

ESPAGUETI BOLOÑESA

Como para dos personas.

- ½ Kg de espagueti.
- ¼ de Kg de carne picada dos veces.
- ½ vaso de vino blanco.
- ½ vaso de fondo de carne.
- 1 chorro de vinagre.
- 1 chorro de brandy.
- 1 Kg de tomate frito casero.
- Aceite de oliva y margarina / mantequilla.
- Hierbas aromáticas.
- Pimientas recién molidas.

Rehogar la carne con un poco de aceite y margarina o mantequilla. Echar las hierbas, el vinagre y el brandy, cubrir con el vino y el fondo de carne a partes iguales. Cocer hasta que esté tierna.

Mientras tanto cocer los espaguetis con abundante agua salada moviendo de vez en cuando para que no se apelsonen. En cuanto al tiempo de cocción seguir las instrucciones del fabricante.

Reducir el líquido de cocción de la carne hasta que esté prácticamente seca, añadir el tomate y dar un hervor.

Ecurrir los espaguetis, pasarlos por agua fría, escurrirlos de nuevo y rehogarlos con un poco de margarina o mantequilla con un chorrito de aceite. Añadirles la salsa boloñesa y más tomate si fuese necesario.

La boloñesa se puede hacer también de pollo. Se le puede añadir al tipo de carne que utilizemos calabacín y cebolla o puerro.

Si le añadimos un chorro de crema de leche al final, quedaran mucho más suaves.