

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>