

Salsa Bolognesa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomates Perita: 3 Latas

Cebollas: 2 Unidades

Carne de cerdo: 500 g

Perejil fresco: 1 Paquete

Apio: 3 Ramas

Spaghetitis italianos secos: 250 g

Caldo de carne: 500 cc

Zanahoria: 1 Unidad

Pimienta negra recién molida: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Carne de ternera: 500 g

Ajo: 3 Dientes

Laurel: 1 Hoja

Extracto De Tomate: 2 cdas.

Vino blanco sauvignon: 100 cc

Sal entrefina: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele la *zanahoria* y córtela en *brunoise*.
- Pele las cebollas y córtelas en *brunoise*.
- Corte las ramas de *apio* en *brunoise*.
- Pele los dientes de *ajo* y córtelos en finas rodajas.
- Corte la carne de *ternera* y *cerdo* en trozos y píquelas.
- Quite los tallos de *perejil* y pique las hojas groseramente.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva sude los vegetales a fuego lento, cuando comiencen a ablandarse pero sin tomar *color* lleve el fuego a máximo y agregue la carne, desarme los grumos con una cuchara de madera y saltee cada tanto, cuando la carne este sellada incorpore el vino blanco y una vez que se evapore el alcohol añada el extracto de *tomate*, mezcle y agregue los tomates enteros, sazone con sal, pimienta negra, la hoja de *laurel* y añada el caldo de carne, deje que rompa hervor , lleve el fuego a mínimo y cocine durante 1 hora.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine la pasta.

- Terminada la cocción de la salsa incorpore la pasta, saltee unos segundos y corrija los condimentos.

Presentación

- Presente la pasta con salsa bolognesa en una fuente y espolvoree con *perejil* picado.

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