Riñoes al vino de jerez

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Rosa Mª Vilá



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
acompañarlo com arroz queda genial!!

Descripción:

Estos rillones estan hechos con amor!!

Ingredientes para 4 personas :

- 10 riñonesde cordero
- 2 Patatas
- 2 Cebollas
- 2 Ajos
- 1 vaso de Vino de Jerez
- vaso de Caldo de Carne
- PAN RALLADOS
- aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Tomillo
- Pimienta en grano

Preparación:

Paso 1

En primer lugar cortaremos y freiremos las patatas a tu gusto, las escurrimos y reservamos. Los riñones limpios los cortamos y salpimentamos, picamos la cebolla y los ajos y los ponemos a erogar en una sartén con un chorrin de aceite .cuando este bien doradito pondremos la pimienta y el tomillo Saltemos los riñones con las verduras y le ponemos un poco de pan rallado, añadiendo el vino y el caldo y lo dejamos cocer unos 15 minutos s fuego bajo Pondremos las patatas fritas y cocinamos 10 minutos mas y ya tendremos el palto espero que os guste Bon Profit