Riñones al vino de Montilla-Moriles

Nombre de la receta

Riñones al vino de Montilla-Moriles

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Media

Personas

3

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Riñones de cerdo en salsa de vino montilla.

Lugar originario de la receta

Córdoba

Ingredientes

- 600 gramos de riñones de cerdo
- 5 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- 1 hoja de laurel

- 1/2 vasos de vino montilla
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 1/2 vasos de vinagre de vino
- 1 pizca de azafrán
- 1 cucharadita de harina de maíz (opcional)

Pasos

1 El primer paso de esta receta es limpiar bien los riñones. Para depurarlos de impurezas, los cortaremos en trozos como se ve en la fotografía. Les quitaremos la grasa central.

2 En un recipiente, los cubrimos con agua fría y añadimos una cucharada de sal y medio vaso de vinagre. Los dejamos durante media hora. Veremos que al cabo de este tiempo el agua se ha puesto turbia y los riñones han cogido un color más apagado.

3 Por otro lado pondremos agua a hervir y cuando esté muy caliente retiramos del fuego y escaldamos los riñones durante un minuto para quitar el sabor del vinagre. Los ponemos a escurrir en un escurridor.

4 En una sartén ponemos el aceite y doramos dos dientes de ajos enteros. Sacamos y reservamos en un mortero. A continuación, añadimos los restantes ajos picados.

5 En cuanto empiecen a dar olor añadimos la cebolla picada con una pizca de sal y pochamos.

6 Una vez pochada la cebolla, añadimos los riñones con el fuego al máximo y removemos todo.

7 Cuando los riñones estén rehogados, salpimentamos al gusto, añadimos el vino y una hoja de laurel. Echamos también una pizca de azafrán y dejamos que evapore el alcohol.

8 Por último añadimos agua junto con los dos ajos majados y dejamos hervir a fuego medio unos 20 minutos aproximadamente.

9 Si queremos la salsa más espesita, diluimos una cucharadita de harina de maíz en un poco de agua fría e incorporamos en el último momento. Una vez esté la salsa a nuestro gusto, ya tenemos preparado nuestro plato.

Observaciones o consejos

Si no tenemos azafrán, podemos echar una pizca de colorante aunque no le dará ningún sabor.

Autor

Matilde Linares