



## Salsa boloñesa



4 personas

Tiempo:



Preparación:  
10 Mins

Tiempo de cocción:  
45 Mins

Consejo del chef:



Utilice hierbas aromáticas para añadir aroma y sabor a su plato. Albahaca, orégano y tomillo son las hierbas principales que debería usar.


### Ingredientes:

- 1 cebolla roja
- 1 rama de apio
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 cucharadas de tomate concentrado
- 400 g de carne de vacuno magra picada
- 200 g de tomates picados
- 4 cucharadas de leche
- 1 hoja de laurel
- Sal y pimienta al gusto

### Método:

#### Fase 1: Preparación

1. Conecta la cuchilla.  Pela la cebolla, la zanahoria y el ajo y corta en cubitos junto con el apio. Agrega al bol y coloca la tapa. Mantén pulsado el botón de triturar  durante 15 segundos.

2. Quita la tapa y sustituye la cuchilla por la pala de remover. 







### Método:

#### Fase 2: Seleccionar el programa


Pulsa el botón Sopa/salsa. 

#### Fase 3: ¡Listo para cocinar!

**1.** Agrega el aceite y el concentrado de tomate al bol. Despega los alimentos que se queden pegados en los lados con la espátula y coloca la tapa. Pulsa el botón  inicio/pausa para comenzar la cocción.  
Tiempo: 10 minutos.

**2.** Una vez finalizada esta fase, Kcook pasará automáticamente al ciclo "mantener caliente" durante 30 minutos. Para detener el ciclo de "mantener caliente" pulsa el botón  inicio/pausa; la unidad se detendrá. Agrega la carne picada, los tomates, la leche y la hoja de laurel al bol. Coloca la tapa y pulsa el botón  inicio/pausa para continuar con la cocción. Ajusta el tiempo a 35 minutos. Para ajustar el tiempo, pulsa el botón  hasta alcanzar el tiempo deseado.  
Tiempo: 35 minutos.

#### Fase 4: ¡La cocción ha finalizado!

Cuando la máquina haya finalizado, se colocará automáticamente en el ciclo de "mantener caliente". Esta vez pulsa el botón  de cancelar para finalizar la cocción. Servir con tallarines.