

## Sopa de goulash de Tenreira Galega



### Ingredientes

(4 persoas):

- 600 g de espalda ou de espaldíña de Tenreira Galega.
- 1 cebola.
- 1 dl de aceite.
- 1 culleriña de pemento doce.
- 200 g de tomate triturado.
- 0,5 dl de vinagre.
- sal.
- 1 dente de allo.
- comiño moído.
- maiorana.
- 2 patacas (I.X.P. Pataca de Galicia) cortadas en tacos pequenos.



**Preparación** Picar as cebolas en dados pequenos e refogar en aceite, espaxer o pemento e deixar impregnar. Verter o tomate triturado e remexer. Verter o vinagre. Fritir a carne cortada en dados pequenos e salpementar (reservar). Incorporar o allo machucado, o comiño e a maiorana e engadir a carne. Verter fondo a auga ata cubrir a carne. Tapar. Engadir as patacas fritas cando a carne teña un punto tenro. Botar fondo se fixese falta e cocer ata que estean as patacas.

Tempo aproximado:  
1 h e 45 min.

**Presentación** Nun prato sopeiro véndose os anacos de carne e pataca.