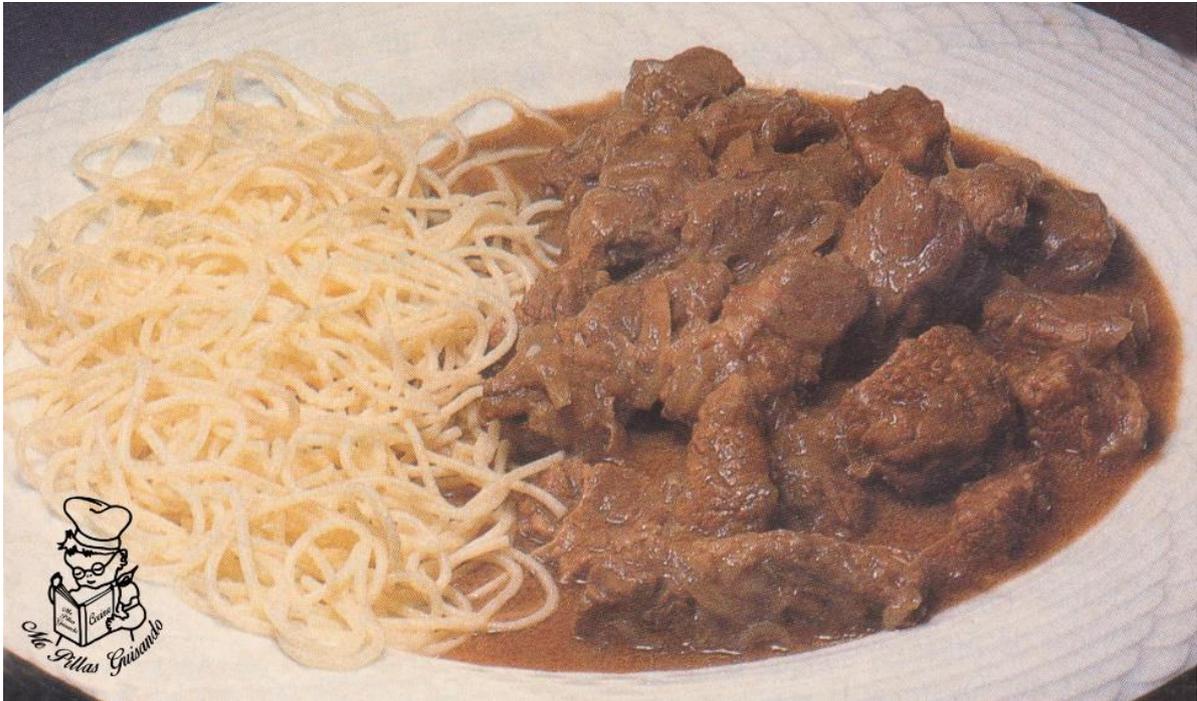




<https://www.mepillasquisando.com>



1129 - GOULASCH HUNGARO



El goulasch es, sin duda, el plato más conocido de la cocina húngara, ha traspasado sus fronteras, hoy en día es muy habitual en toda Centroeuropa. En la lengua magiar su nombre es: gulyás. También se convierte en una sopa, pero generalmente se trata de un estofado.

INGREDIENTES:

1 kg. de Carne de buey, cortada en tacos.
1 kg. de Cebollas.
1 Diente de Ajo.
1 Cucharada colmada de Harina.
1 Cucharada de Pimentón picante.
½ L. de Vino tinto.
½ L. de Caldo de Carne.
Aceite y sal.

ELABORACIÓN:

En una olla grande calentamos el aceite y echamos las cebollas cortadas y el ajo. Dejamos rehogar durante 15 minutos a fuego medio. Añadimos la carne, mezclamos bien con las cebollas. Echamos la harina y el pimentón, moviendo bien. Rociamos con el vino tinto y el caldo de carne. Salamos y subimos el fuego, cuando rompa a hervir, lo bajamos y tapamos la olla, dejándolo hacer durante dos horas como mínimo. Movemos de vez en cuando para que no se pegue. Podemos acompañar con unos espaguetis.

<https://www.mepillasquisando.com>