

Tortellini con ragú de ternera

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 49 '
- 4
-  SIN



Comentario nutricional

No todas las piezas de carne tienen la misma composición, ya que según la zona su porcentaje en grasa puede variar. Por ejemplo, la chuleta de ternera tiene un 20% de grasa mientras que el solomillo tiene un 4,5%.

Modo express

1. Engrase la pasta en crudo con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Corte la carne en dados no muy grandes, todos del mismo tamaño. Pele y machaque los ajos con el mortero y lave las hierbas aromáticas. Pele y pique finamente la cebolla.
3. Programe el menú Sofreír/Freír a 180º durante 25 minutos. Ponga el aceite y la carne salpimentada; sofría 5 minutos. Agregue la cebolla el ajo y las hierbas y sofría 10 minutos más. Añada el tomate, el concentrado de carne, el vino y la

maicena. Ponga una medida de agua, remueva bien, cierre la tapa y deje acabar el programa.

4. Al terminar el programa, añada los tortellini y 3 medidas de agua. Programe Pasta y sirva enseguida.