

GOULASCH

INGREDIENTES

- 2 kg de alcatra
- 1 kg de pimentões, sendo metade deles verdes e a outra metade vermelhos
- 2 kg de tomates maduros sem peles e sem sementes
- 2 colheres de sopa de purê ou concentrado de tomates
- 1 colher de sopa mal cheia de páprica picante (procure por alguma de boa qualidade)
- 1 colher de sobremesa de páprica suave
- 5 cebolas grandes
- Sal
- 2 colheres de sopa de óleo
- 150 g de toucinho defumado magro
- 1 colher de chá mal cheia de cominho em pó
- 1 dente de alho

MODO DE PREPARO

Limpe a carne, mas não a lave. Em seguida, corte-a em cubos regulares, que não devem ser muito pequenos. Reserve-os

Frite o toucinho picado no óleo. Cuidado para não fritá-lo muito

Junte a esse toucinho, frito no óleo, a cebola batidinha e o alho picadinho. Deixe dourar

Acrescente a carne e refogue

Quando os cubos de carne começarem a frigar, tempere-os com o sal, molhe com um pouco de água quente (cerca de um copo americano) e deixe que a carne cozinhe em fogo brando

Em outra panela, misture os tomates picadinhos com 4 cebolas cortadas em rodela bem finas e junte metade dos pimentões sem peles e cortados e tiras bem finas. Cubra com um pouco de água quente e tempere com sal, o cominho em pó e as pápricas

Quando este molho, que se chama "lecsó", estiver quase pronto, espesso e com as cebolas macias, misture-o com o purê de tomates e acrescente-o à carne

Misture com o restante dos pimentões sem peles, cortados em tirinhas, e termine o cozimento em fogo brando.

O molho não deve ser coado e deve ficar bem grosso.

Só acrescente água (quente, obviamente) se for absolutamente necessário, pois a carne não deve se desmanchar.

Sirva com batatas cozidas ou parafusos "al dente".

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44402-goulasch.html>