



ESPAGUETI *a la boloñesa*

*El espagueti
se cuece
al dente.*

Ingredientes:

- 1/2 kg de carne molida
- 1 paquete de espagueti
- 4 tomates en cubos
- 2 tazas de puré de tomate
- 1 cebolla chica picada
- 2 dientes de ajo picado
- 2 cucharadas de albahaca natural picada
- 1/4 taza de queso parmesano rallado
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

Preparación:

1. Se cuece el espagueti con sal y unas gotitas de aceite.
2. En un sartén caliente, con una cucharita de aceite de oliva la acitrone la cebolla, agregue el ajo y la carne molida a que dore.
3. Incorpore el tomate en cubos, el puré de tomate, la albahaca, sal y pimienta.
4. Hierva por 15 minutos y rectifique el sazón.
5. Para servir, coloque en cada plato espagueti, sobre éste sirva la carne y por último un toque de queso parmesano.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
4 PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07
Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx



La Tienduca



GR-104/1703