne asada.

25 min

Heladera 2 semanas

1 frasco (300 ml)

Dificultad media

INGREDIENTES

- 30 g de chiles secos (de árbol, guajillo o morita, o ají seco)
- 6 dientes de ajo en láminas
- 40 g de maní pelado sin sal (opcional)
- 2 cdas de semillas de sésamo
- 250 ml de aceite neutro
- 1 cdta de sal
- 1 cda de vinagre de manzana



RECETA 07 · PASO A PASO

SALSA MACHA

- 1 Sácales el cabito y las semillas a los chiles y córtalos en trozos con tijera.
- 2 Calienta el aceite a fuego bajo y fríe el ajo hasta que esté apenas dorado.
- 3 Agrega el maní y el sésamo y sigue 1 minuto.
- 4 Apaga el fuego y suma los chiles: se tuestan con el calor del aceite. Cuidado, no deben quemarse (se ponen amargos).
- 5 Deja enfriar 10 minutos y procesa a pulsos con la sal y el vinagre, sin que quede una pasta.
- 6 Pásala a un frasco limpio y seco.

 SEGURIDAD

Lleva ajo en aceite: guárdala siempre en la heladera y úsala dentro de las 2 semanas, con una cuchara limpia y seca.

**TRUCO**

Un chorrito sobre los huevos fritos del día después del asado. No vas a querer otra cosa.

**MIS NOTAS**



RECETA 08

SALSA BARBACOA CASERA

Dulce, ácida y ahumada. Para pintar costillas, bondiola y pollo.

 25 min Heladera 2 semanas

1 frasco (500 ml)

Dificultad fácil

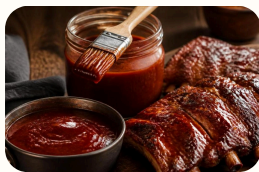
INGREDIENTES

- 1 taza de ketchup
- 1/2 taza de azúcar mascabo
- 1/3 de taza de vinagre de manzana
- 2 cdas de mostaza
- 1 cda de salsa inglesa
- 1 cdta de pimentón ahumado

- 1 cdta de ajo en polvo
- 1 cdta de cebolla en polvo
- 1/2 cdta de pimienta

OPCIONAL

- 1 chipotle en adobo picado (del bonus de ahumados)



RECETA 08 · PASO A PASO

SALSA BARBACOA CASERA

- 1 Pon todos los ingredientes en una olla chica.
- 2 Lleva a hervor suave, revolviendo.
- 3 Cocina a fuego bajo 15 a 20 minutos, hasta que espese y cubra la cuchara.
- 4 Prueba: más azúcar si la quieres dulce, más vinagre si la quieres ácida.
- 5 Deja enfriar y pásala a un frasco limpio.
- 6 Guárdala en la heladera.

 SEGURIDAD

Separa en un bol aparte la salsa para pintar. La que tocó el pincel con carne cruda no se sirve en la mesa.

 TRUCO

Píntala solo en los últimos 15 a 20 minutos de cocción: tiene azúcar y se quema rápido.

**MIS NOTAS**



RECETA 09

MANTECA DE HIERBAS Y AJO

Una rodaja sobre el bife recién salido de la parrilla. El truco de los restaurantes.

 10 min + 2 h

 Heladera 1 semana

1 rollo (200 g)

Dificultad muy fácil

INGREDIENTES

- 200 g de manteca a temperatura ambiente
- 2 dientes de ajo rallados
- 2 cdas de perejil picado fino
- 1 cda de ciboulette picado
- Ralladura de 1/2 limón
- 1/2 cdta de sal en escamas
- Pimienta recién molida



RECETA 09 · PASO A PASO

MANTECA DE HIERBAS Y AJO

- 1 Deja la manteca afuera hasta que esté blanda (no derretida).
- 2 Pisa la manteca con un tenedor hasta que quede cremosa.
- 3 Agrega el ajo, las hierbas, la ralladura, la sal y la pimienta, y mezcla bien.
- 4 Ponla sobre un film y enrolla formando un cilindro. Ajusta las puntas como un caramelo.
- 5 Llévala a la heladera 2 horas, hasta que esté firme.
- 6 Corta rodajas de 1 cm y ponlas sobre la carne caliente.

 SEGURIDAD

Dura 1 semana en la heladera. En el freezer, cortada en rodajas, hasta 3 meses.



TRUCO

Prueba la versión con chimichurri colorado: 2 cdas de chimichurri escurrido en lugar de las hierbas.



MIS NOTAS



RECETA 10

SALSA DE MOSTAZA Y MIEL

Suave y dulce, para el pollo, las salchichas y la bondiola ahumada.

 5 min

 Heladera 1 semana

4 a 6 porciones

Dificultad muy fácil

INGREDIENTES

- 3 cdas de mostaza de Dijon
- 2 cdas de mostaza a la antigua (receta del bonus La Picada Perfecta)
- 3 cdas de miel
- 4 cdas de mayonesa
- 1 cda de jugo de limón
- Pimienta a gusto



RECETA 10 · PASO A PASO

SALSA DE MOSTAZA Y MIEL

- 1 Pon en un bol las dos mostazas y la miel.
- 2 Agrega la mayonesa y el jugo de limón.
- 3 Bate con un tenedor hasta que quede lisa.
- 4 Prueba y ajusta: más miel si la quieres dulce, más limón si la quieres fresca.
- 5 Agrega la pimienta.
- 6 Sírvela fría.

 SEGURIDAD

Guárdala en la heladera y úsala dentro de la semana. Ojo: la miel no se da a bebés menores de 1 año.

 TRUCO

Rebajada con un poco de aceite de oliva es un aderezo buenísimo para la ensalada de la parrilla.

 MIS NOTAS

PARA TENER A MANO

TABLA RÁPIDA

SALSA	HELADERA	FREEZER	MEJOR CON
Chimichurri colorado	1 semana	3 meses	Vacío, chorizo
Chimichurri verde	4 días	3 meses	Pollo, pescado
Provenzal	4 días	—	Papas, achuras
Salsa verde	5 días	—	Cerdo, lengua
Pebre	2 días	—	Chorizo, pan
Ají colombiano	5 días	—	Empanadas, carnes
Salsa macha	2 semanas	—	Carne asada, tacos
Barbacoa	2 semanas	3 meses	Costillas, pollo
Manteca de hierbas	1 semana	3 meses	Bife, choclo
Mostaza y miel	1 semana	—	Pollo, salchichas

«Prende el fuego,
que las salsas ya están listas.»