

Riñones de cordero salteados con trufa

Riñones de cordero salteados con trufa, es una antigua receta que ya aparecía en publicaciones de 1892 pero la que más se parece a la nuestra es de 1900 en el libro "El Arte Culinario de Adolfo Solichón.

Es una receta adaptada a nuestros tiempos pero que guarda los sabores de la original.

ingredientes

- 1 kg de Riñones de Cordero
- 150 gr de Panceta Ibérica
- 3 dientes de Ajo
- 1 cucharada de Mantequilla
- 1 cucharada de Harina
- 1 cucharada de Concentrado de Trufa
- 200 ml de [Fondo Oscuro](#)
- 1/2 Copa de Oporto
- 1 cucharada de Vinagre
- Pimienta Negra
- Sal
- 150 gr de Picatostes

elaboración Riñones de Cordero salteados con trufa

Nosotros hemos utilizado riñones de cordero lechal aunque supongo que en la época era más común usarlos de carnero.

Los limpiamos quitándole la piel y el trocito de grasa que tienen en el centro y los cortamos a la mitad.

Los ponemos en un colador grande y sobre una olla con agua y vinagre dejamos que se hagan al vapor durante unos 5 minutos, esto ayudara a que terminen de limpiarse.

Preparamos una salsa española, ponemos en una sartén la mantequilla y la harina, removemos y dejamos que se tueste hasta que tome color, cuando este vamos incorporando el [fondo oscuro](#) templado poco a poco y seguimos removiendo, debe quedar con la textura de una bechamel, cuando este añadimos el vino de Oporto y removemos hasta que se integre, quedará una salsa espesa, reservamos.

En una sartén ponemos la panceta ibérica y dejamos que suelte toda su grasa a fuego lento, incorporamos los ajos muy picados, pimienta, sal y los riñones, dejamos que se hagan con la panceta hasta que se evapore el liquido que sueltan.

Ahora sería el momento de añadir las trufas cortadas en laminas y retirar la panceta pero nosotros hemos usado un concentrado que hay de trufa, champiñones y aceitunas negras, se encuentra en algunas tiendas de gourmet, es económico y le dará un potente sabor a trufa.

Inmediatamente incorporamos la salsa española reducida con Oporto que habíamos hecho previamente y dejamos que se mezclen todos los sabores durante 5 minutos más.

Servimos los riñones con la salsa y unos picatostes.

Ya tendremos nuestros riñones de cordero salteados con trufa.

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.