



ESPAGUETI A LA BOLOÑESA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 50 minutos

INGREDIENTES

- 250 gramos de lomo de res, limpio
- 250 gramos de lomo de cerdo, limpio
- 1/2 cebollas
- 2 zanahorias
- 2 apios
- 5 cucharadas de margarina con sal la villita
- 1 taza de puré de tomate
- 5 jitomates, escalfado y picado
- 1 taza de caldo de res
- 1 hoja de laurel
- 2 ramas de orégano
- Sal y pimienta al gusto
- Suficiente agua
- 2 paquetes de espagueti, (200 g c/u)

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es una de las favoritas de todos en casa, no sólo es deliciosa, también rinde para toda la familia.

Para la salsa boloñesa: picamos la carne en trozos muy pequeños. Reservamos. Repetimos con la cebolla, las zanahorias y el apio hasta obtener las verduras finamente picadas. En una sartén profunda calentamos 2 cucharadas de margarina, cocinamos la carne picada hasta que esté cocida y agregamos la cebolla, el apio y la zanahoria. Cocinamos unos minutos.

Agregamos el puré de tomate y cocinamos unos minutos. Añadimos el jitomate, el caldo y las especias. Reducimos el fuego y cocinamos alrededor de 20 a 30 minutos hasta que se reduzca la mayor parte del líquido, pero no se seque por completo. Sazonamos. Cocinamos la pasta en agua hirviendo con sal hasta que esté “al dente” o en su punto. Escurrimos.

Servimos la pasta con la salsa y terminamos con un toque de queso manchego La Villita.

 LaVillitaMX  @LaVillita