

Gulasch hungaro

Gerichtart: Masas y Postres · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Ángeles-Argentina

ZUTATEN

0

1 dientes	Ajos
1 taza/s	Tomate — pelado y picado o puré tomate
1 cucharadita/s	Pimentón (Paprika)
60 gr	Manteca de cerdo — o 6 cucharaditas aceite
1 hoja/s	Laurel
4 cucharada/s	Nata — (opcional)
150 gr	Champiñones
500 gr	Cebollas
750 gr	Carne ternera
1 taza/s	Caldo de carne
1 vaso/s	Vino blanco

ZUBEREITUNG

Poner en una cacerola la manteca o las cucharadas de aceite y dorar la cebolla picada.

Añadir la carne cortada en pociones chicas (previamente le sacamos la grasa, si tuviese).

Deje cocinar unos 10 minutos juntamente con la cebolla.

Agregar el tomate picado o el puré de tomate, los champiñones cortados, la paprica, el ajo, el laurel, el vino y el caldo.

Condimentar y dejar cocinar lentamente 1 y 1/2 hora.

Si se desea agregar crema de leche.