

## ESPAGUETI A LA BOLOÑESA

### Ingredientes para la salsa de carne:

- 600 gms Carne molida de res
- ½ taza de cebolla picada
- 1 a 2 dientes de ajo
- ½ kilo de Tomate huaje rojo
- 1 Zanahoria picada finamente
- 1 rama de Apio picado finamente
- 2 hojitas de Laurel
- ½ c de Tomillo
- ½ c de Mejorana
- 1 c de Orégano
- ¼ cucharita de Romero
- 1 C de paprika o pimentón
- ¼ de taza de hojas de Albahaca en tiritas
- 1 ½ c de sal

### Ingredientes para la paste:

- 400 gms de Pasta (Espagueti)
- 2 c de sal
- 1 C de aceite
- 5 hojas de laurel
- 10 pimientas gordas
- 10 pimientas negras
- 2 dientes de ajo

### Ingredientes para decorar:

- 200 gms Queso Parmesano molido

### **Preparación para la salsa de carne:**

1. Se pone en un sartén caliente la carne y se presiona con la cuchara para desintegrar los grumos. Se deja cocinando hasta que se evapore el líquido. Cuando empiece a verse dorado el color se le añade la cebolla para que se acitrone. Mientras se añade a la licuadora los tomates con el ajo, el orégano, el romero, la mejorana, el tomillo y el pimentón y se licúa hasta obtener una salsa bien molida. Se agrega la salsa a la carne y se agrega la sal, la zanahoria, el apio, el agua para limpiar la licuadora y el laurel. Se tapa y se deja hervir suavemente durante 15 minutos. Justo antes de servir se le agrega la albahaca para que no pierda su sabor.

### **Preparación para cocer la pasta:**

2. Se ponen 3 litros de agua en una olla y se le agrega sal, aceite, laurel, pimienta gorda, pimienta negra y ajo. Se pone en la lumbre a calentar hasta que hierva durante 5 minutos.
3. Se le añade la pasta y se deja cocer los minutos que menciona el paquete hasta que se sienta cocida pero no muy suave. Se le retiran las especias del agua. Se escurre la pasta.

### **Para servirse:**

4. Se sirve el espagueti en un platón y se cubre con la salsa de carne, se espolvorea con queso parmesano y se sirve.