Sopa de calabaza con pescado al azafrán

Ingredientes

Azafrán en polvo: 1 Sobre
Sal: Cantidad necesaria
Pescado: 200 g
Chile: 1 Unidad
Calabaza: 300 g
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cocinamos la **calabaza** cortada en cuadraditos en una olla con agua y sal hasta que esté muy blanda
- Cuando la *calabaza* esté bien cocida, le añadimos el *chile* y, junto al agua de cocción, trituramos todo en una batidora.
- Por otro lado, cortamos el pescado en cuadrados y lo salteamos un par de minutos en una sartén con aceite caliente.
- Mientras tanto, diluimos 1/2 cucharadita de **azafrán** con un poco de agua templada en un bowl y se lo agregamos al pescado cuando esté listo

Para terminar

- Colocamos la sopa-crema en un plato hondo y le agregamos los trozos de pescado
- Terminamos con un hilo de aceite de oliva y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-calabaza-con-pescado-al-azafran