

Crema de Calabaza con Rape al Azafrán



Ingredientes

Azafrán en polvo: 1 Unidad

Chile: 1 Unidad

Sal: c/n

Calabaza: 300 grs

Rape: 200 grs

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Rehogar la **calabaza** cortada en tacos en una olla pequeña con un poco de aceite de oliva y medio *chile*. Añadir 1 vaso de agua y cocer la **calabaza** hasta que esté muy blanda mezclándola de vez en cuando.
- Cortar el **rape** en tacos y saltearlo un par de minutos en una sartén con aceite caliente.
- Emplatar la **crema** en un plato hondo. Diluir 1/2 cucharadita de **azafrán** con un poco de agua templada en un bol. Agregar los tacos al bol, darles un par de vueltas y repartirlos por la superficie de la **crema**. Terminar con unas gotas de aceite virgen.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-calabaza-con-taquitos-de-rape-al-azafran>