Riñones de cordero en brochette con arroz en basmati



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Riñones de cordero: 400 g
Sal y Pimienta: A gusto
Panceta ahumada: 200 g
Cebollas: 2 Unidades
Hongos Portobello: 6 Unidades

Arroz basmati

Bouquet garnie: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Arroz basmati: 1 Taza
Caldo: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie los riñones y retire la parte central.
- Corte la *panceta*, las cebollas y los portobello en cubos.
- Sumerja los palitos de brochettes en agua durante 1 hora

Arroz basmati

- En una olla con *manteca* caliente, sude la *cebolla* cortada en *brunoise*, condimente con sal.
- Agregue el **arroz** y selle hasta que tome un *color* nacarado.
- Incorpore el caldo caliente junto con el bouquet garní.
- Tape con papel *manteca* y termine la cocción

Armado

- En un palito de brochette pinche los riñones, la *panceta*, la *cebolla* y los portobello intercalándolos.
- En una sartén con aceite caliente, selle las brochettes y termine la cocción en el horno a 160°C durante 5 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato el *arroz* moldeado y coloque sobre el mismo la brochette
- Decore con aceite de hierbas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rinones-de-cordero-en-brochette-con-arroz-en-basmati