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 superfície 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