

# Gulash con carne de cerdo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Papas:** 4 Unidades

**Puré de tomates:** 2 Latas

**Ajo:** 5 Dientes

**Paprika picante:** 1 cdita.

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Bondiola de cerdo:** 500 g

**Panceta ahumada:** 200 g

**Cebollas:** 3 Unidades

**Grasa de Cerdo:** 100 grs.

**Paprika dulce:** 1 cda.

**Tomates:** 4 Unidades

**Morrón Rojo:** 2 Unidad

**Perejil fresco:** 2 Taza

## Preparación de la Receta

- Limpie la *bondiola*, córtela en bocados y sazone con sal.
- Pele las papas y cocínelas enteras partiendo de agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas pero firmes. Terminada la cocción aplástelas con la palma de la mano.
- Pele los tomates y córtelos en *brunoise*.
- Corte la *panceta* en cubitos.
- Ase los morrones a fuego directo hasta quemar la piel completamente, luego colóquelos dentro de una bolsa y una vez tibios pélelos y córtelos en *brunoise*.
- Pele las cebollas y córtelas en cubos de aproximadamente 1cm de lado.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- Prepare un aceite verde, en un mortero coloque las hojas de *perejil* junto con el aceite de oliva y machaque.

## Armado

- En una olla de hierro caliente funda la grasa de **cerdo**, agregue la *bondiola* y séllela a fuego fuerte, una vez dorada retire.
- Proceda del mismo modo con la *panceta*, una vez dorada retire y reserve.

- Quite el excedente de grasa de la olla y saltee la *cebolla*, cuando comience a dorarse agregue los dientes de *ajo*, condimente con *páprika* dulce y picante y sazone con sal, mezcle, incorpore media taza de agua y añada la *bodiola* junto con la *panceta*, mezcle nuevamente y agregue el puré de tomates y 1 litro de agua, tape la olla y cocine a fuego medio hasta que los líquidos reduzcan, pasado el tiempo de cocción incorpore le *morrón* junto con el *tomate*, sazone nuevamente con sal, mezcle, tape la olla, cocine 5 minutos más y retire del fuego.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las papas de ambos lados.

## Presentación

- Sirva el gulash en cazuelas y acompañe con las papas doradas y el aceite verde.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gulash-con-carne-de-cerdo>