Salsa Boloñesa

Preparación : 30 minutos · Cantidad : 4 raciones

Ingredientes



- 400 g de Carne Picada (Ternera o Mezcla de Ternera y Cerdo)
- 700 ml de tomate triturado
- 2 zanahorias medianas
- 1 Cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- Orégano, Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Sobre esta receta

La salsa boloñesa es una de las salsas italianas más tradicionales y extendidas. Su elaboración es muy sencilla y consiste en un sofrito de ajo, cebolla y otras hortalizas al que se le añade salsa de tomate, carne picada y orégano. Por lo general se utiliza para acompañar platos de pasta, como los espaguetis, los canelones o la lasaña.

Preparación

1. Picamos en dados muy finos la cebolla, las zanahorias y el ajo.
2. Ponemos al fuego un recipiente con un chorro de aceite de oliva. Cuándo esté caliente echamos la cebolla, la zanahoria y el ajo. Cocinamos a fuego medio hasta que empiece a transparentar la cebolla. Mezclaremos de vez en cuando para que se cocine por igual.
3. Cuando la cebolla esté blanda añadimos la carne, salpimentamos y espolvoreamos el orégano. Cocinamos a fuego fuerte unos minutos removiendo de vez en cuando hasta que la carne queda blanca. Añadimos el tomate triturado y dejamos que se haga a fuego medio-bajo unos 20-30 minutos hasta que espese la salsa. Vamos revolviendo de vez en cuando para que no se pegue. Cuando la salsa espese apagamos el fuego y dejamos reposar.
4. Si no la vamos a utilizar podemos echarla en un bol o en un bote, taparla y reservarla en el frigorífico, hasta el momento de su utilización.

LASAÑA BOLOÑESA de Angelo-EnvidiaCocina