

# Salsa Bolognesa



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min  
Tiempo total: 0min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/salsa-bolognesa>

## Preparación

Colocamos en una cacerola el aceite y la manteca. Agregamos el ajo, la cebolla, pimiento y la carne. Cocinamos por 10 minutos. Agregamos los condimentos, el perejil, la zanahoria y el tomate. Si no la queremos tan espesa le podemos agregar más tomate. Dejamos cocinar por 45 minutos, controlando y agregando agua cada vez que lo necesite. Cuando ya esté cocinada se le agrega la copa de vino. Si desea también se puede agregar 100 g de crema de leche.

## Ingredientes

- 50 grs. Manteca
- 1 unidad/es Cebolla grande picada
- 1 Pimiento grande picado
- 3 dientes de Ajo
- 1 Zanahoria rallada
- 250 grs. Carne picada
- 4 Tomates grandes procesados
- 1 cucharada de café Pimentón molido
- 2 cucharadas de Perejil
- 1 Sal c/n
- 1 Pimienta blanca c/n
- 1 hoja Hoja de laurel
- Un poco de Tomillo
- 1 cucharada/s Aceite de Maíz
- Agua c/n
- 1 vaso Vino tinto (optativo)

## Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Salsa

