Riñones de cordero



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Riñones de cordero: 35 Unidades
Sal entrefina: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Con una espada de brochette de acero enhebramos 7 riñones de **cordero** con su tela
- Entre riñon y riñon dejamos un espacio
- Repetimos la operación hasta realizar 7 unidades de 5 riñones cada una.
- Condimentamos con sal entrefina, *jugo* de *limón* y llevamos a una parrilla con fuego medio y parejo hasta *dorar*.
- Damos vuelta, rociamos con *jugo* de *limón* y continuamos la cocción hasta que estén bien dorados y derretida la tela de grasa que los recubre.
- Volvemos a rociar con *jugo* de *limón* y servimos.

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