

Goulash

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Extracto De Tomate: 1 cda.

Cebollas: 2 k

Carne de novillo: 1 k

Aceite: 100 cc

Ajo: 6 Dientes

Varios

Caldo de carne: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte la carne en cubos.
- Corte la *cebolla* en juliana.
- Corte los dientes de *ajo* al medio.
- En una *cacerola* con aceite saltee la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregue la carne y cocine hasta que se vea blanca.
- Añada el extracto de *tomate* y cocine durante 3 horas a fuego bajo a medio tapar.
- A 15 minutos de finalizar la cocción condimente con la *paprika*.
- Si la preparación espesa demasiado, agregue caldo de carne.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/goulash-3>