

Kidney pie

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

para el relleno

Riñones: 750 gr

Cebollas: 2

Manteca: 100 gr

Cerveza negra: 700 ml

Romero: 1 Ramita

Osobuco: 2 Rodajas anchas

Dientes de ajo: 2

Harina: Cantidad necesaria

Caldo de hueso: 700 ml

Sal y Pimienta:

para la masa

Harina 0000: 500 gr

Sal: 10 gr

Grasa vacuna: 250 gr

Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Sellar en una sartén de hierro los riñones con sal y *romero*
- Reservar
- Sellar las rodajas de osobuco
- Incorporar cebollas, *ajo* y sal
- Retirar la carne cuando esté dorada por todos los lados y reservar
- Continuar cocinando las cebollas y añadir *manteca* y *harina*
- Cocinar suavemente y agregar la cerveza hasta formar una pasta suave
- Añadir caldo de *hueso* y devolver el osobuco a la sartén
- Incorporar un poco más de caldo y *romero*
- Cubrir con aluminio y hornear a 160 grados al menos dos horas o hasta que esté bien tierno

Para la masa

- Colocar en un bol la *harina* y añadir la grasa vacuna congelada y rallada
- Unir suavemente cubriendo la grasa de *harina* ; agregar sal y agua helada de a poco y revolver hasta hidratar
- Presionar suavemente hasta unir
- Reservar tapada en heladera
- Una vez fría estirar la masa y llevar al freezer estirada.
- Cuando el osobuco está listo, retirar del horno, separar el *hueso* y reservarlo
- Desmenuzar la carne, añadir los riñones, integrar y colocar el *hueso* en el centro de la preparación formando una chimenea.
- Reservar.
- Tomar la masa congelada y realizar un agujero central para la chimenea
- Tapar la preparación con la masa asegurando los bordes y dejando la abertura central donde se ubica el *hueso*
- Pintar con doradura y hornear a 200 grados por 15 minutos
- Dejar reposar antes de servir
- Servir con puré de papas y *perejil* picado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kidney-pie>