Riñones a la berrichonne



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Riñones: 800 g
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Martini seco: 100 cc
Echalotte: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición aromática

Cebollitas cambray: 12 Unidades
Champiñones: 24 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Fondo de Carne: 200 cc
Panceta: 4 Fetas
Harina: 50 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Tinto: 500 cc
Hierbas Aromáticas: A gusto

Varios

Perejil picado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa de los riñones y corte en rodajas de 1 cm aproximadamente.
- Pele y procese la echalote.

Guarnición aromática

- Corte la *panceta* en tiras de 3 cm aproximadamente.
- Limpie y corte los champignones en cuartos.
- Pele los ajos, aplaste y pique

- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee la *panceta*, agregue las cebollitas y cocine unos minutos hasta que se doren levemente.
- Agregue los champignones y cuando comiencen a soltar agua incorpore la *harina*, mezcle y cocine hasta que se dore.
- Vierta el vino junto con el *ajo*.
- Agregue las hierbas y el fondo de carne
- Cocine 25 minutos aproximadamente.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* caliente, coloque los riñones y condimente con sal y pimienta, cocine 3 minutos de cada lado aproximadamente.
- Agregue la echalote, luego el martíni y cocine a fuego bajo 5 minutos.
- Mezcle los riñones con la *guarnición* aromática.

Presentación

- Sirva en un plato los riñones y por encima la *guarnición* aromática
- Decore con *perejil* picado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rinones-a-la-berrichonne