

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:34
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ri%C3%B1oncitos-de-cordero-lechal-con-pisto.html>

Riñoncitos de cordero lechal con pisto

INGREDIENTES

1 kilo de riñones de cordero lechal
4 calabacines
3 pimientos verdes
2 berenjenas
3 tomates
2 cebollas

PREPARACIÓN

Escaldar los tomates en agua caliente, pelarlos y cortarlos en dados. Pelar los calabacines y cortarlos en dados, así como las cebollas, los pimientos y las berenjenas.

Colocar una cazuela en el fuego con aceite y freír en él primeramente la cebolla junto con los ajos. Agregar seguidamente el resto de la verdura y erogar durante 10 minutos. Añadir la sal y el azúcar y dejar hervir todo ello hasta que esté tierno.

Por otro lado, limpiaremos los riñones de su grasa correspondiente, los salpimentamos y los asamos a la parrilla.

Colocamos el pisto en el centro y los riñones a su alrededor