

ARRÒS AMB TARONJA I SAFRÀ

Nota: Aquesta recepta pot servir de postre o d'acompanyament d'un plat

4 persones	<u>Ingredients</u>
1/2 got	arròs
2 gots grans	suc de taronja
1	taronja (la pell ratllada i els grills)
un grapat	ametlles laminades torrades
6 brins	safrà
3 cullerades soperes	sucre

Elaboració

- Embolicar el brins de safrà en un paper d'alumini i torrar-los lleugerament en una paella durant mig minut.
- Matxucar el paquet amb la mà de morter per fer-ne pols. Reservar.
- Ratllar la pell de la taronja i guardar els grills. Reservar cada cosa per separat.
- Escórrer unes taronges i guardar-ne el suc.
- Barrejar la pell de taronja ratllada amb el suc de taronja, hi ho posem a bullir.
- Quan arranqui el bull baixem a foc BAIX i bullim l'arròs durant 12-13 minuts.
- Afegir-hi el sucre i el safrà, barrejar bé i deixar-ho coure 5-6 minuts més.
- Omplir 4 motllos individuals i quan siguin freds posar-los a la nevera.
- Abans de servir els decorarem per sobre amb ametlla laminada torrada i uns grills de taronja.