

Receta

2. Goulash



Duración

2h



Web

Instagram



Dificultad

6 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 1 y 1/2 Cebollas
 - 400 gr. Carne para Guisar
 - 1 Cucharada Pimentón Dulce
 - 1 y 1/2 Hojas de Laurel
 - 1 Vaso de Caldo
 - 1 Ajo
 - 1 Cucharada de Comino en Polvo
 - Sal
 - Pimienta
 - 1 Cucharada Maizena
-
- 140 gr. Arroz Basmati
 - 1 Ajo
 - 1/2 Pastilla Caldo
 - Agua

Preparación

- 1.-** En olla, rehogar cebolla y ajo.
- 2.-** Salpimentar carne y enharinar. Añadir a la olla. Rehogar
- 3.-** Añadir caldo, laurel, comino y sal.
- 4.-** 45 min. a fuego lento. Añadir maizena diluida en agua fría previamente.
- 5.-** Otra sartén: dorar ajo, nacarar arroz y añadir agua + pastilla caldo
- 6.-** Cocer hasta que esté en su punto



Consejos: