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.
- Cocínalos 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-bolonesa-autentica