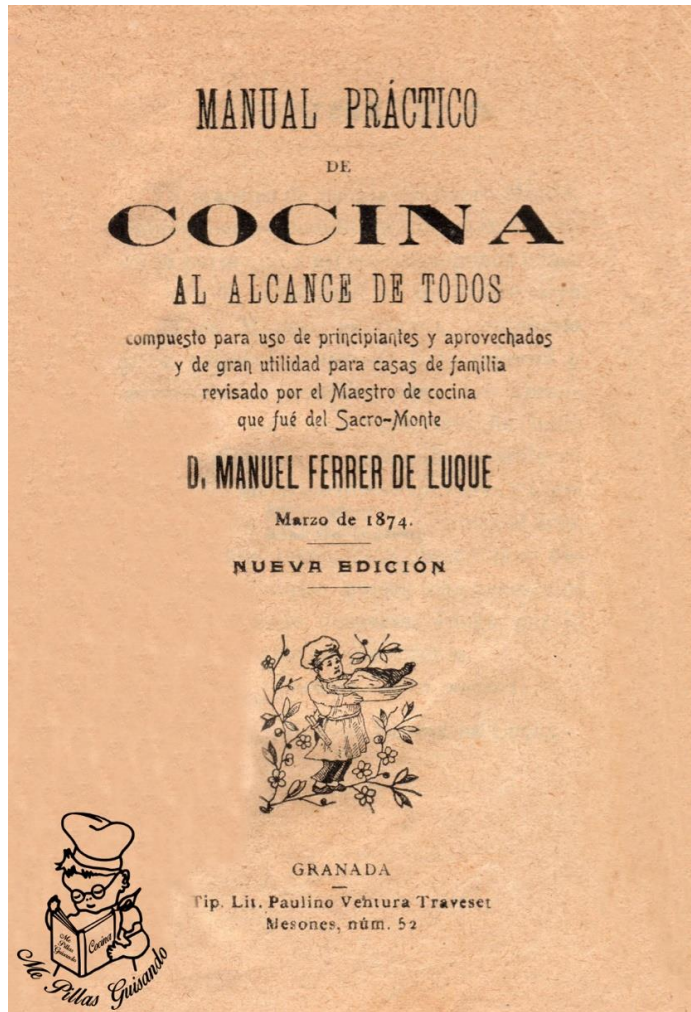




<https://www.mepillasquisando.com>



1201 - 82 RIÑONES DE VACA 1874



Riñones de vaca

Lavados y cortados los riñones en tiras delgaditas, los pones á marear á fuego lento con manteca, sal, pimienta en grano, perejil, cebolla menudita y un ajo picado. Ya mareado, aumentas el fuego un poco si no están suficientemente tiernos, añadiéndole una poca de manteca. Ya tiernos, haces una salsa de vinagre y caldo del puchero, y se la echas. A seguida lo pruebas de sal y lo apartas; pues de lo contrario, se encallecen.

Lo mejor es, que al principio, la manteca sea bastante á poder cocer del todo.



INGREDIENTES:

- 1'5 Kg. de Riñones de Vaca.
- 250 gr. de Manteca.
- 1 Cebolla.
- Pimienta en grano y Perejil.
- 1 Diente de Ajo.
- Sal, Vinagre y Caldo del puchero.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL:

Lavados y cortados los riñones en tiras delgaditas, los pones a marear a fuego lento con manteca, sal, pimienta en grano, perejil, cebolla menudita y un ajo picado. Ya mareado, aumentas el fuego un poco si no están suficientemente tiernos, añadiéndole una poca de manteca. Ya tiernos, haces una salsa de vinagre y caldo del puchero, y se la echas. A seguida lo pruebas de sal y lo apartas pues de lo contrario, se encallecen. Lo mejor es, que al principio, la manteca sea bastante a poder cocer del todo.

FACEBOOK: Cocina Española Casera