

Receta de riñones al jerez



Receta de riñones al jerez

Los riñones al jerez son un plato típico de la zona de Andalucía en España, **que ha encontrado múltiples adaptaciones en Latinoamérica** destacando siempre por su singular sabor.

¿Cómo hacer riñones al jerez?

Al preparar esta receta de riñones **una buena alternativa si no dispones de jerez** sería utilizar un buen vino blanco seco chileno como chardonnay o riesling.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 2 horas 30 minutos

Cocción: 40 minutos

Raciones: 2 personas

Receta de riñones al jerez

Ingredientes

- 200 ml de jerez seco o vino blanco seco
- 120 ml de caldo de vacuno
- 3 cucharadas de aceite
- 2 dientes de ajo picados finos
- 1 riñón de vacuno
- 1 cebolla picada fina
- 1 cucharadita de harina
- $\frac{1}{4}$ taza de vinagre
- Perejil picado
- Sal
- Pimienta

Preparación

- **1.** Lavar el riñón en abundante agua fría, escurrir y secar en papel absorbente. Cortar el riño en trozos pequeños y eliminar la grasa que se encuentra en su interior.
- **2.** Reposar los trozos de riñón en una fuente amplia cubiertos por unos 2 centímetros de agua y añadir el vinagre. Marinar por unas 2 horas. Retirar del agua, enjuagar y secar con papel absorbente. Reservar.
- **3.** En un sartén grande calentar la mantequilla y dorar rápidamente los trozos de riñón, sin dejar que se cocine. Retirar y reservar.

- 4. En el mismo sartén añadir aceite, calentar a fuego medio y sofreír la cebolla y los dientes de ajo picados, agregar sal a gusto, la cucharadita de harina y cocinar por unos 2 minutos, a fuego lento, sin dejar de revolver.
- 5. Agregar el jerez, el caldo de vacuno previamente disuelto en una taza de agua caliente, el perejil picado, pimienta a gusto y cocinar sin dejar de revolver hasta que se forme una salsa ligeramente espesa.
- 6. Añadir los trozos de riñón y cocinar por 20 minutos más o hasta que alcancen su punto de cocción, revolviendo constantemente hasta que ya no desprenda más jugo. Cuidado de no sobre-cocer, demasiado hervor endurecerá la carne.
- 7. Servir los riñones al jerez inmediatamente acompañados de arroz blanco o puré de papas.

Recomendamos

[Chanfaina de cordero](#)

[Guatitas a la jardinera](#)