# Riñones al vino tinto

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Arroz blanco

**Hierbas frescas**: A gusto
**Arroz**: 300 grs.
**Sal y Pimienta**: A gusto

### Riñones

**Hongos secos**: 15 g
**Riñones**: 2 Unidades
**Extracto de carne**: 1 cda.
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Manteca**: 50 g
**Ajo**: 1 Diente
**Zanahoria**: 1 Unidad
**Aceite De Maíz**: 2 cdas.
**Cebolla**: 1 Unidad
**Miel**: 1 cda.
**Tomates cubeteados**: 1 Lata
**Vino Tinto**: 1 Taza
**Cebolla de verdeo**: 1 Unidad
**Caldo de carne**: 1/2 Taza

### Tostadas

**Aceite De Oliva**: A gusto
**Ajo**: 1 Diente
**Pan de campo**: 200 g

## Preparación de la Receta

### Riñones

- En un bowl disponga los riñones, cubra con agua fría y deje reposar durante una noche en la heladera.
- Escurra, retire la membrana que los recubre y corte en cubos parejos.
- Pique la *cebolla*, la *zanahoria*, la *cebolla* de verdeo y el *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite saltee los riñones y retire el líquido que libera.
- Incorpore la *cebolla*, la *zanahoria* y deje sudar
- Agregue la miel, el vino tinto, el caldo de carne caliente, extracto de carne, los *hongos* la *cebolla* de verdeo y los tomates cubeteados
- Deje cocinar hasta reducir a la mitad de su volumen y salpimiente.

## Arroz blanco

- Cocine el *arroz* en abundante agua salada en ebullición.
- Cuele el *arroz* y condimente con sal, pimienta y hierbas frescas picadas

## Tostadas

- Corte en pan en rodajas y disponga en una placa.
- Incorpore el *ajo* machacado, rocíe con aceite de oliva y tueste en el horno caliente.

## Presentación

- En el centro de un plato disponga una porción de *arroz* formando una corona, en el centro sirva los riñones con el *jugo* de cocción.
- Acompañe con las tostadas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/rinones-al-vino-tinto**