Entrañas Riojanas por Gonzalo D´Ambrosio



Ingredientes

Agua: c/n
Cebolla: 1 unidad
Entraña de ternera: 400 Gramos
Laurel: 1 Hoja
Pimiento choricero: 1 cda
Sal y Pimienta: c/n
Vino Blanco: 20 miliitros
Chorizos: 2 Unidades
Dientes de ajo: 2 Unidades
Guindilla: 1 unidad
Pimiento verde: 1 unidad
Patatas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla *saltear* la *cebolla*, el *pimiento* y el *ajo*, todo en juliana.
- Añadir el chorizo cortado en rodajas y las patatas peladas y en cachelos.
- Añadir el *pimiento* choricero, mojar con el vino y tapar con agua.
- Poner una hojita de *laurel* dentro y cocinar durante 30-40 minutos a fuego bajo.
- Cocinar las entrañas en una sartén bien caliente, vuelta y vuelta.
- Filetear y servir junto con las patatas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entranas-riojanas-por-gonzalo-dambrosio