



## **Ragú de Carne**

600 a 800gr de carne molida  
800gr de tomate, pelados y sin pepas  
2 cebollas medianas picadas  
3 dientes de ajo  
1 cucharada de MIX GUIISO  
1 cubito de caldo de carne  
1.5tz de vino tinto  
100gr tocino (opcional)

Sazonar la carne con el MIX GUIISO y dejar reposar hasta su uso.

Dorar en un poco de aceite la cebolla, dorar y luego agregar el ajo picado, cocinar por dos minutos. Agregar la carne y dorar, luego agregar los tomates picados, vino y el cubito disuelto en el vino (y tocino), remover y bajar el fuego. Cocinar tapado por 1 hora y media, o hasta que tome la consistencia deseada. Servir junto a pasta, polenta, etc.