

SALSA BOLOÑESA



INGREDIENTES

- 500 grs de carne molida
- 150 grs cebolla brunoise
- 50 grs apio brunoise
- 100 cc vino tinto
- 1 kilo de tomates natural
- 50 grs de zanahoria brun.
- 2 hojas de laurel
- 50 grs de sal
- 50 cc de aceite
- 1 grs de oregano
- 1 tarro jugo de tomates
- 100 grs concentrado de tomates
- 1 tarro de salsa de tomates

PREPARACION

1. Hacer un mice in place.
2. Calentar el aceite en una olla
3. Agregar la carne y saltear
4. Condimentar con sal y pimienta
5. Agregar las verduras y seguir salteando
6. Incorporar tomates en concasse (cuadritos finos) continuar salteando
7. Agregar vino tinto, luego incorporar jugo de tomates, salsa de tomates y concentrado de tomates
8. Condimentar con sal y pimienta
9. Retirar la salsa del fuego una vez que los tomates esten blandos
10. Terminar con orégano
11. NOTA: Tambien se puede hacer de la siguiente forma
12. Saltear la carne y las verduras separadas y luego se juntan