

Sopa de calabaza con pescado al azafrán



Ingredientes

Azafrán en polvo: 1 Sobre

Chile: 1 Unidad

Sal: Cantidad necesaria

Calabaza: 300 g

Pescado: 200 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>