Riñones Extremeños



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vinagre: Cantidad necesaria
Laurel: 1 Unidad
Vino Tinto: 1 Copa
Caldo: Cantidad necesaria
Comino: A gusto
Sal: Cantidad necesaria
Orégano: Cantidad necesaria
Manteca De Cerdo: 50 g
Tomillo: Cantidad necesaria
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Piñones: 20 g
Cebolla: 1 Unidad
Nuez Moscada: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Pimentón: Cantidad necesaria
Tomates pelados: 3 Unidades
Clavo De Olor: 1 Unidad
Riñones: 1 kg
Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar los tomates pelados, retirarles las semillas, sumar a una olla con *cebolla* rehogada previamente.
- Añadir una copa de vino
- Sumar el *orégano* y el *tomillo* con una hoja de *laurel*
- Salar
- PARA EL MAJADO
- En un mortero moler sal gruesa, 2 dientes de *ajo*, pimienta negra, *comino*, clavo de olor, nuez moscada y *pimentón*.
- Tostar piñones en un sartén, agregarlos al mortero y seguir machacando, agregar un chorro de caldo.
- Añadir toda la preparación a la salsa de *tomate*, seguir cocinando.
- Procesar la salsa con ayuda de un mixer, colar, y regresar al fuego.
- PARA LOS RIÑONES
- Limpiar los riñones, enjuagar con sal y *vinagre* durante 20min.
- Retirarles la membrana, cortarlos en rodajas, darles un golpe de vapor por 5 minutos.
- Luego saltearlos en un sartén con *manteca* de *cerdo*

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