RecetaKA

GOULASH HUNGARO



Ingredientes para 8 personas: 1kg carne de ternera / 700 g cebolla / 100 g tocino / 4 cdas aceite de oliva / sal / pimienta / tomillo fresco / romero fresco / 3 hojas de salvia / 1 cdta comino / 1 cda comino en grano/ 1 cda pimentón dulce / 1 cda pimentón picante / 2 cdas Tomate concentrado / 300 ml vino tinto / 300 ml agua caliente / 3 hojas laurel. Opcionales: 1 zanahoria rallada / 1 pimento rojo en brunoise (Se agregarán en el paso 9). **NOTA:** Los tiempos de cocción marcados son indicados para olla estándar. En las clases se recomienda utilizar olla exprés para reducir los tiempos.

Elaboración

1. Picar la cebolla en brunoise. Reservar. Cortar la carne en cubos de 2cm. Reservar. Cortar el tocino en tiras finas.
2. En una olla de fondo grueso dorar el tocino. Retirar y reservar.
3. Añadir la carne y sellar. Reservar. Rehogar la cebolla en la misma olla aprovechando la grasa de lo cocinado anteriormente
4. Picar las hierbas frescas finamente. Picar finamente los granos de comino. Reservar.
5. Añadir a la cebolla rehogada la carne de ternera. Remover perfectamente.
6. Añadir sal y pimienta. Remover perfectamente.
7. Añadir las hierbas picadas. Remover y cocer durante 1 o 2 minutos. Añadir el pimentón. Remover perfectamente.
8. Añadir la pasta de tomate, el vino y cocer 2 a 3 minutos. Agregar el agua caliente.
9. Añadir el laurel. Cocer durante 30’ con la olla ligeramente destapada.
10. Pasado ese tiempo cocer durante 30’ más con la olla ligeramente destapada. Añadir caldo de res si es necesario.
11. Cocer durante 30’ más. Estará listo cuando la carne esté blanda y se pueda cortar con el canto de un tenedor o cuchara.
12. Retirar del fuego y emplatar. Acompañar con arroz blanco.