

Riñones al jerez con papas españolas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Riñón: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Semillas De Anís: 1 cda.

Fondo de ternera: 200 cc

Ajo picado: 1 Diente

Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte: 1 Unidad

Papas españolas

Papas: 2 Unidades

Sal: A gusto

Ajo: 1 Diente

Agua: Cantidad necesaria

Tomillo: 1 Ramitas

Preparación de la Receta

- Limpie el riñón y retire la grasa del centro.
- Ate para que mantenga la forma.
- Pele el *echalotte* y pique.

Papas españolas

- Lave las papas.
- Cocine con piel a la inglesa, junto con el *ajo*, el *tomillo* y la sal, hasta que estén tiernas.
- Retire y corte en rodajas.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente a fuego fuerte, selle de ambos lados el riñón y condimente con sal.

- Retire los hilos, corte en rodajas y reserve.
- En la misma sartén, sude los *echalottes* y agregue el *ajo*.
- Incorpore las semillas de anís.
- Desglace con el jerez y deje evaporar el alcohol.
- Vierta el fondo de *ternera* y deje reducir hasta la mitad.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue la *crema* junto con la *mostaza* y las rodajas de riñón reservadas.
- Termine la cocción en la salsa durante 4 minutos aproximadamente o hasta que la salsa espese.

Presentación

- Sirva en un plato hondo las rodajas de papas y por encima los riñones con la salsa de jerez. Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rinones-al-jerez-con-papas-espanolas>