

Salsa de carne para pasta



En esta vídeo receta veremos todas las técnicas y trucos para hacer una deliciosa salsa de carne especial para acompañar la pasta. Veremos también la técnica para preparar una pasta en su punto. en la video receta anterior.



Dedicación : 5 minutos

Cocción : 8 minutos

Cantidad : 3-4 raciones

Ingredientes :

Para la salsa de carne:

- 360 g de **carne picada**
- 1 **cayena** o guindilla
- 1 diente de **ajo** picado
- 1 ramita de **perejil** picado
- 6 lonchas de **jamón serrano**
- 2 **cebollas** medianas
- 4 cucharadas **aceite de oliva**
- un chupito de **vino blanco**

- 1 Hoy vamos a preparar salsa de carne para pasta. Empezamos picando, en trozos pequeños, una cebolla. A continuación, cortaremos el jamón en cuadrados pequeños.
- 2 Ponemos un chorro de **aceite** al fuego (unas 4 cucharadas), dejamos calentar y echamos la **cebolla**. Dejamos que se poche la cebolla, cuando esté transparente subimos el fuego y añadimos un chorro de **vino blanco** (un chupito 40 ml). Dejamos que se evapore el alcohol del vino, y ponemos la **carne picada**.
- 3 Ahora vamos a darle sabor, añadimos **ajo** picado, el **perejil** picado, la **cayena** cortada a la mitad y por último el **jamón serrano** (que no necesita mucha cocción).
- 4 Y aquí tenemos nuestra salsa de carne para pasta, deliciosa. El acompañamiento ideal para esta salsa es la **salsa de tomate** para pastas rica y sabrosa, en esa receta podrás ver también **cómo preparar la pasta**.
- 5 Ahora vamos a emplatar: vamos a utilizar dos tipos de salsas, la salsa de tomate y ésta con base de carne, acompañadas de la pasta. Colocamos un poco de cada salsa a un lado del plato y al otro colocamos la pasta.

más recetas en

[envidia Cocina.com](http://envidiaCocina.com)