



# SOCARRAT DE ARROZ CON LANGOSTINOS

## INGREDIENTES

**(Para 4 personas)**  
**1 Cebolla**  
**1 diente de Ajo**  
**100 gr Arroz**  
**200 ml Caldo**  
**1 Ñora seca**  
**12 Langostinos**  
**4 hebras de Azafrán**

## ELABORACIÓN

Pelamos los langostinos y hacemos un caldo con las cáscaras y la ñora seca. Lo reservamos.

Rehogamos el ajo y la cebolla picada y añadimos el arroz. Agregamos las hebras de azafrán ligeramente tostadas. Añadimos el caldo y cocemos en el horno a 200 grados durante 11 minutos.

Extendemos el arroz sobre una bandeja para cortar la cocción. Lo repartimos en aros metálicos de 10 cm de diámetro y lo compactamos ligeramente.

Calentamos una sartén antiadherente al fuego y ponemos el aro de arroz por encima. Tostamos por ambos lados y lo colocamos en el plato. Salteamos los langostinos y coronamos el arroz.



PRECIO  
BAJO



TIEMPO  
25'



DIFICULTAD  
7/10



SALUDABLE  
7/10