Spatzle con Lomo y Riñones



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Salsa

Aceite De Maíz: c/n
Champiñones: 200 Gramos
Limón para su ralladura: 1 unidad
Manteca: 1 cda
Riñones: 500 Gramos
Harina: 1 Taza
Cebolla: 1 unidad
Crema: 200 c.c.
Lomo: 1 Kilo
Perejil: c/n
Sal: c/n

Spatzle

Huevos: 4 Unidades
Harina: 400 Gramos
Pimienta blanca molida: c/n
Soda: c/n
Nuez Moscada: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *harina*, huevos, y soda de a poco hasta integrar y formar una masa algo liquida.
- Dejar reposar 30 minutos.
- Poner la masa sobre una tabla y con cuchillo húmedo ir formando tiritas para dejarlas caer sobre agua hirviendo
- Cuando suben *hervir* 3 minutos.
- Retirar y escurrir.
- Limpiar y desgrasar bien los riñones, cortar en rodajas de 2 cm y el **lomo** cortarlo en tiras.
- *Saltear* bien caliente en el aceite la carne enharinada y los riñones por separado

- Desechar el excedente de aceite, en el mismo sartén agregar la *manteca* e incorporar la *cebolla* en juliana hasta transparentar.
- Añadir los champignones fileteados y cocinar 2 minutos.
- Desglasar con el vino, dejar evaporar el alcohol
- Agregar la *crema* y reducir a la mitad.
- *Saltear* bien caliente en el aceite la carne enharinada y los riñones por separado
- Agregar la *crema* y reducir a la mitad.
- Agregar las carnes y cocinar 3 minutos
- Poner ralladura de *limón* y rectificar sal y pimienta.
- *Saltear* los spätzle en *manteca* hasta *dorar* ligeramente.
- Servir con las carnes con su salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spatzle-con-lomo-y-rinones