



PASTA A LA BOLOÑESA

Ingredientes:

- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de cebolla picada finamente
- 1 zanahoria grande picada finamente
- 1 tallo de apio limpio picado finamente
- 500 g de carne de res, molida
- 1 cucharada de consomé de pollo
- ½ taza de vino blanco (125 ml)
- 2 tazas de puré de jitomate (500 ml)
- 2 hojas de laurel seco
- 2 hojas de albahaca
- 400 g de spaghetti, cocido al dente y escurrido
- 1/2 taza de queso parmesano rallado

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe la cebolla, añade la zanahoria y el apio, cocina por 5 minutos o hasta que las verduras estén tiernas agrega la carne y el consomé. Deja cocinar hasta que la carne este cocida añade el vino y deja que reduzca.
2. Añade el puré, las hierbas de olor y deja cocinar por 10 minutos hasta que rompa el hervor. Retira del fuego.
3. Sirve el spaghetti bañando con la salsa caliente. Acompaña con queso parmesano rallado.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6