

## Salsa boloñesa con magimix

10 min	10 min 45 min	10 min 45 min 55 min	10 min 45 min 55 min 2/10
10 min 45 min 55 min 2/10 9	10 min 45 min 55 min 2/10 9 4	10 min 45 min 55 min 2/10 9 4 14	

---

### 10 min 45 min 55 min 2/10 9 4 14

500g de carne picada  
25g de aceite  
1 vaso de agua  
1 lata de concentrado de tomate  
1 lata de tomates pelados  
1 cucharada colmada de azúcar  
1 cebolla  
1 diente de ajo  
Sal y pimienta

---

Â»

Pelar el ajo y la cebolla y colocarlos en el vaso de la Thermomix. Configurar 5 segundos a velocidad 5.

Â»

Agregar el aceite y programar 6 minutos en sentido contrario a la función de cocción lenta.

Â»

Luego agregar la carne picada y programar 8 minutos en sentido contrario a la función de cocción lenta a 100°C.

Â»

A continuación, agregar la lata de tomates pelados, el concentrado de tomate, el azúcar, la sal y la pimienta con un vaso de agua. Programar 30 minutos a 90°C en sentido contrario a la función de cocción lenta.