elGourmet

Pie de carne y riñones

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Riñon: 1 Unidad
Tomillo: 1 cda.
Lomo: 1 k
Cerveza negra: 350 cc
Aceite De Oliva: 50 cc
Salsa Warcestershire: 1 cdita.
Perejil: 1 cda.
Cebollas: 2 Unidades
Laurel: 2 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Fondo de Carne: 100 cc
Masa de hojaldre: 1/2 k
Hongos: 50 g
Champignones de París: 200 g

Bebida sugerida

Cabernet Sauvignon Roble 1999:

Ensalada

Paltas: 1 Unidades

Guarnición

Hojas de eneldo: 50 g
Hojas de apio: 50 g
Hojas de Perejil: 50 g
Aceite De Oliva: 45 cc
Sal: A gusto
Hojas de Albahaca: 50 g
Aceto balsámico: 1 cda.
Hojas de Rúcula: 1 Paquete

Rick’s whiskey cocktail

Extracto de almendras: 1 cdita.

Varios

Huevo batido: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Vinagreta de jerez con morrón colorado

Morrón colorado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Hidrate los *hongos* en agua.
- Pique finamente las hierbas.
- Filetee los champignones.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- En una sartén con *manteca* rehogue la *cebolla* hasta que se vean doradas.
- Agregue los champignones y cocine durante 2 minutos.
- Reserve
- Limpie el riñón, elimine el excedente de grasa y corte en cubos regulares.
- En una sartén aparte con aceite de oliva caliente, selle el riñón a fuego fuerte durante 4 minutos.
- Cuele y reserve.
- Elimine la membrana, los excedentes de grasa del *lomo* y corte en cubos pequeños
- Condimente la carne con sal y pimienta, espolvoree con *harina*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la carne a fuego fuerte.
- Incorpore las cebollas y champignones.
- Condimente con sal y pimienta.
- Añada la cerveza y deje evaporar.
- Agregue los riñones, los *hongos* remojados, el fondo, la salsa y las hierbas picadas.
- Cocine durante 3 minutos más.

Armado

- Estire la masa de *hojaldre* y deje enfriar en la heladera.
- Corte la masa de un diámetro mayor a los moldes.
- Bata el *huevo*.
- Reserve.
- Enmanteque los moldes y rellene con la preparación anterior a 3/4 de su capacidad.
- Cubra con la masa de *hojaldre*, realice corte superficiales con un cuchillo filoso y pinte con el *huevo* batido.
- En el centro introduzca una chimenea de papel aluminio.
- Cocine en el horno caliente (190ºC) durante 20 a 25 minutos aproximadamente.

Guarnición

- En un bowl disuelva la sal con el aceto.
- Emulsione con el aceite de oliva.
- Agregue las hojas de *eneldo*, de *apio*, de *albahaca*, de *perejil* y de *rúcula*.
- Mezcle bien.

Presentación

- En el fondo de un plato disponga una servilleta, en el centro una cazuela con el pai y al costado una cazuela con ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pie-de-carne-y-rinones