Don Jaime
FRUTOS DE ORIGEN

RECETA CON PIMENTÓN DON JAIME

Gulyás húngaro con nokedli (spätzle)

La receta tradicional húngara, como se prepara en Hungría.



El auténtico gulyás húngaro es uno de los grandes platos de la cocina magiar. Sin embargo, hay una distinción importante: en Hungría, el gulyás tradicional suele ser una sopa espesa con carne, cebolla, pimentón y vegetales. La preparación más espesa, con abundante salsa para acompañar con nokedli (pequeños bocados de masa de huevo similares al spätzle), se acerca al pörkölt, otro clásico húngaro.

Te propongo una versión tradicional de guiso húngaro de carne con pimentón y nokedli caseros, respetando los ingredientes y las técnicas de la cocina de Hungría.

Preparación: 30 minutos · Cocción: 2 a 2½ horas · Dificultad: media

Ingredientes (4 a 6 porciones)

PARA LA CARNE Y LA SALSA

- 1 kg de roast beef, aguja o paleta vacuna, cortada en cubos de 3-4 cm
- 350 g de cebolla
- 2 cucharadas generosas de grasa de cerdo o aceite
- 3 cucharadas rasas de pimentón dulce húngaro (édesnemes)
- ½ cucharadita de pimentón picante (opcional)
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate maduro
- 1 morrón verde
- 1 cucharadita de semillas de alcaravea (caraway)
- 1 hoja de laurel (opcional)
- 700-900 ml de caldo de carne o agua caliente, aproximadamente
- Sal y pimienta negra

Importante: el pimentón es el alma del plato. Lo ideal es utilizar pimentón húngaro dulce de buena calidad. Si empleás un pimentón común, elegí uno dulce, aromático y de color rojo intenso. No debe quemarse, porque desarrolla amargor.

PARA EL SPÄTZLE HÚNGARO: NOKEDLI

- 400 g de harina de trigo 0000 o 000
- 3 huevos grandes

- 180-220 ml de agua, aproximadamente
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de manteca, para terminar

Los nokedli tradicionales son pequeños, irregulares y tiernos. No hace falta amasar como si fuera una pasta italiana: la masa debe quedar húmeda, pegajosa y elástica.

Preparación del gulyás

1. Preparar la base de cebolla. Cortá la cebolla en cubos pequeños. Calentá la grasa en una olla pesada y cocinala a fuego medio-bajo durante 10-15 minutos, hasta que quede blanda, translúcida y ligeramente dorada. No la apures: la cebolla es fundamental para darle cuerpo a la salsa sin necesidad de agregar harina.

2. Incorporar el pimentón. Retirá momentáneamente la olla del fuego. Agregá el pimentón dulce y, si lo deseás, el picante. Revolvé durante unos segundos. Este paso es decisivo: el pimentón se incorpora fuera del fuego para evitar que se queme. Añadí enseguida un chorrito de agua o caldo.

3. Dorar y condimentar la carne. Volvé a colocar la olla al fuego e incorporá la carne. Mezclá bien para que todos los cubos queden cubiertos por la preparación. Sumá el ajo picado, la alcaravea, sal y pimienta. Cociná unos minutos hasta que la carne cambie de color y absorba los aromas.

4. Cocción lenta. Agregá el tomate picado, el morrón en trozos y la hoja de laurel si la utilizás. Incorporá caldo caliente hasta cubrir parcialmente la carne. Tapá y cociná a fuego muy bajo durante 2 a 2½ horas, controlando el líquido y revolviendo cada tanto. Si se seca, agregá pequeñas cantidades de caldo caliente. La carne estará lista cuando se pueda cortar fácilmente con un tenedor y la salsa tenga un color rojo oscuro, brillante y concentrado.

Consejo de cocinero: no agregues todo el caldo de golpe. Para esta versión de salsa espesa, conviene incorporar líquido gradualmente. La cocción lenta de la cebolla, la carne y el pimentón construye el sabor auténtico.

Preparación de los nokedli caseros

1. Hacer la masa. Colocá la harina y la sal en un recipiente. Agregá los huevos y parte del agua. Mezclá enérgicamente con cuchara de madera y añadí el resto del agua de a poco. La masa debe ser espesa, pegajosa y caer lentamente de la cuchara. Dejala reposar entre 5 y 10 minutos.

2. Formar los bocados. Llevá abundante agua salada a hervor suave. Pasá la masa por una herramienta para nokedli o un colador de agujeros grandes, dejando caer pequeños trozos directamente al agua. Si no tenés utensilio, podés cortar pequeñas porciones con una cuchara desde el borde de un recipiente.

3. Cocinar y terminar. Cuando los nokedli suban a la superficie, dejalos cocinar aproximadamente 1-2 minutos más, según su tamaño. Retiralos con espumadera y escurrilos. Mezclalos con la manteca para que queden sueltos y brillantes. Reservá un poco del agua de cocción si necesitás aligerarlos.

Emplatado al estilo húngaro

Colocá una porción generosa de nokedli calientes en un plato hondo.

- Serví encima la carne tierna con abundante salsa de pimentón.
- Terminá con perejil fresco picado, en poca cantidad, si te gusta.
- Acompañá con pepinos encurtidos o pepinillos en vinagre, un acompañamiento muy apropiado para equilibrar la riqueza del guiso.

No hace falta agregar crema de leche: no es necesaria en esta preparación tradicional.

Los secretos para que quede realmente húngaro

- **Pimentón de calidad:** dulce como base y picante solo si buscás un punto de calor.
- **Cebolla abundante:** aporta dulzor y ayuda a espesar naturalmente.
- **Cocción lenta:** la carne debe quedar tierna, nunca seca ni fibrosa.
- **Sin harina en la salsa:** el cuerpo debe provenir de la cebolla reducida y de la gelatina natural de la carne.
- **Nokedli recién hechos:** su textura tierna es ideal para recoger la salsa.

Mi recomendación: si querés una experiencia más cercana a la mesa tradicional húngara, preparé el guiso el día anterior y los nokedli justo antes de servir. El reposo permite que los sabores se integren, mientras que la pasta conserva su mejor textura cuando está recién cocida.



Juan Manuel Marqués
Fundador de Don Jaime
Cocinero recibido del Colegio de Cocineros Gato Dumas