Salsa boloñesa



Raciones: - · Tiempo total: 160 min · Suma de pasos: 147 min

Ingredientes

- Carne picada de cerdo: 200 g
- Carne picada de ternera: 200 g
- Zanahoria: 100 g
- Apio: 50 g
- Cebolla morada: 180 g
- Ajo: 1 diente
- Vino blanco: 150 ml
- Tomate pera: 1500 g
- Aceite de oliva virgen extra: 50 ml
- Azúcar: 10 ml
- Laurel: 2 hojas
- Albahaca: 2 hojas (opcional)
- Orégano: 5 ml
- Sal: 7,5 ml

Preparación

Paso 1

Picadora · Sin recipiente · Sin ajuste · Sin tiempo

Picar en la picadora la cebolla morada (180 g) y el ajo (1 diente), después las zanahorias (100 g) y la rama de apio (50 g). Reservar para el sofrito.

Zanahoria: 100 g

Apio: 50 g

Cebolla morada: 180 g

Salsa boloñesa

Ajo: 1 diente

Paso 2

Fuego mediano · Olla grande · Temperatura: 120 °C · Sin tiempo

Echar el aceite de oliva virgen extra (50 ml) en la olla grande y calentarlo en el fuego mediano a 120 °C.

Aceite de oliva virgen extra: 50 ml

Paso 3

Fuego mediano · Olla grande · Temperatura: 120 °C · 20 min

Incorporar la cebolla morada (180 g), el ajo (1 diente), las zanahorias (100 g) y el apio (50 g) picados. Añadir la sal (7,5 ml) y sofreír 20 minutos a 120 °C, removiendo, hasta que la cebolla esté transparente. Al empezar el sofrito, aprovechar este tiempo para pelar los tomates pera o canarios maduros (1,5 kg), quitarles las pepitas y triturarlos; reservarlos antes de necesitarlos.

Tomate pera: 1500 g

Sal: 7,5 ml

Paso 4

Fuego mediano · Olla grande · Temperatura: 160 °C · 5 min

Subir a 160 °C y añadir la carne picada de cerdo (200 g) y la carne picada de ternera (200 g). Cocinar 5 minutos, removiendo y deshaciendo los grumos, hasta que esté hecha y haya cogido color.

Carne picada de cerdo: 200 g

Carne picada de ternera: 200 g

Paso 5

Fuego mediano · Olla grande · Temperatura: 160 °C · 2 min

Añadir el vino blanco (150 ml) y cocinar destapado 2 minutos a 160 °C para reducirlo.

Vino blanco: 150 ml

Paso 6

Sin equipo · Olla grande · Sin ajuste · Sin tiempo

Añadir el tomate preparado (1,5 kg) y mezclar. Incorporar el azúcar (10 ml), el laurel (2 hojas), el orégano (5 ml) y, opcionalmente, la albahaca (2 hojas). Mezclar bien.

Azúcar: 10 ml

Laurel: 2 hojas

Albahaca: 2 hojas (opcional)

Orégano: 5 ml

Paso 7

Fuego mediano · Olla grande · Potencia: 3,5 nivel · 120 min

Bajar el fuego mediano al nivel 3,5 y cocinar 2 horas sin tapar, removiendo de vez en cuando, para que se evapore líquido.