

Riñones de cordero con jengibre

Riñones de cordero con jengibre, la casquería poco a poco va cogiendo adeptos y los aliños importados también se comienzan a utilizar con ellas.

ingredientes

- 300 gr de Riñones de Cordero
- 1 cucharadita de Jengibre en polvo
- 2 dientes de Ajo
- 1 copa de Vino de Jerez
- Aceite de oliva virgen
- 2 cucharadas de Vinagre
- Pimienta
- Sal

elaboración Riñones de cordero con jengibre

Lo primero será limpiar nuestros riñones, le quitaremos la piel que los recubre, el trocito de grasa que tiene junto al tubito que los unía al resto de las vísceras y los abriremos a la mitad.

En un bol con agua fría introduciremos los riñones junto con el vinagre y los dejaremos allí unos 10 minutos.

Pasado ese tiempo los sacaremos y los escurriremos.

En una sartén con un poco de aceite de oliva virgen saltearemos los riñones, soltarán bastantes líquido, esperaremos a que se rebaje y entonces le pondremos el ajo picado, el jengibre, la pimienta y la sal, removemos todo e

incorporamos la copa de vino de jerez.

Lo tendremos a fuego medio hasta que el vino se evapore, retiramos del fuego y reservamos.

Nosotros hemos hecho unas patatas a lo pobre para poner de base de nuestros riñones.

Ya tenemos nuestros riñones de cordero con jengibre.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.