

Goulasch con Spätzle

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta blanca molida: 10 g Cebollas: 2 k

Roast Beef: 2 k Morrón Rojo: 200 g

Aceite de girasol: 350 cc Sal fina: 10 grs.

Paprika: 10 g

Salsa

Queso Blanco: 50 g Manteca: 100 g Agua: 100 cc

Jugo de Limón: 100 cc Crema de leche: 100 cc

Spätzle

Leche: 100 cc **Huevos**: 4 Unidades

Harina 0000: 500 grs. Nuez moscada molida: 10 g

Agua gasificada: 100 cc **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