



Salsa Boloñesa

Salsa Boloñesa

Ingredientes

- 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. Poner a cocinar los tomates en una olla con tapa y revolviendo ocasionalmente.
2. Agregar albahaca, orégano y romero.
3. Seguir cocinando hasta que se deshagan, licuar y reservar.
4. En una sartén agregar el aceite de oliva y sofreír las cebollas y la zanahoria.
5. Salpimentar y agregar la carne.
6. Integrar hasta que la carne esté cocinada y agregar la salsa de tomate a la carne e integrar.