



Pasta a la Boloñesa

Pasta bolognese type unknown

Ingredientes

- Pasta:
- 100g de Conchas Doria
- Sal y pimienta al gusto.
- Salsa Boloñesa:
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cebolla morada picada en cuadritos
- 1/4 T de cebolla larga picada
- 1/2 taza de zanahoria picada en cubitos
- 1.5 lb de carne molida
- 2 dientes de ajo
- 4 tomates grandes pelados y cortados
- Albahaca, orégano y romero al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Para preparar pasta a la boloñesa, puedes empezar por cocinar la pasta en una olla con agua hirviendo y un poco de sal.
2. Una vez ha pasado el tiempo de cocción, escurre y sirve en un plato hondo.
3. Para hacer la salsa de tu pasta a la boloñesa, pon a cocinar los tomates en una olla con tapa y revuelve ocasionalmente.
4. Agrega albahaca, orégano y romero.
5. Sigue cocinando hasta que se deshagan, licua y reserva.
6. En una sartén, agrega el aceite de oliva y sofríe las cebollas y la zanahoria.
7. Salpimenta y agrega la carne.
8. Integra hasta que la carne esté cocinada, agrega la salsa de tomate a la carne y revuelve.
9. Por último, agrega la salsa boloñesa y termina con un poco de queso rallado.
10. ¡Está lista tu pasta a la boloñesa! Sírvela y compártela con quien quieras, como parte de un almuerzo o cena inolvidable.