

Ragú balsámico

INGREDIENTES

● CEBOLLA ROJA	2 UNIDADES
● ROMERO CORTADO	1 C
● AJO CORTADO	2 CABEZAS
● CARNE PARA RAGÚ	500GR
● CONCENTRADO DE TOMATE	75GR
● TOMATES CORTADOS	400GR
● CALDO DE POLLO	200ML
● VINAGRE DE MÓDENA	1C

PREPARACIÓN

- CORTAR LAS CEBOLLAS EN JULIANA.
- EN UNA SARTÉN, CALIENTA UN POCO DE ACEITE A FUEGO MEDIO-ALTO. AÑADE LA CEBOLLA Y COCÍNALA HASTA QUE ESTÉ CARAMELIZÁNDOSE, UNOS 10 MINUTOS REMOVIENDO OCASIONALMENTE.
- AÑADE A CONTINUACIÓN ROMERO, AJO Y LA CARNE. COCÍNALA HASTA QUE LA CARNE ESTÉ COCINADA. AÑADE ENTONCES EL TOMATE CONCENTRADO, EL CALDO DE POLLO Y EL VINAGRE Y DEJA QUE HIERVA. UNA VEZ EMPIECE A HERVIR, BAJA EL FUEGO A MEDIO Y MUEVE OCASIONALMENTE HASTA QUE LA SALSA SE ESPESE.
- SIRVE EN PLATOS POR IGUAL Y ACOMPAÑA EL PLATO CON UN POCO DE PASTA SI LO DESEAS Y CON UNA ENSALADA DE PRIMERO