

Riñoncitos de cordero

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Albahaca: 8 Hojas

Champignones: 4 Unidades

Menta: 8 Hojas

Riñones de cordero: 4 Unidades

Jamón crudo: 4 Fetas

Aceite De Oliva: 1 cda.

Crema de berenjenas

Berenjenas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa Tabasco: A gusto

Jugo de Limón: ½ Unidad

Ajo: 1 Diente

Tahineh: 1 cda.

Guarnición I

Semillas de sésamo: 1 cda.

Girgolas: 200 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Tomates secos: 100 grs.

Pimienta: A gusto

Guarnición II

Endibias: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Ajo: 1 Diente

Tomates cherry: ¼ k

Sal y Pimienta: A gusto

Aceto balsámico: 1 cda.

Pan de campo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Elimine parte de la grasa de los riñones.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los riñones.

- Filetee los champiñones.
- Estire las *fetas* de *jamón* y disponga encima hojas de *albahaca*, *menta*, champiñones y finalmente los riñones de **cordero**.
- Enrolle y disponga en una platina y termine la cocción en el horno.

Guarnición I

- Elimine el pie de las gírgolas y condimente con pimienta.
- Pique finamente el *ajo*.
- Hidrate los tomates y pique groseramente.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las gírgolas.
- Agregue el *ajo* y los tomates.
- Incorpore las semillas de *sésamo*.

Guarnición II

- Corte el pan en rebanadas, frote con un diente de *ajo* y tueste en el horno
- Separe las hojas de endibias.
- Corte los tomates al medio.
- Haga una vinagreta el aceto, el aceite, sal y pimienta.

Crema de berenjenas

- Queme la cáscara de las berenjenas en la hornalla.
- Pele elimine las semillas y procese a puré.
- Pique el *ajo*.
- Exprima el *limón*.
- Mezcle el puré de berenjenas con el *tahine*, el *jugo* de *limón*, salsa tabasco, sal y pimienta.

Presentación

- En el costado de un plato forme un colchón con *berro*, distribuya encima hojas de endibias y en su interior medio *tomate* cherry.
- Rocíe con la vinagreta.
- En el centro la *crema* de berenjenas, encima de éstos las tostadas y encima los riñones de *cordero*, finalmente, en el resto del plato los *hongos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rinoncitos-de-cordero>