



Goulash de carne de vacuno

Dana Gulaş



500 gramos gulash de carne de vacuno
1 cebolla grande
1 tomate grande
5 largos pimientos verdes
1 cucharada de pasta de tomate
7 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadita de sal
1 vaso de agua caliente

Hash el gulash de carne de vacuno.

Ponga el aceite vegetal en una olla, cuando se vuelve de color rojo-caliente agregar la carne, cocinar a fuego alto sin que cubre la tapa y revolviendo ocasionalmente.

Cuando el agua comienza a evaporarse, añadir la cebolla finamente en dados, la combinación y la tapa de la cubierta.

Retire las semillas de los pimientos y la rebanada. Cuando la cebolla se par cocido, agregar la pimienta rebanadas.

Encienda el fuego a bajo, agregue 1 taza de agua caliente, la tapa de la cubierta. Cocine a fuego lento durante 25 minutos sin descubrir.

Al final del tiempo, añadir la sal, cubra la tapa de nuevo, y cocinar durante unos 5-10 minutos más, retirar de la estufa.

Cuando el vapor de la comida va fuera de la tapa, descubrir, y el lugar de la comida en el plato de servicio. Puede añadir fritas al servicio.

Nota: Esta receta es de Hungría.