Goulash

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Paprika: A gusto
Caldo de carne: Cantidad necesaria
Morrón colorado: 1 Unidad
Extracto De Tomate: 1 cda.
Falda: 500 g

Spätzle

Sal: A gusto
Nuez Moscada: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Harina: 150 grs.
Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte la *cebolla* doble cincelado.
- Corte el *morrón* en *brunoise*.
- Corte la carne en cubos grandes regulares.
- En una *cacerola* con *manteca* fondee la *cebolla* sobre fuego bajo.
- Agregue el *morrón* y la carne.
- Condimente con la *paprika* y el extracto de *tomate*.
- Cocine unos minutos y añada el caldo
- Deje cocinar durante 2 horas.

Spätzle

- En un bowl mezcle el *huevo* con la *harina* y el agua hasta obtener una masa chirle
- Condimente con la sal y la nuez moscada.
- En una *cacerola* con abundante agua con aceite vierta la preparación con la ayuda de un rallador de verdura.

- Cuele y detenga la cocción en agua helada.

Presentación

- Sirva los späztle en el fondo de un plato y en el centro el goulash.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/goulash