

Salsa De Espagueti

Esta receta la recibí de Marcia, quien la recibió de mi suegra Eva.

Es la salsa de espagueti que mas me gusta.

La receta produce una gran cantidad de salsa. Tienes suficiente para congelar 3 recipientes plásticos de salsa y además tener suficiente para una comida de espaguetis.

Nota que estando en Medellin no pude encontrar ni jugo de tomate, ni ni sopa de tomate, así que simplemente los sustituí por 6 tomates grandes cortados en cuartos y quedó bastante sabroso.

Ingredientes A

- Aceite de oliva
- Cebolla de huevo picada 1 taza
- Champiñones picados 1 taza
- Carne molida 2 libras

Ingredientes B

- Ajo 3-4 puntas picada
- Jugo de tomate 750 ml
- Pasta de tomate una lata pequeña
- Sopa de tomate una lata
- Salsa de Tomate, bastante.
- Apio Picado 1 taza
- Laurel 4 hojas
- Sal de apio, sal, pimienta al gusto.
- Especias Italianas 4 cucharas.
- Pimienta de cayena roja seca, 1 cuchara o 1 cucharita o 1/2 cucharita, segun cuanto tolera el piquante. Normalmente yo coloco 1/2 cucharita porque sobre todo en Antioquia no hay mucha gente que toleran mucho el piquante.

Preparación

1. Dorar adelantado la carne en una sartén. Como hay 2 libras de carne molida, lo mejor es hacer esto en dos cargas de sartén.

Agrega la mitad de los ingredientes **A** a la sartén a fuego medio alto, cuando las cebollas y los champiñones estén casi listos, añadir la carne y dorar todo. Luego transfiera todo a la olla de cocción lente. No exagere el dorado, no debe preocuparse si aún queda algo de carne un poco rojo, se va a cocinar 4 horas y media en la olla de cocción lenta.

Repita para la segunda carga de sartén.

2. Ya que hemos transferido todo desde **A** a la olla de cocción lente, agregue los ingredientes **B**. Tapa la olla de cocción lenta y ponla a fuego bajo. Déjalo al menos 4 horas y media.
 3. Transfiera alguno de la salsa a recipientes de plástico, déjelos enfriar y congela para su uso posterior.
- Sirva el resto con espaghetis para comer.