Riñones

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Ajo: 1 Diente
Vinagre de Vino Blanco: 1 cda.
Riñones: 8 Unidades
Perejil picado: 2 Cucharadas
Sal entrefina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Dejar por 24 hs 8 riñones en un bol con agua con hielo, cambiar el agua y dejarlos otras 24 hs en un bol de agua con hielo.
- Una vez transcurrido el tiempo de limpieza cortarlos a la mitad a lo largo, *condimentar* con sal entrefina y llevarlos a la parrilla a fuego intermedio del lado de la carne.
- Transcurridos 50 minutos de cocción dar vuelta y cocinar a fuego bajo hasta terminar de cocinar y desgrasar (aprox 30 minutos).
- Terminar rociando los riñones con una vinagreta hecha con *jugo* de ½ *limón*, 3 cucharas de aceite de oliva, 1 cuchara de *vinagre* de vino blanco, 1 diente de *ajo* picado y *perejil* picado

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