

**24 - 35
MESES**



TALLARINES A LA BOLOGNESA DE BAZO

INGREDIENTES:

4 cucharadas de bazo de res o de cordero

50g de fideos

1 tomate pequeño

1 cebolla pequeña

1 zanahoria pequeña

1 cucharadita de aceite vegetal

1 cucharadita de azúcar rubia

1 cucharadita de mantequilla con sal

1 hoja de laurel

1 unidad de hongo seco

Sal y pimienta al gusto

Orégano al gusto

PREPARACIÓN:

- 1. Sancochar el fideo.**
- 2. Cocinar el bazo por 3 minutos y luego triturar para lograr una consistencia parecida a la carne molida.**
- 3. Dorar el bazo con un poco de aceite y sal al gusto. Reservar en un recipiente aparte.**
- 4. Picar la cebolla, tomate, zanahoria en cuadritos para el aderezo, incorporar la mantequilla y azúcar, luego, agregar hongos y hierbas aromáticas (laurel y orégano), dejar cocinar por 10 minutos.**
- 5. Mezclar bien el aderezo y resolver con el bazo.**