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