



Goulash con codos Doria

goulash con codos unknown

Ingredientes

- 450 gramos de codos de pastas Doria
- 1 cebolla grande
- 200 gr de habichuelas
- 2 zanahorias
- 350 gr de Chatas (Carne)
- 2 cucharadas de aceite
- 100 gr de harina
- 3 hojas de laurel
- 1 cucharada de pasta de tomate

Preparación

1. Iniciamos cortando en cubos pequeños la cebolla, la zanahoria y la carne. Las habichuelas a lo largo igualando el tamaño de los cubos de zanahoria.
2. Volteamos la carne por harina y la llevamos a una olla precalentada con un poco de aceite, dejándola cocinar durante 2 minutos. Sacamos la carne y la reservamos para más tarde.
3. En la misma olla, con un poco más de aceite cocinamos la cebolla durante 3 o 4 minutos hasta que cambien su color. Añadimos un poco de sal, adicionamos las habichuelas y minutos después la zanahoria.
4. Llevamos a la preparación una cucharada de la pasta de tomate y después de dos minutos agregamos una taza de agua y las hojas de laurel.
5. Traemos nuevamente la carne, tapamos y dejamos cocinar a fuego bajo hasta que la carne este blanda, por lo menos una hora y media. Tomamos el tiempo y probamos la sazón para salpimentar en caso de necesidad.
6. Unos veinte minutos antes de que se cocine completamente nuestro estofado, hervimos agua para la preparación de la pasta. En cuanto el agua haga burbujas agregamos sal al gusto y los codos de pasta doria. Dejamos cocinar por unos 12 - 15 minutos.
7. Una vez los codos estén al dente escurrimos la pasta.
8. Es hora de servir nuestros codos Doria con el estofado húngaro de res o goulash.