

Salsa boloñesa autentica

Tiempo de preparación: 290 Min



Ingredientes

Leche: 500 cc

Vino Blanco: 250 cc

Ajo: 4 Dientes

Sal: Cantidad necesaria

Panceta: 150 g

Tallos de apio: 200 g

Tomate enlatado: 2 Latas

Manteca: 50 g

Zanahoria: 250 g

Carne picada: 1 k

Cebolla: 250 g

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 30 cc

Caldo de carne: 250 cc

Preparación de la Receta

- Pica la *cebolla*, la *zanahoria*, el *apio*, los dientes de ajos y la *panceta* en trozos pequeños.
- En una olla a fuego medio, calienta el aceite de oliva y la *manteca*.
- Agrega la *cebolla*, la *zanahoria*, el *apio* y los dientes de ajos picados.
- Cocínelos por 5 minutos, y luego agrega la *panceta* picada.
- Cocina todo por 10 minutos hasta que la *panceta* este dorada y los vegetales más tiernos.
- Separa la carne picada en 3 o 4 partes iguales.
- Sube el fuego a fuerte, y agrega cada porción de carne picada de a una a la vez a la olla.
- Mezcla bien al agregar cada parte para que se evaporen los líquidos de la carne.
- Una vez agregada toda la carne, cocina por 10 minutos aproximadamente, revolviendo eventualmente para evitar que se queme la carne.
- Baja el fuego a medio y agrega el vino blanco y cocina revolviendo por unos 5 minutos hasta que se evapore el vino.
- Agrega la leche, los tomates enlatados picados (incluyendo los líquidos) y el caldo.
- Agrega sal y pimienta a gusto, y mezcla bien.
- Cocina hasta que hierva.
- Luego baja el fuego al mínimo y cocina con la olla destapada por 4 horas.
- Durante la cocción, revuelve para que no se pegue y queme la carne
- Agrega caldo en caso de que se quede muy seco.

Presentación

- Sobre cada plato, coloca una porción de pasta escurrida, y sobre la misma una cucharada o dos de salsa, solo la cantidad necesaria para cubrir levemente la pasta con la salsa.
- Usa una cuchara de madera para revolver y evitar que la carne se pegue al fondo de la olla y se queme.
- Si deseas un sabor más cremoso, agrega *manteca* y queso rallado sobre la porción de pasta caliente antes de colocar la salsa.
- Como la preparación de esta salsa insume mucho tiempo de espera, las cantidades indicadas te permitirán preparar porciones para varias comidas.

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