Riñoncitos con Arroz



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Riñones: 2 Unidades
Arroz blanco cocido: 400 grs
Cebolla picada: 1 unidad
Vino Tinto: 1/2 Taza
Mostaza: 2 cditas.
Perejil picado: c/n
Sal: c/n
Aceite: c/n
Avellanas tostadas: 100 grs
Fecula De Maiz: 1 cda
Manteca: c/n
Agua frìa: 1/2 Taza
Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Partir los riñones al medio de manera transversal y remojarlos en agua con un puñado de sal gruesa y un chorro de *vinagre* durante 60 minutos.
- Escurrir y cortar en cubos.
- En una *cacerola* con aceite y *manteca* rehogar *cebolla* hasta transparentar.
- Agregar riñones, *condimentar* con sal y pimienta.
- Tapar y cocinar por 5 minutos.
- Añadir vino tinto, mezclar, tapar y continuar la cocción por otros 5 minutos.
- En un recipiente, disolver la fécula en el agua, incorporar *mostaza* y agregar a la *cacerola* con los riñones.
- Cocinar hasta que rompa hervor y los líquidos espesen.

Arroz

- En una sartén con *manteca*, *saltear* **arroz** blanco *cocido*.
- Agregar avellanas y mezclar.
- *Saltear* por unos minutos y terminar con *perejil* picado.

Armado

- Servir en una fuente los riñones con su salsa y en otra fuente el *arroz* con avellanas.
- Espolvorear ambas preparaciones con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rinoncitos-con-arroz