



<https://www.mepillasquisando.com>



Riñones a la "brochette"

RACION PARA 4 PERSONAS

RIÑONES A LA "BROCHETTE"

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

TOCINO MAGRO RIÑONES.— Se compran 250 gramos aproximadamente de tocino magro, bien en una o en dos tiras finas, (grosor canto de un duro) y 500 gramos de riñones de ternera de leche.

TABLA VINO BLANCO.— En una tabla se cortarán los riñones en trozos del grosor y tamaño de una nuez y se pondrán a remojo en vino blanco durante 15 a 20 minutos en un plato hondo. De las tiras de tocino se harán el mismo número de trozos que de riñones hemos hecho, cortándolos en cuadritos del tamaño aproximado de 4 x 4 cms. Estos trozos se colocarán en un plato hondo, añadiendo los trozos de riñones cuando haya pasado el tiempo de remojo.

LIMON - SAL PIMIENTA.— Se rocía el contenido del plato con el jugo de medio limón, sazonando con sal y pimienta según gustos y costumbre.

"BROCHETTES".— (Agujas de metal) Los trozos que tenemos preparados en el plato se atraviesan por el centro con la brochette, alternando los riñones y el tocino (según gráfico) y juntándolos bien. (Brochettes son agujas de metal especial. Pueden sustituirse por agujas de hacer punto o simplemente por palillos).

PARRILLA.— Una vez preparadas las brochettes, se ponen encima de la parrilla y ésta, a su vez, sobre la brasa o la chapa donde se guisa, que deberá estar muy caliente. Se tendrán durante 10 minutos, dándoles las vueltas necesarias para que se hagan por igual.

PRESENTACION.— Se sirven en una fuente clavados en la misma brochette, bien con patatas fritas a la inglesa o crema de puré



<https://www.mepillasquisando.com>