

# Receta de salsa provenzal



## Receta de salsa provenzal

La salsa provenzal es uno de los aderezos más comunes utilizados para acompañar carnes a la parrilla, muy sencilla de preparar.

## ¿Cómo hacer salsa provenzal?

Al preparar salsa provenzal es posible utilizar aceite de oliva o aceite de maíz si lo que se desea es no opacar los aromas y sabores base del ajo y el perejil.

## Información Nutricional

Categoría: [Salsas y Aderezos](#)

Cocina: Española

Calorías: 200

Vitaminas: A, B6, B12, C

Minerales: Calcio, Potasio, Magnesio

Preparación: 15 minutos

Raciones: 4 personas

# Receta de salsa provenzal

## Ingredientes

- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 50 g de perejil
- 6 dientes de ajo
- Sal

## Preparación

- 1. Lavar muy bien el perejil fresco en agua fría, escurrir y secar con papel absorbente, separar las hojas y picar finamente. Reservar.
- 2. Pelar los ajos y picarlos finamente, en trozos muy pequeños. Reservar.
- 3. En un bol mediano o fuente para salsas, mezclar el ajo picado y el perejil, añadir sal a gusto y verter sobre ellos el aceite de oliva, revolver suavemente con una cuchara de madera para integrar aromas y sabores. Reposar por unos 10 minutos.
- 4. Servir la salsa provenzal principalmente como acompañamiento de carnes rojas y blancas preparadas en parrilla o untada en pan de miga firme. Mantener refrigerada.

# Salsera de porcelana



[Villeroy & Boch For Me Salsera ,Porcelana Premium, Blanco, 0,40 l](#)

[Ver Precio](#)

## Recomendamos

[Salsa de romesco](#)

[Paté de cabracho](#)