



DESTINO: **EUROPA CENTRAL**



GOULASH

Plato típico de Europa Central

Origen:

El gulash o goulash o gulyas es un plato muy popular que nació entre los campesinos que habitaban la actual Hungría. Su nombre proviene del vocablo gulyas, que significa pastores de bueyes. Se cree que el origen de este plato compuesto, fundamentalmente, por carne y cebollas, se remonta al siglo IX.

Ingredientes:

- *1.400 kilo de cebolla
- *1.800 kilo de carne para estofado
(paleta, roast beef, carnaza etc.)
- *100 gramos de manteca o aceite de oliva
- *1 cda. colmada de harina
- *1 lata de puré de tomates
- *2 cdas. de extracto de tomate
- *2 cdas. de páprika (pimentón dulce)
- *250 cc de vino tinto

- *sal
- *pimienta
- *2 hojas de laurel
- *750 cc de caldo de carne o ave.
- * Acompañada con papa al vapor.



DESTINO: **EUROPA CENTRAL**



GOULASH

Plato típico de Europa Central

Preparación:

1. Picar la cebolla.
2. Retirar la grasa de la carne. Cortar la carne en dados del tamaño de un bocado grande. Condimentarlos con sal y pimienta.
3. Derretir la manteca en una cacerola amplia y agregar la cebolla. Salar. Cocinar revolviendo hasta que esté transparente.
4. Incorporar la carne, subir el fuego y sellarla, removiendo la preparación.
5. Espolvorear con la harina y revolver.
6. Bajar un poco el fuego y agregar el vino, el extracto de tomates disuelto en el puré de tomates, el pimentón, sal y pimienta.
7. Por último, incorporar el caldo y el laurel.
8. Dejar cocinar, destapado, a fuego bajo por aproximadamente 2 horas, hasta que la carne esté tierna.
9. Servir acompañado de papas hervidas o Späetzle.

Agradecimientos a la persona que sugiere el plato: **Sr. Manuel Jimenez**