Riñones Al Jerez



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: a gusto
Ajos: 3 Unidades
Vino Blanco: 400 cc
Agua: 1000 cc
Pimentón Dulce En Polvo: 2 Cucharadas
Sal: a gusto
Vinagre: 50 cc

Ajo: 2 Ramas
Jerez: 150 cc
Cebollas: 3 unidad
Perejil: a gusto
Riñon: 4 unidad
Perejil: 2 Ramas

Preparación de la Receta

- Retirar la piel externa de los riñones y dejar en un bowl con el agua, vino blanco, *perejil* en rama, ajos aplastados y *vinagre* en heladera por 40 minutos.
- Secar y cortar en bocados grandes descartando la grasa.
- En sartén caliente con aceite de oliva *saltear cebolla* en pluma hasta que comiencen a tomar *color*.
- Agregar *ajo* fileteado y seguir cocinando hasta que estén doradas, tiernas y dulces
- Reservar.
- *Saltear* en sartén amplia caliente los riñones hasta que comiencen a tomar *color*, *condimentar* con sal, pimienta y jerez, dejar reducir y evaporar el alcohol.
- Incorporar las cebollas reservadas, *condimentar* con *pimentòn* dulce, *perejil* picado y terminar de cocinar .
- Servir acompañado de las papas a la provenzal
- Para las papas ala provenzal
- Cortar papas con la cuchara de noisette y salar
- Dejar reposar 30 minutos.
- Secar con repasador y freír en aceite caliente hasta que *dorar* y que se cocinen en el interior
- En sartén con apenas aceite *saltear* las papas, *ajo* y *perejil* picado por 1 minutos

11. 0pt ; font-family

- " calibri", sans-serif"="">Retirar la piel externa de los riñones y dejar en un bowl con el agua, vino blanco,
- *Perejil* en rama, ajos aplastados y *vinagre* en heladera por 40 minutos.

11. 0pt ; font-family

- " calibri", sans-serif"="">secar y cortar en bocados grandes descartando la grasa.
- *Saltear* e

11. 0pt ; font-family

- " calibri", sans-serif"="">n sartén caliente con aceite de oliva *cebolla* en pluma hasta que comiencen a tomar *color*.
- Agregar *ajo* fileteado y seguir cocinando hasta que estén doradas, tiernas y dulces.

11. 0pt ; font-family

- " calibri", sans-serif"="">Reservar.
- *Saltear* e

11. 0pt ; font-family

- " calibri", sans-serif"="">n sartén amplia caliente los riñones hasta que comiencen a tomar *color*,

11. 0pt ; font-family

- " calibri", sans-serif"="">condimentar con sal, pimienta y jerez, dejar reducir y evaporar el alcohol.
- Incorporar las cebollas reservadas, *condimentar* con

Calibri, sans-serif ; font-size

- 14. 6667px ; ">pimentón

Calibri, sans-serif ; font-size

- 11pt ; "> dulce, *perejil* picado y terminar de cocinar .
- Servir acompañado de las papas a la provenzal
- Para las papas ala provenzal
- Cortar papas con la cuchara de noisette y salar.

11. 0pt ; font-family

- " calibri", sans-serif"="">Dejar reposar 30 minutos.
- P>
- P>
- Secar con repasador y freír en aceite caliente hasta que *dorar* y que se cocinen en el
- 11pt ; ">interior
- *Saltear* e

11. 0pt ; font-family

- " calibri", sans-serif"="">n sartén con apenas aceite las papas, *ajo* y *perejil* picado por 1 minutos
- P>
- P>

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rinones-al-jerez