

# Riñones de ternera a la parmesana

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Queso Parmesano:** 100 grs.

**Riñones de ternera:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Salsa

**Sal:** A gusto

**Queso Parmesano:** 50 grs.

**Ajo:** 1 Diente

**Tomates Perita:** 4 Unidades

**Vino Blanco:** 50 cc

**Manteca:** 50 g

**Echalottes:** 2 Unidades

**Caldo de carne:** 50 cc

## Varios

**Estragón fresco:**

## Preparación de la Receta

- Limpie los riñones, elimine los excesos de grasa y la piel.
- Corte en rodajas de 1 cm de espesor y condimente con sal y pimienta.
- Ralle el queso con la parte gruesa del rallador.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee los riñones.
- Agregue la *crema* de leche y el parmesano.

## Salsa

- Corte los echalotes en pluma.
- Pique finamente el *ajo*.
- Corte los tomates en cuartos y elimine las semillas.
- Ralle el queso con la parte gruesa del rallador.

- En una sartén con *manteca* caliente saltee el *echalotte*.
- Agregue los tomates y el *ajo*.
- Condimente con sal y el parmesano.
- Deglase con el vino y el caldo.

## Presentación

- Sirva los riñones en el centro de un plato, a los costados los tomates. decore con hojas de *estragón*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rinones-de-ternera-a-la-parmesana>