



Espagueti a la boloñesa

Categoría: Plato Fuerte, Carne de res, Champiñones, Verduras, Pasta, Puré y Catsup

Reinventá tu sazón con este delicioso platillo que conquistará a los paladares más exigentes.



Preparación
50 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 6 cdas de Aceite vegetal
- 60 g de Champiñones rebanados
- 2 cdas de Cebolla picada
- 1 cdita de Ajo picado
- 600 g de Carne molida
- 300 g de Puré de Tomate machacado La Costeña®
- 6 tazas de Agua
- 1/4 cdta de Tomillo
- 2 g de Laurel
- Sal y pimienta al gusto
- 240 g de Ensalada de Verduras La Costeña®
- 2 cdas de Perejil picado
- 600 g de Espagueti Cocido
- 40 g de Queso parmesano rallado



Preparación

1. En aceite caliente freír el champiñón hasta dorar, agregar la cebolla y el ajo, freír 2 minutos hasta dorar.
2. Agregar la carne molida, cocinar por 5 minutos, dorar, Agregar el puré de tomate y el agua, tapar. Hervir por 5 minutos.
3. Destapar, agregar el tomillo, el laurel, la sal y la pimienta. Cocer por 5 minutos más. Agregar la ensalada de verduras, hervir.
4. Apagar el fuego, agregar el perejil, incorporar.
5. Servir la salsa sobre el espagueti y espolvorear con queso parmesano rallado.