

# Salsa Boloñesa



**Preparación:** 30 minutos

**Cantidad :** 4 raciones



## Ingredientes

- 400 g de Carne Picada (Termera o Mezcla de Termera y Cerdo)
- 700 ml de tomate natural triturado
- 2 zanahorias medianas
- 1 Cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- Orégano, Sal y pimienta
- Aceite de oliva

- 1** Picamos en dados muy finos la **cebolla**, las **zanahorias** y el **ajo**.
- 2** Ponemos al fuego un recipiente con un chorro de **aceite** de oliva. Cuando esté caliente echamos la **cebolla**, la **zanahoria** y el **ajo**. Cocinamos a fuego medio hasta que empiece a transparentar la cebolla. Mezclaremos de vez en cuando para que se cocine por igual.
- 3** Cuando la cebolla esté blanda añadimos la **carne**, salpimentamos y espolvoreamos el **orégano**. Cocinamos a fuego fuerte unos minutos removiendo de vez en cuando hasta que la carne queda blanca. Añadimos el **tomate** triturado y dejamos que se haga a fuego medio-bajo unos 20-30 minutos hasta que espese la salsa. Vamos revolviendo de vez en cuando para que no se pegue. Cuando la salsa espese apagamos el fuego y dejamos reposar.
- 4** Si no la vamos a utilizar podemos echarla en un bol o en un bote, tajarla y reservarla en el frigorífico, hasta el momento de su utilización.