

Salsa boloñesa

Mil hojas de calabacín y boloñesa

Pastel de carne y puré de patatas

INGREDIENTES

Salsa Boloñesa 2 kg. aprox

- 150 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 200 g de zanahoria
- 50 g de apio o pimiento verde
- 200 g de champiñones frescos
- 600 g de tomate triturado en conserva
- 70 g de aceite de oliva
- 750 g de carne picada (ternera, cerdo o pavo)
- 2-3 cucharaditas de sal
- 1 cucharada de oregano seco
- 1-2 pellizcos de pimienta molida
- 1 hoja de laurel

Milhojas de calabacín y boloñesa

- 2 calabacines aprox. 600 g. cortados en láminas finas y espolvoreadas con sal.
- 600 g de salsa boloñesa
- 200 g de mozzarella rallada

Pastel de carne y puré de patatas

- 800 g de salsa boloñesa
- 100 g de mozzarella rallada (opcional)
- 600 g de patatas peladas y cortadas en rodajas finas.
- 100 g de leche
- 50 g de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta negra recién molida
- 1 pellizco de nuez moscada

PREPARACIÓN

SALSA BOLOÑESA

1. Pon en el vaso la cebolla, el ajo, la zanahoria, el apio, los champiñones, el tomate y el aceite. Tritura 30 seg/Vel 5 y sofríe 8 min/120°C/Vel.cuchara.
2. Mientras tanto en el recipiente Varoma coloca las patatas en rodajas finas, y en la bandeja Varoma los calabacines laminados espolvoreados con sal, tapa y reserva.
3. Añade la carne picada, la sal, el orégano, la pimienta y la hoja de laurel, mezcla bien con la espátula para evitar que se forme bloque. Coloca el recipiente Varoma en su posición y programa 25 min/Varoma/Giro inverso Vel. Cuchara.
4. Retira el recipiente Varoma y vierte la salsa en un bol. Utiliza a conveniencia para la preparación de diversas recetas.

MILHOJAS DE CALABACIN Y BOLOÑESA

1. Precalienta el horno a 200°C con grill.
2. En una fuente refractaria (aprox.20x30 cm) coloca una capa con 1/3 de las láminas de calabacín. Pon encima la mitad de la boloñesa, cubre con otro tercio de calabacines. Pon la otra mitad de boloñesa y cubre con el resto de láminas de calabacín.
3. Espolvorea con la mozzarella y hornea 15 minutos a 200°C. Retira del horno, corta en cuatro porciones y sirve.

PASTEL DE CARNE Y PURÉ DE PATATAS.

1. Pon la boloñesa en una fuente refractaria de aprox. 20x30 cm y espolvorea la mozzarella rallada. Reserva.
2. Coloca la mariposa en las cuchillas. Pon en el vaso las patatas cocidas reservadas, la leche, la mantequilla, la sal, la pimienta negra molida y la nuez moscada. Mezcla 30 seg/Vel 3. Retira la mariposa, y vierte el puré extendiéndolo con la espátula.
3. Hornea el pastel durante 15-20 minutos (200°C) Retira del horno y sirve.