

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 champiñones 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 champiñones 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 *martini* 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>