

Arroz a la Boloñesa

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Hojas de Laurel: 4 Unidades

AjÍ molido: 1 cdita

Ajo picado: 2 Dientes

Carne picada: 400 grs

Extracto De Tomate: 1 cda

Manteca: 50 grs

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Vino Marsala: 80 c.c.

Aceite: c/n

Arroz Carnaroli: 400 grs

Caldo: c/n

Cebolla picada: 1 unidad

Manteca: 1 cda

Panceta picada: 100 grs

Queso Parmesano: 100 grs

Tomate pelado, sin semillas y cubeteado: 400 grs

Zanahoria rallada: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén *saltear* en aceite y *manteca*, la *cebolla*, el *ajo*, el *ajÍ* molido y la *panceta* hasta *dorar*.
- Salpimentar.
- Agregar la *carne* picada, el *marsala* y revolver hasta se evapore el *vino* y que la *carne* cambie de *color*.
- Incorporar el *tomate*, la *zanahoria*, extracto de *tomate* y el *laurel*.
- Ir agregando caldo hasta cocinar la *carne*.
- Añadir el **arroz** e ir agregando caldo a medida que se va cocinando el **arroz**.
- Agregar *manteca* y corregir condimentos.
- Mezclar bien, dejar reposar 5 minutos y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-a-la-bolognesa>