

Chimichurri mendocino: la receta fácil y rápida para llevar al asado

10/05/2026



Si querés que el próximo asado suba un escalón, tenés que aprender el arte del chimichurri mendocino, una salsa que en Mendoza se toma como ritual. No es una mera mezcla: exige tiempo y cuidado con las hierbas secas y la hidratación previa para que la fragancia y el sabor se desarrollen con intensidad.

En la región andina **se privilegia el uso de hierbas deshidratadas: orégano, perejil y ají molido tienen una potencia aromática distinta.** El truco consiste en hidratar primero los sólidos con agua tibia con sal o una salmuera ligera, antes de sumar el aceite, para que las fibras suelten aceites esenciales y la mezcla gane cuerpo.

La hidratación, punto clave para esta versión de la salsa

Para equilibrar sabores los mendocinos sugieren una regla práctica: dos partes de materia grasa por una parte ácida. Se suele preferir vinagre de vino, más suave y con notas frutales. Además, se aconseja evitar aceite de oliva extra virgen que puede opacar las hierbas; se usa girasol o maíz para que el conjunto resulte más limpio.

Como referencia, una receta mendocina propone:

- 3 cucharadas de orégano seco
- 2 de perejil seco
- 1 de ají molido
- El ajo se incorpora fresco y picado muy fino
- 1/2 taza de agua tibia con sal
- 1/2 taza de vinagre de vino
- 1 taza de aceite neutro para ligar sabores.

Reposo: la maduración que cambia todo

El otro gran secreto mendocino es la paciencia: dejar el chimichurri al menos 24 a 48 horas en frasco de vidrio. Ese reposo permite que el vinagre conserve y extraiga aromas, y que se forme una emulsión estable. Para un asado de domingo, conviene prepararlo el viernes a la noche y guardarlo en lugar fresco.

Al momento de servir, probalo y ajustá sal o vinagre: la intensidad puede variar según la sequedad de las hierbas. El chimichurri mendocino es ideal para carnes y también para verduras asadas o panes. Si querés conservarlo más tiempo, manténelo refrigerado y siempre en envase de vidrio con tapa

bien cerrada.

Si buscás diferenciar tu parrilla, incorporá este método a la rutina: hidratación, proporciones y reposo. La combinación transforma una salsa común en un condimento complejo y aromático que realza la carne. Probalo con anticipación, anotá las variaciones que más te gustan y convertí el chimichurri mendocino en sello propio de tu **asado**.

Fuente: Radio Mitre