

Goulasch con Spätzle

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta blanca molida: 10 g
Roast Beef: 2 k
Aceite de girasol: 350 cc
Paprika: 10 g

Cebollas: 2 k
Morrón Rojo: 200 g
Sal fina: 10 grs.

Salsa

Queso Blanco: 50 g
Manteca: 100 g
Jugo de Limón: 100 cc

Agua: 100 cc
Crema de leche: 100 cc

Spätzle

Leche: 100 cc
Harina 0000: 500 grs.
Agua gasificada: 100 cc

Huevos: 4 Unidades
Nuez moscada molida: 10 g
Sal fina: 10 grs.

Preparación de la Receta

- Corte la carne en cubos de 3cm de lado.
- Pele las cebollas y córtelas en *brunoise*.
- Corte el *morrón* rojo en *brunoise*.

Spätzle

- Coloque en un bowl los huevos junto con el agua con gas, nuez moscada y sal, bata hasta romper el ligue de los huevos, luego agregue la *harina* de a poco mientras mezcla para que

no se formen grumos.

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo y sal gruesa cocine la masa tomando pequeñas porciones, como formando ñoquis, una vez que floten cocine durante 1 minutos mas, retire y colóquelos en agua helada para cortar la cocción, luego retírelos y colóquelos en un bowl con *manteca* fundida para que no se peguen.
- En una sartén con *manteca* fundida dore los spatzle.

Salsa

- Coloque en un bowl la *crema* de leche junto con el queso blanco, mezcle bien y añada el *jugo* de *limón*, mezcle nuevamente y reserve.

Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite selle los cubos de carne de todos sus lados, retire y reserve.
- En la misma *cacerola* agregue aceite y saltee las cebollas en *brunoise*, una vez transparente incorpore el *morrón*, sazone con sal y cocine a fuego mínimo, cuando los vegetales estén tiernos agregue los dados de carne anteriormente sellados, mezcle y sazone con *páprika*, mezcle nuevamente, cubra con papel *manteca* en contacto y cocine a fuego mínimo durante 2 horas.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de goulasch y acompañe con los spatzle
- Salsee con la salsa y decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/goulasch-con-sptzle>