

Consejos de utilización

- Tostar las hebras ligeramente para poder triturarlas con mayor facilidad. Para ello podemos utilizar una sartén colocada sobre el fuego muy bajo.
- Triturar las hebras hasta convertirlas en polvo para aprovechar al máximo sus propiedades, evitando utilizar utensilios de madera ya que absorberán parte de las mismas. Podemos emplear un cuenco cerámico (o similar) y una cucharilla.
- La mejor manera de utilizar el azafrán es infusionarlo con el agua o caldo de la receta; en el caso de repostería, con la leche. Será necesario un mínimo de 30 min, pero la máxima expresividad se alcanzará a partir de 4 horas. También se puede dejar infusionando desde el día anterior. Lo ideal es preparar la infusión a unos 65 °C, no es necesario que llegue a hervir.
- El azafrán es una especia con un potente aroma, por ello se utiliza en pequeñas dosis. Su exceso puede llegar a amargar. Unas 5-6 hebras por persona serán suficientes. Con 1 gramo de azafrán tendremos unas 100 raciones.

