



## SPAGHETTI BOLOGNESE

### 4 porciones

#### Ingredientes:

- 5 jitomates, partidos en cuartos
- ½ taza de agua
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta, al gusto
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 500 g de carne molida de res
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de albahaca, seca
- 1 taza de salsa de jitomate
- 1 cucharada de mantequilla
- 400 g de spaghetti, cocido al dente
- Queso parmesano rallado, para decorar
- Perejil seco, para decorar

#### Método de preparación:

1. Licúa los jitomates con la cebolla, el ajo, el agua, la sal y la pimienta, reserva.
2. Calienta el aceite de oliva, agrega la carne molida, el laurel y la albahaca; deja cocinar hasta que esté cocida, agrega lo que licuaste. Deja que se evapore un poco del líquido.
3. Agrega la salsa de jitomate, la pasta y revuelve bien. Incorpora la cucharada de mantequilla hasta que se funda. Cocina durante unos minutos más.
4. Sirve en un platón decorando con el queso parmesano rallado y el perejil seco.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*