Riñones de novillo y papas con salvia, ajo y cebollas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Cebollas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Hojas de salvia: 1 Taza
Papas: 8 Unidades
Riñones: 8 Unidades
Ajo: 8 Dientes
Crema de leche: 1 Taza

Riñones a la mostaza

Manteca: 100 g
Riñones: 8 Unidades
Mostaza de Dijon: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Arroz blanco cocido: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Los riñones deben estar envueltos en su propia grasa.
- Cocínelos a las brasas.
- Con la ayuda de la mandolina corte las papas con piel en finas rodajas.
- Pele y corte las cebollas en juliana.
- Pele y corte los diente de **ajo** en finas rodajas.

Riñones a la mostaza

- Limpie y corte los riñones en finas láminas.
- En una sartén grande bien caliente funda la *manteca*, luego incorpore las rodajas de riñones y cocine a fuego máximo solo unos minutos, retire del fuego y agregue la *mostaza* de dijón, mezcle bien.

Armado

- En una sartén bien caliente funda la *manteca*, luego incorpore las cebollas.
- En otra sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva dore las rodajas de papas, espolvoree con el *ajo* y las hojas de salvia, sazone con sal y pimienta
- Una vez que las papas y las cebollas estén completamente doradas únalas y agregue la *crema* de leche, deje reducir.
- Terminada la cocción de los riñones córtelos por la mitad y sazone con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de riñones a la *mostaza* de dijón y acompañe con *arroz* blanco.
- En otro plato sirva los riñones a las brasas y acompañe con las papas con *cebolla*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rinones-de-novillo-y-papas-con-salvia-ajo-y-cebollas