Riñones en salsa al Syrah con papas y puerros



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite Neutro: 1 cdita.
Riñones: 2 Unidades

Guanición I

Papas pequeñas: 12 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición II

Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 25 g
Puerros: 2 Unidades

Masa

Aceite: cdita.

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Manzana verde: 1 Unidad
Vino Syrah: 750 cc
Zanahorias: 2 Unidades
Manteca: 25 g
Apio: 2 Ramas
Azucar: Una pizca
Hierbas Aromáticas: 1 cda.
Caldo de carne: 250 cc

Varios

Puerros: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele los riñones debajo del agua de la canilla eliminando toda su grasa.
- Corte en rodajas.
- En una sartén con aceite saltee los riñones.
- Délos vuelta y condimente con sal.
- Termine la cocción y escurra sobre una rejilla.

Salsa

- Pele y corte en cubos regulares las zanahorias, la *cebolla*, el *apio*, la *manzana*
- Pique groseramente las hierbas.
- En una *cacerola* lleve a reducción el vino con las verduras y las hierbas.
- Pase por un *tamiz*, agregue el caldo y lleve nuevamente a reducción.
- Sobre el final de la reducción agregue el azúcar y la *manteca* fría.

Guarnición I

- Pele las papas y tornee en forma cilíndrica
- Corte finas rodajas con una mandolina.
- Derrita la *manteca*.
- Arme 12 rosetas sobre un silpat y rocíe levemente con *manteca*
- Tape con otro silpat y cocine en horno caliente durante 15 minutos.
- Salpimente.

Guarnición II

- Lave y corte los puerros en rodajas y blanquee en agua salada hirviendo.
- En una sartén con *manteca* saltee los puerros.
- Salpimente.

Decoración

- Corte los puerros en fina juliana y fría en abundante aceite caliente.

Presentación

- Sirva una roseta en el centro de un plato, sobre las papas los puerros, otra roseta encima, más puerros y termine con una última roseta.
- Termine con juliana de puerros frita
- Alrededor de la roseta, los riñones, salsee.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rinones-en-salsa-al-syrah-con-papas-y-puerros