

## Ingredientes

Orégano seco: 2 cdta

Pimentón dulce: 1/2 cdta

Comino: 1/4 cdta

Vinagre de vino: 30ml

Pimienta: gusto

•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•

Ajo: 4 dientes

Aceite de oliva: 4 cdta

Chile en polvo: 1/4 cdta

Sal: 1/2 cdta

\*Hiervas frescas: gusto

## Instrucciones

- Poner el orégano, pimentón, chile, comino, vinagre y sal en 60ml de agua caliente y deja reposar 20 min
- Machacar en un mortero el ajo con una pizca de sal y, cuando sea una pasta, emulsionar el aceite
- Integrar el ajo con las especias en agua y echar pimienta (y hiervas frescas)