



# Espagueti a la Bolognese

CON PASTA DE TOMATE ÍSSIMA

## Ingredientes:

- 1 libra de carne molida.
- 1 cebolla picada.
- 1 diente de ajo picado.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- 1 litro de agua.
- 6 tomates.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- 3 dientes de ajo.
- 1 taza de cebolla picada.
- 2 cucharadas de vino blanco.
- 1 cucharadita de sal.
- 1/2 cucharadita de pimienta negra.
- 1 taza de Pasta de Tomate ÍSSIMA®.
- 1 taza de agua.
- 1 cucharadita de albahaca fresca picada.
- 1 cucharadita de orégano fresco picado.
- 1/2 taza de queso parmesano.
- 1 libra de espaguetis previamente cocidos.



Hierva  
**10 min**



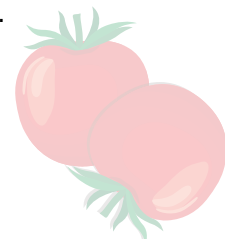
Preparación  
**1 hora**



Porción  
**4 a 6  
personas**

## Proceso:

1. Coloca 1 litro de agua en una olla y caliéntalo a fuego alto hasta que hierva.
2. Agrega los tomates, reduce la temperatura a fuego medio y cocínalos por 10 minutos o hasta que la cáscara se empiece a desprender.
3. Retíralos del fuego, reserva 1 taza de esa agua y descarta el resto.
4. Coloca los tomates sobre un colador y déjalos que se enfríen.
5. Pélalos y córtalos en cuadritos.





6. Calienta el aceite vegetal en un sartén a fuego medio y cuando esté caliente agrega el ajo y la cebolla.
7. Reduce la temperatura a fuego bajo y fríelos hasta que la cebolla esté transparente.
8. Agrega los tomates y sube la temperatura a fuego medio.
9. Cocínalos por 20 minutos hasta que se empiecen a deshacer y empiecen a hervir.
10. Vierte el vino y cocina todo por 2 minutos más.
11. Agrega la sal y la pimienta, revuélvelas y retira la salsa del fuego.
12. Licúala y agrega la Pasta de Tomate ÍSSIMA® y el agua.
13. Regresa la salsa a la olla y déjala que hierva por 5 minutos; agrega las hierbas y déjala que hierva por 5 minutos más.
14. Añade el queso parmesano, revuélvelo y retira la salsa del fuego.
15. Para la carne, calienta el aceite vegetal en un sartén y fríe el ajo y la cebolla hasta que esté transparente.
16. Agrega la carne y fríela a fuego medio alto hasta que esté completamente cocinada.
17. Revuélvela con la salsa y sirve con los espaguetis.

