

# Salsa Boloñesa Auténtica

Salsa Boloñesa Auténtica, en Italia es conocida como ragù all bolognese y aunque parezca increíble allí no se toma con spaghetti.

La procedencia es de Francia, los soldados traen a Italia el guiso de carne que con el tiempo se convertiría en la salsa que es hoy, aunque como veréis no todo el mundo la hace como las *nonne italiane* (abuelas italianas).

En 1487 es la primera vez conocida que se prepara con pasta en la boda de la nieta de Lucrezia Borgia y se uso tagliatelle.

Por supuesto hay tantas variantes como casas hay en la región de Boloña, nosotros vamos a hacerla con la receta que nos hizo una de ellas.

## ingredientes

- 300 gr de Carne de Ternera (para guisar)
- 300 gr de Carne de Cerdo (jamón o lomo)
- 3 Zanahorias
- 1 Cebolla Grande
- 1 rama de Apio
- 4 Tomates Grandes
- 1 Clavo de Olor
- 1 ramita de Orégano Fresco
- 1 Nuez de Mantequilla
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1 vasos de Vino Tinto
- 3/4 lt de Caldo (Oscuro, Vegetal, Jamón...)
- Pimienta
- Sal

# elaboración salsa boloñesa Auténtica

Os recuerdo que aunque la llamamos salsa realmente es un guiso.

Comenzamos por partir todas las verduras en trozos lo más pequeños posible para que queden integrados más tarde en la salsa.

En una olla pondremos un chorro de aceite de oliva virgen extra y pondremos a pochar las zanahoria, la cebolla, el apio, los tomates pelados y la mantequilla, lo mantendremos a fuego medio durante unos 25 minutos.

Es hora de poner la carne que habremos cortado en tacos de unos 5 cm, dejaremos que se selle con las verduras durante unos 5 minutos más.

Pasado ese tiempo echamos la pimienta, el clavo, el orégano, la sal y removemos todos ingredientes que hay en la olla. Llegó el momento de poner el vino tinto y esperar un minuto a que pierda el alcohol, nosotros como caldo usamos un caldo oscuro que teníamos ya preparado.

Removemos y dejamos a fuego lento entre 2,5 y 3 horas.

Cuando este quitamos el clavo y la ramita de orégano, tendremos una salsa espesa y con unos trozos de carne que debemos romper para que queden como fibras de carne suelta en la salsa.

Ya tendremos nuestra salsa boloñesa auténtica la podremos acompañar con cualquier tipo de pasta ancha pero según los Italianos nunca con spaghetti.

En la zona de Boloña hay cientos de recetas de esta salsa, esta es una espero que os guste.

## **Medidas :**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.