

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:34
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ri%c3%b1ones-al-jerez.html>

Riñones al Jerez

INGREDIENTES

800 grs de riñones de ternera
Una copa de Tío Pepe
1 diente de ajo
Perejil picado
Cuatro cucharadas de aceite de oliva
Sal y Agua

PREPARACIÓN

Limpiar bien la grasa y telillas de los riñones, lavándolos muy bien y cortándolos a trozos.

Poner agua a hervir, sumergirlos y sacarlos rápidamente y dejarlos escurrir.

Colocar una cazuela con aceite de oliva al fuego y echar los riñones con un diente de ajo picado y sal.

Freírlos.

Agregar la copa de Tío Pepe y el perejil picado y dejar cocer a fuego lento unos tres minutos. 5 Servirlos calientes en una cazuela.