Goulash por Marcela Lovegrove

Ingredientes

Cebollas: 3 Unidades
Extracto De Tomate: 1 cda
Caldo: 1/2 Litro
Vino Blanco: 1 Taza
Paprika: 1 cda
Sal y Pimienta: c/n
Harina: 1 Taza
Laurel: 2 Hojas
Fideos: 1/2 Kilo
Tomates: 3 Unidades
Paleta: 1 Kilo
Perejil: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Mantequilla de hierbas

Cebollin: c/n
Mantequilla: 4 cdas
Sal y Pimienta: c/n
Perejil: c/n
Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar la carne en cubos, salpimentar, pasarla por *harina* retirarle el exceso y reservar.
- En una *cacerola* con aceite, *dorar* la carne ; retirar y reservar.
- En la misma *cacerola*, rehogar la *cebolla* picada hasta transparentar.
- Incorporar el *páprika*, extracto de *tomate*, mezclar y dejar cocinar unos minutos.
- Agregar el vino y desglasar.
- Incorporar los tomates picados sin piel ni semillas y cocinar hasta ablandar el *tomate* y retome el hervor.
- Añadir la carne reservada, caldo hasta cubrir, *laurel*, sal, pimienta, mezclar y con fuego bajo y la *cacerola* tapada cocinar por 90 minutos, revolviendo hasta obtener una consistencia espesa.

Fideos

- En una bol mezclar *manteca* picado, *cebollín* picado, *tomillo*, sal, pimienta y reservar
- Cocinar la pasta en abundante agua con sal hasta que estén al dente
- Colar y verter la pasta en la sartén con la *manteca* de hierbas, sal, pimienta ; mezclar y reservar.

Armado

- Servir el goulash en una fuente para llevar a la mesa, acompañando con los fideos con *manteca* de hierbas a un costado
- Espolvorear con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/goulash-por-marcela-lovegrove