

Gulash



El Gulash es un guiso de carne de origen Húngaro condimentado con Paprika que es lo mismo que nuestro Pimentón.

Este guiso esta muy extendido en la zona en centro Europa y es plato tradicional en muchos países de esta zona.

ingredientes

- 1 kg. de carne de ternera
- 4 dientes de ajo
- 1 zanahorias
- 1 cebollas grande
- 1 pimiento rojo
- 3 tomates grandes
- 1/2 puerro
- 1 ramita de perejil fresco
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharada sopera pimentón dulce
- 2 hoja de laurel

- 1 Guindilla
- Harina
- 1/2 botella de vino tinto
- Pimienta negra
- sal
- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen.

elaboración Gulash

Para nuestro Gulash partimos la carne de ternera partida en tacos, salpimentamos, la rebozamos en harina y la sellamos en al aceite de oliva virgen que habremos puesto en una olla previamente en el fuego.

Sacamos los trozos de carne una vez sellados y en el mismo aceite sofreímos las verduras que habremos cortado en trozos, empezamos por los ajos y la cebolla y vamos incorporando el resto puerro, zanahoria, pimiento y tomate en función del tiempo que tarden en hacerse. Dejar que se vayan friendo a fuego lento.

Cuando estén poner en un vaso de batidora y triturar para que nos quede una salsa muy fina, devolvemos ya triturado de nuevo a la olla.

Ahora es la hora de añadir el comino, el pimentón, la guindilla y el laurel, removemos para que se integre todo con las verduras y añadimos la carne, cubrimos todo con el vino tinto escogido.

Deberemos dejar cocer a fuego lento durante 2,5 horas, ir vigilando que no quede seco y si fuese necesario añadir mas vino o agua.

Un poco antes de terminar la cocción poner el perejil picado.

En Centro Europa lo sirven con crema agria, repollo, patatas, pasta. Ahora la elección es vuestra pero unas simples patatas fritas le van perfecto.

Medidas :

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.