

SALSA BOLOÑESA

Ingredientes:

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 400 gr. de carne picada
- 1 cubilete de tomate
- ½ cucharadita de orégano
- ½ cucharadita de perejil
- ½ cubilete de aceite
- ½ cubilete de vino blanco
- 1 cucharada de azúcar
- 2 dientes de ajo
- sal y pimienta

Preparación:

Pon en el vaso la cebolla cortada a rodajas y el aceite. Programa 7 minutos, temperatura 100, velocidad 5.

Transcurrido el tiempo introduce en el vaso la zanahoria cortada en trozos y el ajo. Añade el vino blanco y deja cocer 5 minutos, temperatura 100, velocidad 5.

Finalizado el tiempo añade el resto de los ingredientes y programa 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1.