

RIÑONES AL JEREZ

- 500 g riñones de cordero
- 150 ml vino de jerez
- 1 Cebolla grande
- 1 diente Ajos
- 1 Cucharada de mostaza
- Aceite de oliva
- sal
- Pimienta



1. Aunque ya venden los riñones limpios en bandejas, es recomendable antes de cocinarlos lavarlos de nuevo, para después cortarles en cuartos, quitarles la ternilla blanca que tienen en su interior, echarles en un bol, cubrirlos de agua junto con un buen chorro de vinagre. Esto es básico para la receta de riñones al jerez.
2. Dejamos en esta mezcla durante 15 minutos, para que se limpien bien los riñones de cordero.
3. Mientras, cortamos la cebolla en cuadraditos pequeños, y sofreímos en una sartén con 4 cucharadas de aceite de oliva y el ajo bien picadito.
4. Pasados los 15 minutos, escurrimos los riñones y los lavamos bajo el agua del grifo, escurrimos, salpimentamos y echamos a la sartén donde tenemos pochando la cebolla y el ajo.
5. Agregamos la mostaza y la copa de jerez u otro tipo de vino oloroso e incluso espirituoso (whisky, ron añejo, etc.), removemos con cuidado y dejamos cocer de 7 a 10 minutos.
6. Al final nos tiene que quedar una salsa espesita, si ves que está algo líquida, la dejas cocer hasta que adquiera un espesor a tu gusto.
7. Los Servimos en la mesa bien calientes.