


SALSA BOLOÑESA

Ingredientes

- 800g Tomate triturado Dantza 
- 400g de carne picada
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- 1 cebolla
- 1 vaso de vino blanco
- 1 cucharadita de orégano
- 1 hoja de laurel
- Sal
- Pimienta
- 3 cucharadas de aceite de oliva



Preparación

1. Pelamos y picamos finito la zanahoria, el apio y la cebolla.
2. Calentamos a fuego medio una cacerola con el aceite de oliva, añadimos las verduras y rehogamos durante 5 o 6 minutos removiendo con una cuchara de madera.
3. Añadimos la carne picada, salpimentamos y cocinamos hasta que cambie de color.
4. Subimos el fuego, añadimos el vino blanco y lo dejamos cocer unos minutos para que se evapore el alcohol.
5. Añadimos el tomate triturado Dantza, el orégano y la hoja de laurel. Salpimentamos y removemos bien.
6. Bajaremos el fuego y lo dejamos cocer despacito con la tapa semiabierta hasta que se espese la salsa a nuestro gusto.
7. ¡Y listo! Esta receta es un básico en la cocina que no puede faltar en nuestro recetario.