

BOLOGNESI SAUCE WITH KIDNEY BEANS, MUSHROOMS, AND PAPPARDELLE (SALSA BOLOÑESA CON FRIJOLES ARRIÑONADOS CLAROS, CHAMPIÑONES Y PAPPARDELLE.)

INGREDIENTES

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 725 grs de hongos, picados
- 450 grs de ternera molida
- 450 grs de carne de cerdo molida
- 2 tazas de cebolla amarilla, en dados pequeños
- 2 tazas de zanahorias, cortadas en cubos
- 2 tazas de apio, cortado en cubos
- 2 tazas de vino tinto, seco
- ½ taza de pasta de tomate
- 2 tazas de caldo de carne
- 1 ½ tazas de frijoles arriñonados claros, cocidos
- 2 oz. de queso parmesano, rallado
- 3 dientes de ajo, picados
- 2 ramitas de romero
- 3 hojas de laurel
- 1 ½ tazas de crema o crème fraîche
- ¼ cucharadita de nuez moscada
- Pimienta negra molida, a gusto
- Sal Kosher, al gusto
- 907 grs de pasta pappardelle
- Perejil, picado, para adornar
- Queso parmesano, rallado, para adornar.



INSTRUCCIONES

- En una olla grande a fuego alto, añada el aceite de oliva. Añade los hongos y saltéalos hasta que se doren y se haya evaporado toda la humedad, unos 10 minutos. Añada la carne y continúe cocinando hasta que se dore también. Añada las cebollas, las zanahorias y el apio y continúe salteando a fuego medio hasta que las verduras estén blandas, unos 5 ó 6 minutos más. Añada el ajo y cocine por un minuto más.
- Añada el vino, revolviendo para liberar cualquier goteo que se esté pegando al fondo de la sartén. Deje que la mezcla se cocine durante 5 minutos más, o hasta que el alcohol del vino se haya evaporado por completo.
- Añada la pasta de tomate y revuelva bien. Saltee hasta que la pasta de tomate se haya vuelto de color rojo ladrillo. Desglasear la sartén con el caldo de carne, añadir el laurel y el romero, y cocer a fuego lento hasta que se reduzca y todo esté tierno. Añade los frijoles y

la crema y continúa cocinando hasta que alcance un espesor similar al de la salsa. Quitar el romero y la hoja de laurel.

- Sazonar con sal, pimienta, nuez moscada y queso parmesano y probar. Ajustar los condimentos según sea necesario.
- La salsa está lista para añadirla a la pasta cocida, o se puede guardar en la nevera hasta 4 días.
- Ponga a hervir una olla grande de agua salada. Añada la pasta y siga las instrucciones del paquete hasta que la pasta esté cocida.
- Escorra la pasta en un colador y agítela bien para eliminar el agua adicional que se adhiere a la pasta. Vierta la pasta en un recipiente grande para servir. Añada la salsa y mezcle hasta que la pasta esté cubierta uniformemente.