

Goulash con spätzle

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Merlot Roble 2001:

Goulash

Roast Beef: 250 g

Cebolla: 1 Unidad

Harina: 50 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidades

Extracto De Tomate: 1 cda.

Paprika: 10 g

Manteca: 1 cda.

Manteca De Cerdo: 2 cdas.

Spätzle

Leche: 50 cc

Harina: 200 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Agua gasificada: 50 cc

Huevo: 1 Unidad

Tomillo: A gusto

Manteca: 50 g

Nuez Moscada: Una pizca

Preparación de la Receta

Goulash

- Pique finamente las cebollas y rehogue en una sartén con *manteca* y grasa de *cerdo*.
- Retire los excesos de grasa de la carne, luego corte en bastones de 1 x 3 cm y pase por *harina*.

- En una *cacerola* caliente con *manteca* de *cerdo* y la dore la carne.
- Incorpore el extracto de *tomate*, sal, pimienta y mezcle.
- Añada las cebollas y prolongue la cocción durante 5 minutos más.
- Agregue la *páprika*, deje cocinar unos minutos y retire del fuego.

Spätzle

- En un bowl mezcle el *huevo*, el agua y la leche.
- Incorpore la *harina*, nuez moscada, sal, pimienta y termine de mezclar hasta obtener una masa homogénea y chirle.
- Cubra con un film y deje reposar en una heladera durante 20 minutos.
- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición vierta la masa a través del utensilio para spätzle.
- Retire no bien suban a la superficie y corte la cocción en agua helada.
- En una sartén derrita la *manteca* y saltee los spätzle escurridos.
- Agregue las hojas de *tomillo*, mezcle y retire del fuego

Presentación

- En el centro de una fuente sirva el goulash y a un lado distribuya los spätzle.

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