

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*

