



SPAGUETTI A LA BOLOÑESA

Ingredientes (para 4 personas):

- 100 ml vino tinto
- 300 ml caldo de carne
- 2 cucharadas de pasta de tomate concentrado
- 2 zanahorias
- ½ cebolla
- 1 rama de apio
- 320 g spaguetti
- 500 g carne picada (cerdo y ternera)
- Aceite de oliva, sal y pimienta negra

Elaboración:

1. Comenzar a preparar la salsa boloñesa. Rehogar la carne picada en una cazuela antiadherente con aceite de oliva a fuego medio. Salpimentar.
2. Pelar las zanahorias y la cebolla y picarlas en brunoise fina (dados pequeños).
3. Lavar la rama de apio y retirar las fibras del tronco con un pelador. Picar en dados del mismo tamaño. Reservar.
4. Cuando la carne cambie de color incorporar las verduras reservadas y rehogar el conjunto unos minutos.
5. Agregar el vino tinto, subir el fuego y dejar que el alcohol se evapore completamente y el liquido desaparezca por completo.
6. En ese momento bajar el fuego, añadir el concentrado de tomate y mezclar muy bien para que se reparta de manera uniforme.
7. Incorporar el caldo de carne hasta cubrir los ingredientes, añadir una hoja de laurel y mezclar muy bien.



8. Cuando empiece a hervir, bajar el fuego y cocer tapado a fuego lento durante 35 minutos aproximadamente.

9. Destapar y proseguir la cocción 10 minutos más, removiendo con frecuencia y controlando la densidad de la salsa.

10. Debe quedar una salsa cremosa, pero no caldosa ni seca. Se puede corregir la textura mediante incorporación de caldo o bien reducción de líquido por evaporación.

11. Cocer los spaguetti en abundante agua hirviendo con sal hasta que esté al dente.

12. Echar los spaguetti recién cocidos sobre la salsa caliente (fuera del fuego) y mezclar muy bien.

** En este punto es obligatorio deleitarse con el espectáculo de aromas y sabores y ¡no dejar nada en el plato!*