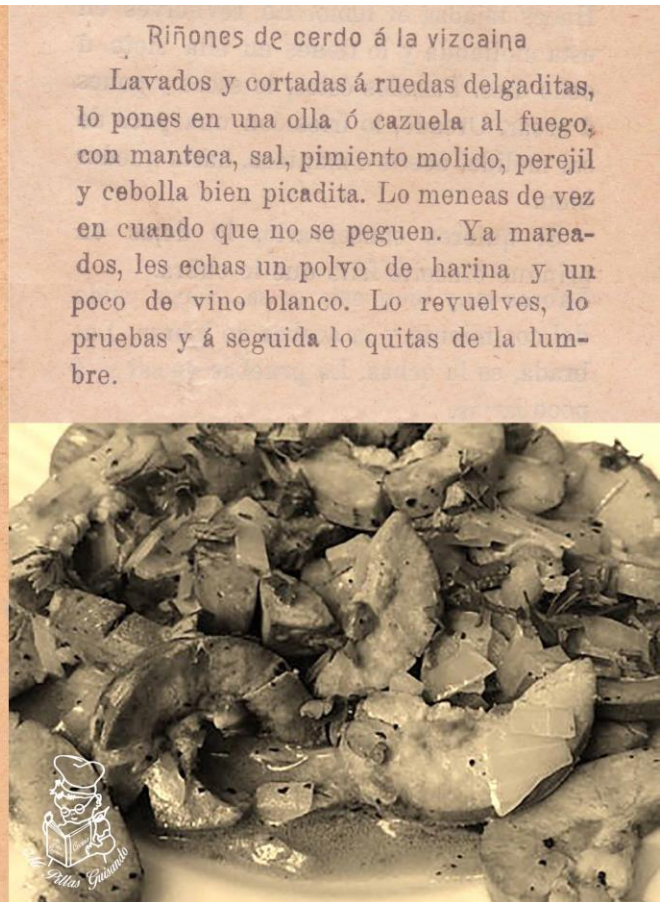
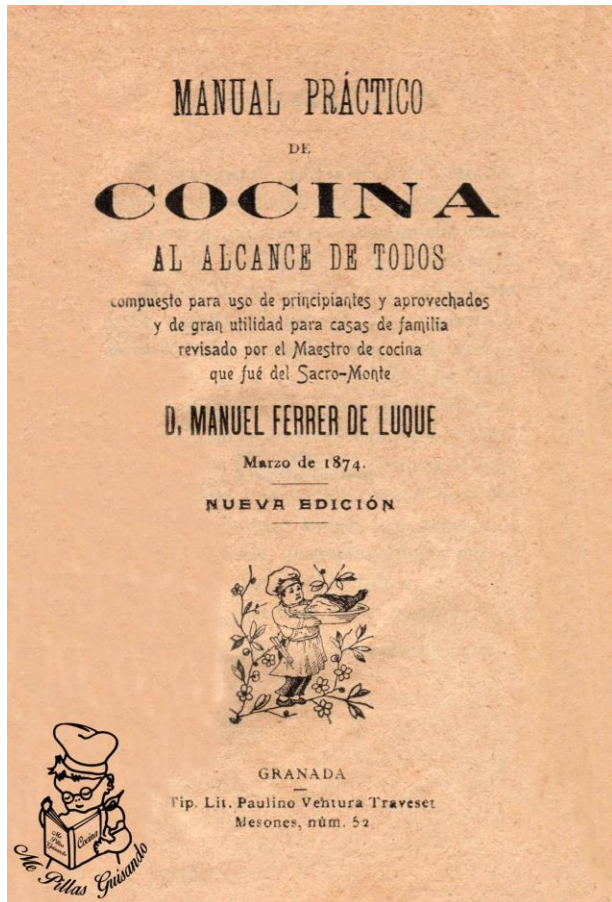




<https://www.mepillasquisando.com>



RIÑONES DE CERDO A LA VIZCAÍNA 1874



INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Riñones de Cerdo.
- 2 Cucharadas de Manteca.
- 1 Cucharita de Pimiento molido (pimentón).
- 1 Cebolla.
- 1 Manojito de Perejil.
- ½ Vaso de Vino blanco.
- Sal y Harina.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Lavados y cortadas a ruedas delgaditas, lo pones en una olla o cazuela al fuego con manteca, sal, pimiento molido, perejil y cebolla bien picadita. Lo meneas de vez en cuando que no se peguen. Ya mareados, les echas un polvo de harina y un poco de vino blanco. Lo revuelves, lo pruebas y a seguida lo quitas de la lumbre.

<https://www.mepillasquisando.com>