

Pasta boloñesa



Tiempo de preparación: 0 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Pure de tomate 700g 700 gr
- Aceite 3cdas
- Ajo triturado 1cda
- Albahaca (opcional)
- Carne molida 500gr
- Cebolla picada 1tz
- Orégano 1/2cda
- Pasta de tu preferencia
- Pimienta 1cdta
- Sal 1/2cda

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Comienza agregando en una olla o sartén el aceite, cebolla y ajo y sofríe hasta que ablanden.
2. Seguido, añade la carne molida (puede ser 100% de vacuno, 100% cerdo o 50% de vacuno, 50% de cerdo) y una vez cocinada por completo, condimenta con oregano, sal y pimienta.
3. Ahora, añade el puré de tomate y opcional unas hojas de albahaca.
4. Apanes empiece a hervir, baja el fuego al mínimo, cubre y deja cocinar por unos 5 minutos para que se integren los sabores.
5. Aparte, prepara la pasta de tu preferencia y una vez lista, añade la pasta a la salsa, mezcla, agrega un toque de parmesano y a disfrutar.

- Nancy Karim @delicomida