

Macarrones de la Huerta a la Boloñesa



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Ejotes limpios: 2 kg

Carne picada de ternera: 150 g

Nata: Cantidad necesaria

Orégano: Cantidad necesaria

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Tomate natural triturado: 1 Lata

Carne picada de cerdo: 150 g

Ajo: 2 Dientes

Sal: Cantidad necesaria

Agua: Cantidad necesaria

Queso rallado: Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cortar los ejotes al bies -diagonalmente-, colocar en una olla y cocer en agua con un poquito de sal.
- Mientras tanto, añadir los ajos en una sartén con aceite
- Incorporar la carne picada y *dorar*.
- En otra sartén con un poquito de aceite, empezar a pochar la *cebolla* y la *zanahoria* muy bien picaditas
- Agregar el *tomate* triturado y un poco de *orégano*
- Cuando las verduras estén todas bien pochadas, añadir un poco de *nata*
- Retirar del fuego y triturar en una procesadora hasta obtener una salsa.
- Verter la salsa de *tomate* sobre la carne picada y dejar que se termine de *dorar*.
- Retirar los ejotes de la olla y añadir a la salsa de *tomate*
- Mezclar bien todos los ingredientes y disponerlos en una bandeja de horno.
- Por último, echar por encima queso rallado
- En el horno ya precalentado, *gratinar* a máxima potencia durante unos 10 minutos.
- Retirar y servir.

Para evitar que el ajo se repita

quíute

- Tale el germen.
- Cuando el *tomate* se reduzca, añádele un poquito de sal y de azúcar para quitarle la acidez.

Para que los ejotes no pierdan el color

despuéute

- S de retirarlos del agua caliente, trasládalos a un tazón con agua fría
- Después de que se templen, sólo debes colarlos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/macarrones-de-la-huerta-a-la-bolonese>