Arroz suflado al azafrán (paella)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz grano largo fino: 250 g
Agua: 250 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Azafrán: 1 Cápsula
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Caldo de azafrán y langostino

Agua: 200 cc
Langostinos crudos: 8 Unidades
Azafrán en hebras: 1 g

Preparación de la Receta

- Coloque en una olla el agua junto con el **azafrán**, lleve a fuego y mezcle hasta que rompa el hervor, retire.
- Lave el **arroz** varias veces hasta que el agua quede totalmente transparente.
- Selle el *arroz* con aceite de oliva, luego incorpore el agua de *azafrán* caliente y cocine hasta que absorba el líquido mientras mezcla continuamente
- Una vez *cocido* el *arroz* cubra con papel *manteca* y termine la cocción a fuego mínimo reposando hasta que absorba por completo el líquido.
- Extienda luego el *arroz* caliente un una *plancha* siliconada y cocine en horno a 80ºC durante 4 horas, hasta que el *arroz* quede completamente seco.
- Coloque en una olla abundante aceite de oliva, lleve a fuego y una vez que alcance los 160ºC agregue el *arroz* seco hasta que explote, reviente y se infle.
- Retire y escurra sobre papel absorbente, sazone con sal y pimienta

Caldo de azafrán y langostino

- Realice una infusión con el agua y *azafrán*.
- Separe las cabezas de langostino de su cuerpo y reserve.

- En una sartén caliente a fuego mínimo seque las cabezas de los *langostinos*.
- Una vez secas agregue la infusión de agua de *azafrán* y cocine durante 2 minutos más, cuele y sazone con sal y pimienta (reserve el caldo de langostinos)
- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine los *langostinos* de ambos lados
- Sazone con sal.

Armado

- En una taza de te coloque el caldo de *langostinos* y sumerja en ella un langostino.
- Coloque el *arroz* en pequeñas bolsitas de nylon.

Presentación

- Sirva en un bandeja la taza de te junto con la bolsita de *arroz*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-suflado-al-azafran-paella