

**Creador:** karmela **Recetizador:** mayca47



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

### Descripción:

limpiar y trocear los riñones en rodajas finas y meter en agua con sal y vinagre 20 minutos y lavarlos bien en la olla expres vas friendo la cebolla cortada en cuadros pequeños cuando este echas los riñones las pastillas de caldo el vino y los piñones y lo tienes 20 minutos

### Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de riñones de cerdo
- 3 cebollas grandes
- 2 Vasos de vino blanco
- 2 pastillas caldo
- 1 puñado de piñones
- aceite de oliva
- vinagre con sal

### Preparación:

#### Paso 1

acompañado con arroz cocido estan estupendos