Steak & kidney pie



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Masa de hojaldre: 200 g
Jerez: 100 cc
Salsa Worcestershire: 1 cda.
Riñones: 500 g
Clavo De Olor: 2 Unidades
Laurel: 1 Hoja
Perejil: 5 g
Tomillo: 1 Rama
Sal: A gusto
Panceta ahumada en fetas: 200 g
Harina: 100 grs.
Pimienta en grano: 1 cda.
Carne de ternera: 1 k
Huevo: 1 Unidad
Romero: 1 Rama
Caldo de carne: 250 cc
Echalotes: 4 Unidades

Bebida sugerida

Vino Tempranillo 2000:

Preparación de la Receta

- Retire los excesos de grasa de la carne y corte en cubos grandes.
- Retire la grasa que recubre el riñón y corte en cubos grandes.
- Envuelva cada trozo de riñón con una feta de *panceta* y sujete con palillos de madera.
- Pique la *panceta* sobrante.
- Pique las échalotes, el *perejil* y el *romero*.
- Aplaste los granos de pimienta con un palote.
- En una fuente mezcle la *harina* con sal y la pimienta machacada.
- Pase los cubos de carne y envueltos de riñón y *panceta*.
- En una sartén con *manteca* dore la carne, los envueltos de *panceta* y riñones y las échalotes.
- Agregue la mitad del jerez y deje evaporar el alcohol.

- Añada el caldo, el *romero*, el *perejil*, el *tomillo*, el clavo, el *laurel*, la *panceta* picada y deje reducir.
- Vierta dentro de una cazuela resistente al calor enmantecada y tape con una lámina de masa hojaldrada.
- Pincele con *huevo* diluido con agua y cocine en el horno precalentado a
- En un bowl combine la salsa Worcestershire y el jerez.
- Con la ayuda de un embudo vierta la mezcla de jerez dentro del pastel.

Presentación

- Sirva en la cazuela

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/steak-kidney-pie