Goulash con spátlle



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Carne de vaca: 500 g
Morrón Rojo: 1 Unidad
Cebollas: 3 Unidades
Paprika: 2 cditas.
Aceite: Cantidad necesaria

Salsa agria

Jugo de Limón: 2 cdas.
Crema de leche: 2 cdas.
Queso Blanco: 2 cdas.

Spatlle

Manteca: Cantidad necesaria
Harina: 2 Tazas
Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Leche: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Corte la carne en cubos de 4 cm de lado.
- Pele las cebollas y corte *brunoise* junto con el *morrón*.

Spatlle

- Mezcle en un bowl la *harina* junto con sal, pimienta y nuez moscada.
- Luego agregue los huevos junto con la leche y mezcle.
- Agregue agua gradualmente hasta lograr la textura cremosa.

- Coloque la masa en el recipiente para hacer spattle y deje caer sobre una olla con abundante agua hirviendo con sal
- Una vez lleguen a la superficie cocine 30 segundos y retire.
- Coloque en un baño maría inverso y cuele.
- En una sartén con *manteca* noisette caliente, saltee los spatlle hasta que queden dorados.

Salsa agria

- Mezcle en un bowl el queso *crema* junto con el *jugo* de *limón* y agregue la *crema*
- Mezcle nuevamente.

Armado

- En una olla con aceite caliente, selle la carne
- Retire y reserve.
- Incorpore la *cebolla* para levantar la caramelización, luego el *morrón* junto con la sal y sude.
- Añada la carne junto con la *páprika*, tape con papel *manteca* y cocine 1 ½ horas.

Presentación

- Sirva en un plato hondo el goulash junto con los spatlle y cubra con la salsa agria.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/goulash-con-spatlle