

Receta de Tallarines a la Boloñesa

22 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta que seguro que gustará a tod@s y especial a l@s amantes de la pasta, resulta un riquísimo plato y espero que lo preparéis en casa para vuestra familia: Tallarines Boloñesa

Ingredientes

- Carne picada mixta (500grs)
- Tomate triturado (sobre 1kg)
- Tallarines
- Cebolla (una mediana)
- Orégano
- Agua de mar (400ml)

Modo de Preparación

1. Poner a hervir en una cacerola el agua de mar junto con agua normal, cuando esté hirviendo echar los tallarines y cocer hasta que estén al dente, escurrir y reservar
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla bien picadita, después echar la carne y dejar que se dore a fuego suave
3. Añadir el tomate triturado, orégano al gusto y un vaso de agua de mar, mantener al fuego suave hasta que se consuma el caldo del tomate
4. Colar los tallarines y mezclarlos con la carne preparada, añadir un chorrito de aceite de oliva
5. Servir calientes y.....buen provecho!!!