

Goulash Mit Sptaezle

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Goulash

Aceite Neutro: c/n

Hojas de Laurel: 2 hojas

Papikra: 1 cda

Extracto De Tomate: 2 cdas.

Cebolla picada: 1 Kilo

Lomo en cubos: 1 Kilo

Pimentón dulce: 2 cdas

Sal: c/n

Spaetzle

Agua con gas: c/n

Harina: 300 Gramos

Polvo leudante: 1 cdta

Huevos: 3 Unidades

Nuez Moscada: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Rehogar con aceite *cebolla* picada con sal hasta transparentar.
- Agregar el *lomo* en cubos de 2 x 2, extracto de tomates, *paprika*, *pimentón*, *laurel*, salsa inglesa, mezclar y cocinar a fuego suave tapado revolviendo a cada rato.

Sptaezle

- Mezclar huevos, *harina*, polvo *leudante*, sal, nuez moscada y agregar de a poco agua con gas hasta lograr una textura densa.
- Colocar la masa sobre un colador de spaetzle y dejar caer en una olla con agua hirviendo. A partir de que floten cocinar 1 minuto y escurrir.

Armado

- Servir en el plato el goulash acompañado de ñoquis.

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