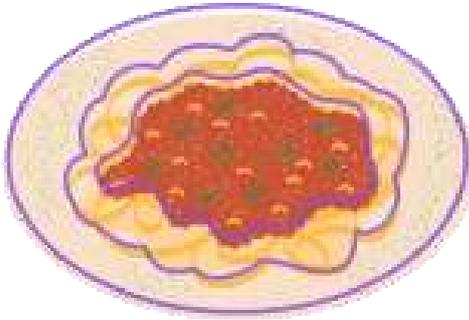


SALSA BOLOÑESA



RECETA ITALIANA

SALSA BOLOÑESA ORIGINAL

Ingredientes:

- 500 GRAMOS DE CARNE PICADA
- 1 CEBOLLA MEDIANA
- 1 ZANAHORIA MEDIANA
- 1 RAMA DE APIO
- 800 GRAMOS DE TOMATE TRITURADO
- 2 HOJAS DE LAUREL
- ACEITE, SAL, PIMIENTA, AZÚCAR, ALBAHACA Y ORÉGANO.

¡Consejo!

PRUEBA EL TOMATE ANTES DE ECHARLO PARA VER SU ACIDEZ Y CORREGIRLA CON AZÚCAR

Procedimiento:

CORTAMOS TODAS LAS VERDURAS EN TAMAÑO MEDIANO Y LAS AÑADIMOS, JUNTO AL LAUREL, A UNA OLLA GRANDE CON ACEITE CALIENTE. TEMPERATURA MEDIO-ALTA Y SUFICIENTE SAL

UNA VEZ COCIDAS LAS VERDURAS, AÑADIMOS LA CARNE SIN LLEGAR A COCINARLA DEL TODO (QUE SE QUEDE ROSITA).

AÑADIR EL TOMATE TRITURADO JUNTO A DOS VASOS DE AGUA PEQUEÑOS (200 ML) Y ECHAR SAL, PIMIENTA, ORÉGANO Y ALBAHACA AL GUSTO.

FUEGO ALTO HASTA QUE EMPIECE A HACER POMPAS. DESPUÉS FUEGO BAJO 45/60 MIN.

REMOVEMOS CADA 5/10 MINUTOS Y ANTES DE QUE ESTÉ LISTO, PROBAMOS PARA CORREGIR DE SAL EN CASO NECESARIO.