



Salsa boloñesa:

- 4 filetes de bacon
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 500 gr de carne picada (mezcla ternera y cerdo)

- 100 ml de agua
- 1/2 pastilla de caldo de carne
- 2 cucharadas de tomate concentrado
- 1 lata pequeña de tomate troceado
- 75 ml de leche evaporada

Preparación:

Picamos en dados minúsculos el bacon y lo sofreímos ligeramente en la sartén.

Añadimos el ajo y la zanahoria rallados, así como la cebolla cortada también muy, muy pequeña. Sofreímos durante 10 minutos.

A continuación añadimos la carne picada y mezclamos bien para que se deshaga, salpimentamos. Agregamos la pastilla de caldo diluida en el agua, así como el tomate concentrado y el tomate troceado. Dejamos cocinar a fuego medio-bajo durante 1 hora y media (removiendo de vez en cuando).

Añadimos la leche evaporada y dejamos cocinar durante otros 30 minutos, rectificando en este punto de sal si fuera necesario.

[Conlaszarpasenlamasa](#)