

Tallarines con salsa boloñesa

**Nombre de la receta**

Tallarines con salsa boloñesa

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Media

Personas

3

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Deliciosos tallarines con salsa boloñesa.

Ingredientes

- 3 puñados de tallarines al huevo
- 500 mililitro de tomate frito
- 380 gramos de carne picada de cerdo
- 4 cucharadas soperas de sal
- 1 cebolla pequeña
- 1 cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas soperas de orégano
- 1 diente de ajo

- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 En primer lugar ponemos una olla de agua grande a hervir con abundante agua y un puñado de sal. Mientras se calienta el agua picamos la cebolla y la echamos en una sartén con el aceite de oliva. Cuando la cebolla lleve un minuto, picamos le ajo y lo echamos también.



2 Esperamos a que la cebolla esté pochada y añadimos la carne picada a la sartén, junto con pimienta, orégano y una pizca de sal. Y vamos moviendo de vez en cuando hasta que la carne empiece a dorarse.



3 Cuando el agua de la olla esté hirviendo echamos los tallarines para tres personas. La pasta al huevo da suavidad a la pasta. Los dejamos hasta que nos indique el fabricante.



4 Cuando la carne esté dorada, añadimos la salsa de tomate. En esta ocasión hemos utilizado una salsa de tomate tradicional que puedes comprar en el supermercado. También puedes hacer tu propia salsa de tomate frito natural. Removemos todo y dejamos al fuego durante un rato.



5 Escurrimos la pasta y la enfriamos con agua. Posteriormente la escurrimos de nuevo y la echamos a la salsa y removemos todo un rato.



6 Dejamos unos minutos para calentar la pasta y mezclarlo todo bien y ya tenemos listo nuestro plato de pasta con salsa boloñesa.

Observaciones o consejos

La carne picada puede ser de vacuno o mezcla, al gusto de los comensales.

Autor

Juan Manuel Jurado