

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.