

# RIGATONI A LA BOLOÑESA



## Ingredientes



- ♥ 3 cucharadas aceite de capullo
- ♥ 500 gramos carne de res molida
- ♥ 3 cucharadas sazón líquido
- ♥ 2 cucharadas salsa tipo inglesa
- ♥ 2 tazas puré de tomate
- ♥ 1 cubo concentrado de tomate con pollo
- ♥ 1 1/2 taza agua
- ♥ 1/2 cucharadita hierbas finas
- ♥ 1 paquete pasta coditos (200 g)
- ♥ queso parmesanoz

**Consejo culinario**  
Sirve con queso  
parmesano rallado.



## Preparación



### 1. Calentar

Calienta el aceite capullo y fríe la carne, agrega el jugo, la salsa tipo inglesa y el puré de tomate previamente licuado con el agua, el concentrado de tomate con pollo y las finas hierbas, mezcla y calienta 10 minutos o hasta que espese un poco.

### 2. Bañar

Baña la pasta previamente cocida y escurrida con la salsa, y disfruta.