

Gulasch hungaro

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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.