

# Riñones con brandy

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Crema de leche:** 1/4 L

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Mostaza en grano:** 2 cdas.

**Cognac:** 100 cc

**Manteca:** 2 cdas.

**Riñones de ternera:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Limpie bien los riñones y corte en pequeños bocados.

### Armado

- En una sartén bien caliente con aceite y *manteca* saltee los riñones unos segundos, retire, escurra y repita el procedimiento 2 veces más.
- Una vez cocidos los riñones tres veces, flambee con cognac y una vez evaporado agregue la *crema* de leche, la *mostaza* y condimente con sal y pimienta.

### Presentación

- Sirva en un plato una porción de riñones y acompañe con Bonarda concentrada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rinones-con-brandi>