

# Goulash de ñandú con bucatini de p aprika al torchio

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Vinagre de vino:** 1 cda.

**Caldo:** Cantidad necesaria

**Sal gruesa y pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 500 g

**Paprika:** 2 cditas.

**Aceite de oliva extra virgen:** 30 cc

**Carne de ñandú:** 1 k

**Vino Tinto:** 1 Vaso

## Bucatini

**Manteca:** 50 g

**Leche:** Cantidad necesaria

**Semolina:** 200 g

**Paprika:** 25 g

**Agua:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina 0000:** 200 g

## Salsa

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Bayas de enebro:** 3 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Comino:** 1/2 cedita.

**Jugo de Limón:** 1/2 Unidad

**Manteca:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- En una olla de barro con aceite de oliva, rehogue la *cebolla* con sal gruesa
- Retire y reserve.
- Retire la membrana de la carne de ñandú y corte en cubos.
- En la misma olla que rehog  la *cebolla*, con aceite de oliva coloque la carne de ñandú, condimente con sal gruesa

- Desglace con vino y *vinagre*, deje evaporar el alcohol.
- Agregue la **paprika** y la pimienta
- Cocine por dos horas aproximadamente, agregue agua tibia o caldo si es necesario.
- Retire la carne y reserve.

## Bucatini

- En un bowl mezcle la *harina*, el *semolin*, la *manteca*, los huevos, la *paprika* y la cantidad necesaria de leche y agua.
- Amase hasta lograr una masa suave y elástica.
- Cubra con papel film, deje reposar por 30 minutos.
- Pase la masa por el torchio específico para los bígoli o bucatini
- Deje secar la pasta espolvoreada con *semolin* por 1 hora.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine la pasta al dente.

## Salsa

- Pele los ajos y reduzca a puré.
- Pique las *bayas* de enebro.
- En una sartén con *manteca* rehogue el puré de *ajo*, agregue las *bayas* de enebro, el *comino* y la ralladura de *limón*.
- Agregue el *jugo* de cocción de la carne y la *cebolla* rehogada.
- Incorpore la pasta y espolvoree con queso parmesano rallado.

## Presentación

- En un plato sirva la pasta con la salsa y la carne de ñandú por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/goulash-de-nandu-con-bucatini-de-paprika-al-torchio>