GULAIX (SOPA DE VEDELLA)

Noticias 24hs | 07/10/2025



Un clàssic de la cuina hongaresa que combina tendresa, aroma i tradició en un plat reconfortant ideal per als dies freds

El gulaix (del francès goulash) és un famos estofat de vedella d'origen hongarès, aromat amb paprika (pebre vermell dolç). És molt popular a la cuina alemanya, txeca, romanesa i també és habitual al nord d'Itàlia i en la gastronomia francesa.

A Hongria, aquest estofat rep sovint el nom de pörkölt, mentre que el gulyás designa pròpiament una sopa de vedella (gulyásleves), generalment servida amb daus de patata i pasta fresca.

Ingredients

800 g de carn de vedella per estofar, tallada a daus de 2 x 2 cm

Llard o oli d’oliva suau

1 ceba grossa

1 gra d’all

Carvi o comí de prat

1 cullerada de pebre vermell dolç

1 pebrot verd

1 tomàquet madur

1 copa de vi negre (també pot ser blanc sec)

Sal

Aigua o brou suau

Elaboració

Peleu i ratlleu la ceba i feu-la sofregir en una cassola amb el llard o l'oli fins que sigui transparent.

Afegiu-hi el pebre vermell i remeneu-ho ràpidament perquè no es cremi.

Incorporeu-hi la carn i el gra d'all trinxat, sal i una mica de comí o carvi.

Deixeu-ho daurar uns minuts i aboqueu-hi el vi negre, deixant-lo reduir.

Tapeu la cassola i deixeu-ho coure a foc suau fins que la carn sigui tendra (uns 45 minuts aproximadament).

A mitja cocció, afegiu-hi el pebrot tallat a tires fines i el tomàquet pelat i tallat a daus.

Si cal, incorporeu-hi una mica d'aigua o brou —només fins a cobrir el guisat—, tot i que, si es vol menjar com a sopa, s'hi pot afegir una mica més de líquid.

Tasteu i rectifiqueu de sal abans de servir.

Notes

Aquest estofat es pot acompanyar amb patates (cuites al vapor o dins la cassola), pasta o arròs blanc.

Es pot prescindir del pebrot si es prefereix una versió més suau.

Quan es prepara en forma de sopa, habitualment no s'hi afegeixen patates.

El tomàquet natural es pot substituir per concentrat doble de tomàquet, que reforçarà el color i el sabor del plat.

Autor: Jaume Fàbrega