

Receta de Arroz con langosta y azafrán - 5 pasos



Ingredientes para Arroz con langosta y azafrán

- 2 [Cebollas](#) medianas en aros
- 1 diente de ajo picado
- 50g de manteca
- 100cc de aceite oliva
- 1 cucharada de tomillo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Pimienta negra
- 250g de [Carne](#) de [Langosta](#)
- 250g de [Arroz](#)
- 150cc de aceite
- Páprika

Pasos para preparar Arroz con langosta y azafrán

1. En una sartén profunda colocar el aceite(100cc)y la manteca, freir las cebollas el ajo el perejil el tomillo la pimienta, pimentón y el azafrán.
2. Cuando todo este bien doradito se incorpora la carne de bogavante revolver bien.
3. Aparte se cocina el arroz en agua y sal, se retira a media cocción y se lo fríe en un sartén con aceite(150cc) con la páprika.
4. Se coloca el arroz en una fuente de servir en forma de corona y colocar en el centro la carne de bogavante y verter encima la salsa.
5. Si te ha gustado la receta de **Arroz con langosta y azafrán**, te sugerimos que entres en nuestra categoría de [Arroces y cereales](#) o déjate sorprender en nuestro [Recomendador de recetas](#).