riñones al vino

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela

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 puñadito de piñones
- aceite de oliva
- vinagre con sal

Preparación:

Paso 1

acompañado con arroz cocido estan estupendos