

El verdadero Goulash Húngaro



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1hrs. 40min

Tiempo total: 2hrs. 0min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: sikorova.dorota

Url: <https://srecetas.es/el-verdadero-goulash-hungaro>

Preparación

Lave la carne, seque con toallas de papel y corte en trozos pequeños. Añada sal y pimienta a gusto. Pele y cortar las cebollas en rodajas y la papa en cubos. Calentar el aceite y freír las cebollas. Agregue la carne y fría. Añadir poco a poco los dos pimientos, comino, ají, papa y pasta de tomate. Mezclar y añada el caldo de carne. Cocine todo a fuego lento durante 1.30 horas.

Ingredientes

- sal
- pimienta
- 800 grs. de cebolla
- 1 cucharada de pimentón
- 1/2 cucharada de comino
- 1 papa grande
- 4 cucharadas de café de aceite de girasol
- 1 cucharada de pimentón dulce molido
- pimiento picante
- 1/2 lt. de caldo de carne
- 1 puré de tomate

Categorías

Día Especial, Húngara, Todo el año, Carne, Vegetales, Familia, Plato Principal

