

A little saffron secret

La combinación mundialmente conocida de arroz y el azafrán ya se demostró en una pintura del famoso pintor P. Bruegel en 1567.



Hoy en día, "Poème du Chocolat" nos hizo deliciosos chocolates con un pequeño secreto dentro. Descúbrelo y saborearlo !

¿Usted quiere probar el azafrán en una forma muy belga?

Siga la receta aquí abajo para experimentar nuestro tradicional pastel de arroz belga con azafrán.

Para 2 porciones: leche ½l (3,5%); arroz postre 50g; ½ vaina de vainilla, raspado; Azúcar de caña 20g; 6 hilos de azafrán belgas; una pizca de sal.

Deje el azafrán en remojo durante 4 horas en una pequeña cantidad de leche. Después de enjuagar el arroz, cocinar 10 minutos en una casarola de agua hirviendo con sal. Dejar de lado. Lleve la leche a hervir. Añadir el arroz, vainilla y continuar la cocción a fuego bajo durante 50 minutos más. Añadir el azúcar y deje que se enfríe durante 20 minutos. Añadir la leche con el azafrán y servir el pastel con un poco de azúcar moreno belga.