Riñones y hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Riñones de cerdo: 500 g
Cebolla: ½ Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc
Chorizos bombón: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente

Crema de foie

Foie Gras: 1 Unidad
Crema de leche: 250 cc

Hongos

Sal: A gusto
Girgolas: 500 g

Manteca de hierbas

Ciboulette: 1 cda.
Tomillo: 1 cda.
Manteca: 200 g
Crema de leche: 50 cc
Vino Blanco: 50 cc
Ajo: 1 Diente

Pan frito

Chile: 1 Unidad
Pan Lactal: 8 Rodajas
Aceite De Oliva: 100 cc
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- Congele los chorizos bombón en el freezer y corte en rebanadas muy finas.
- Corte los riñones al medio.
- En una sartén caliente con aceite de oliva sude la *cebolla* fuera del fuego.
- Incorpore el *ajo* y vuelva al fuego.
- Distribuya las láminas de chorizo encima de la *cebolla*, cocine durante 2 minutos y retire.
- Agregue un poco más de aceite y los riñones, dore por ambas caras
- Reserve los riñones.

Crema de foie

- Corte el foie gras en cubos.
- En una sartén caliente saltee rápidamente el foie gras.
- Vierta la *crema* de leche y deje espesar.
- Procese el foie con la *crema* y reserve.

Hongos

- Cocine las gírgolas en vapor durante 3 minutos.
- Condimente con sal.

Manteca de hierbas

- Pique finamente el *ciboulette*, el *tomillo* y el *ajo*.
- En una *cacerola* disponga la *manteca* pomada, las hierbas, el *ajo* y el vino.
- Cocine a fuego suave revolviendo de tanto en tanto.
- Retire del fuego y agregue la *crema* de leche.

Pan frito

- Elimine la corteza del pan y corte en medallones.
- Descarte los extremos del *chile*.
- Pele el *ajo*, corte a la mitad y elimine el brote.
- En una sartén caliente el aceite con el *ajo* y el *chile*.
- Fría el pan en el aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.
- Caliente los riñones en este aceite.

Presentación

- En el costado de una fuente sirva los riñones, al rededor acomode los panes y los chorizos tibios.
- Rocíe el centro de la fuente con la salsa de foie formando un dibujo.

- En el otro extremo de la fuente acomode las gírgolas y bañe con la *manteca* de hierbas.

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