

SALSA BOLOÑESA

INGREDIENTES:

2 Latas de tomate triturado
4 cebollas
4 dientes de ajo
4 hojas de albahaca fresca
4 hojas de laurel
Pimienta
Sal
Un envase pequeño de Pasta de tomate o tomate frito
1 kg. De carne picada.

PREPARACIÓN:

En una olla regar un 1/4 de taza de aceite de oliva, cuando caliente colocar las cebollas cortadas en cuadritos y los ajos también cortados al mínimo dejar cristalizar (cambio de color a dorado), en ese momento. colocar la carne molida o picada y remover con las cebollas y el ajo, hasta que la carne cambie de color (gris), en ese momento verter el contenido de las latas de tomates, el tomate frito o dos cucharadas de pasta, una pizca de pimienta, las hojas de laurel y un poquito de orégano, bajar a fuego lento y a los 10 minutos poner las hojas de albahaca en 10 minutos más apagar y dejar reposar