SUPERCOOK

SAUCE BOLOGNAISE

Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2013-11-21
Cualificada por Supercook FR
Sugerida por Supercook FR
El tiempo total de preparación: 51:20 Minutos

Apta para máquina:
- SUPERCOOK SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

700 gramos	paleron ou macreuse de boeuf
2	oignons épluchés
3 diente	ail épluchées
3	tomates ou une petite conserve
100 gramos	lardons fumés
1 cucharada	paprika
1	bouquet garni
3 cucharada	aceite de oliva
150 mililitro	vin rouge
	sal y pimienta
1	carotte épluchée

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu perfil de usuario.

Copyright 2020 by Supercook Ltd. and Michael Roessler