

# 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>