

SALSA BOLOÑESA CASERA



Preparación

Salpimentar la carne.

En una cazuela con un poquito de aceite de oliva y mantequilla y añadir la cebolla, el ajo y el apio cortado lo más pequeño posible y sofreír a fuego medio.

Una vez que la cebolla empieza a estar transparente añadir la carne y remover.

Cuando la carne esté doradita añadir el vino blanco y dejar evaporar durante dos o tres minutos.

Es el momento de estrujar con las manos los tomates enteros pelados e incorporarlos a la sartén. Es el momento de añadir una cucharada de extra de buey o un vasito de caldo de pollo, carne, vegetales.

Remover bien y añadir el tomate triturado, la sal, un pelín de azúcar para corregir la acidez del tomate. Poner a fuego medio alto y cuando haga chup chup bajar a fuego lento. En mi vitro lo pongo primero al 7 y voy bajando progresivamente al 5 y al 3.

Durante 2 horas aprox que la salsa boloñesa haga chup chup y luego dejar reposar. Está mucho más bueno de un día para otro.

INGREDIENTES

200 GR PICADA DE BUEY/
TERNERA

400 GR DE TOMATE
TRITURADO

240 GR DE TOMATES
ENTEROS PELADOS

1/2 CEBOLLA

RAMITA DE APIO

1 AJO

1 CUCHARADITA DE
EXTRACTO DE BUEY /
CALDO

VINO BLANCO

SAL, PIMIENTA, AZÚCAR