Riñones asados con estragón y limón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca de estragón y limón

Manteca: 50 g
Estragón fresco: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Limón: 2 Unidades

Provoleta rellena

Berenjena: 1 Unidad
Provoleta: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Aceitunas negras descarozadas: 150 g
Chile rojo: 1 Unidad
Orégano seco: A gusto
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Tomates secos: 4 Unidades
Ajo: 1 Diente
Sal gruesa y pimienta: A gusto
Perejil Crespo: 1 Ramas

Riñones

Riñones de ternera: 600 g
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Varios

Hojas verdes: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Manteca de estragón y limón

- Pique el **estragón**.
- En una olla coloque la *manteca*, deje *dorar* un poco y agregue *jugo* de **limón** y *estragón*.
- Condimente con sal y pimienta.

Riñones

- Limpie los riñones, retirando la grasa y la piel.
- Condimente con sal gruesa y coloque sobre la parrilla a grillar de ambos lados.
- Pincele por todos sus lados con la *manteca* de *estragón* y *limón* durante la cocción.
- Retire y corte en porciones.

Provoleta rellena

- Pele y pique el *ajo*.
- Sobre la parrilla bien caliente coloque las provoletas a grillar de ambos lados, condimentadas con *ajo* picado, *orégano* seco y aceite de oliva.
- Retire y corte en mitades.

Relleno

- Corte la *berenjena* a lo largo en láminas.
- Condimente con sal gruesa, pimienta y aceite de oliva.
- Coloque sobre la parrilla a grillar de ambos lados.
- Retire y corte en trozos.
- Corte el *pimiento* al medio, retire las semillas y la parte blanca ; corte en cubos pequeños.
- Corte los tomates secos previamente hidratados en agua tibia en juliana.
- Pique el *chile* retirando las semillas.
- Corte las aceitunas en láminas.
- En un bowl coloque el *pimiento*, los tomates, las aceitunas, el *chile* y las berenjenas.
- Agregue *perejil* crespo, pimienta y aceite de oliva.
- Mezcle y reserve.

Presentación

- En el plato coloque la provoleta cortada al medio con el relleno por encima, cubra con la otra mitad de provoleta y agregue los riñones.
- Acompañe con un bouquet de hojas verdes condimentada con sal y pimienta, rocíe con aceite de oliva y la *manteca* de *estragón* y *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rinones-asados-con-estragon-y-limon