



<https://www.mepillasquisando.com>



SALSA BOLOÑESA



INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. De Carne picada de Ternera.
- 1 Cebolla grande.
- 2 Zanahorias.
- 1 Rama Apio.
- 3 Dientes de Ajo.
- 2 Tomates maduros.
- 2 Cucharadas de Tomate frito.
- 100 ml. De Vino blanco.
- 200 ml. De Agua.

ELABORACIÓN:

Picamos la zanahoria, el apio, el ajo y la cebolla, todo muy fino. Las sofreímos a fuego lento con aceite de oliva durante diez minutos. Añadimos la carne picada. Cuando la carne cambie de color, agregamos el vino blanco y dejamos que se evapore el alcohol, no dejamos de remover para impedir que se pegue. Agregamos el tomate picado en trozos pequeños y el concentrado de tomate, dejamos que se cocine durante unos veinte minutos. Añadimos el agua y dejamos que cueza a fuego lento durante al menos 3 horas. Si vemos que se queda seca la salsa añadimos más agua. Algunos entendidos en vez de agua echan leche.

<https://www.mepillasquisando.com>