

el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0223 RIÑONES DE CERDO AL JEREZ

Ingredientes (para 4 comensales)

- Riñones de cerdo
- Cebolleta (1)
- Ajo (2)
- Patata (200 gr)
- vino de Jerez (150 ml)
- Caldo de ave (1 vaso)
- Harina de trigo (1 cucharadita)
- Orégano seco (1 cucharada sopera)
- Pimienta negra en grano
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra



Proceder

Trocear los riñones quitándoles la parte blanca y echarlos a un colador con un puñado de sal. Dejarlos 15 minutos y enjuagarlos bajo el grifo para limpiarlos y quitarles la sal

Poner una cazuela con un chorro de aceite de oliva y añadir los riñones. Saltearlos a fuego fuerte durante 3 o 4 minutos y retirarlos a una fuente

En la misma cazuela pochamos la cebolleta picada en trocitos pequeños y un par de ajos también en trocitos lo más pequeño posible

Cuando la verdura esté pochada, añadimos el vino, movemos y lo dejamos reducir

Cuando el vino halla reducido, echamos la cucharadita de harina y la tostamos en la cazuela

Ahora añadimos poco a poco el caldo de ave mientras movemos. Conforme se vaya evaporando otro poco, así hasta terminar de echar todo el vaso

Una vez echado todo el caldo regresamos los riñones a la cazuela y los dejamos cocer en esta salsa durante uno 10 o 15 minutos



Pasado este tiempo apagamos el fuego y dejamos reposar la cazuela

Mientras tanto, pelamos las patatas y las cortamos en cubitos pequeños que freímos en aceite de oliva hasta que estén doraditas

Las escurrimos y las añadimos a la cazuela de los riñones

Salpimienta y añade una cuchara de orégano

Lo removemos todo y servimos los platos