

**Libreta:** Sopas y Cremas  
**Creado:** 26/03/2018 21:28  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/sopa-de-azafr%C3%A1n.html>

---

## Sopa de azafrán

### INGREDIENTES

2 cebolletas  
2 puerros  
3 zanahorias  
3 dientes de ajo  
unas hebras de azafrán  
7 rebanadas de pan  
aceite virgen extra  
sal

### **Para el caldo de verduras:**

1 ½ litro de agua  
1-2 cebollas  
2 puerros  
1 tomate  
1 rama de perejil  
sal

### PREPARACIÓN

Limpia la verdura del caldo, trocéala y ponla a cocer en una cazuela con agua y sal. Deja cocer durante 15-20 minutos.

Pica finamente los puerros, las cebolletas, las zanahorias y 2 dientes de ajo y pon a pochar en una cazuela con aceite. Cuando se doren, añade unas hebras de azafrán. Tuesta en el horno 3 rebanadas de pan, trocéalas e incorpóralas. Deshaz el pan sopa con una varilla. Rehoga brevemente y vierte al caldo. Deja cocer durante 15 minutos.

Mientras tanto, corta por la mitad las otras rebanadas de pan, fríelas en una sartén con aceite. Coloca papel absorbente de cocina sobre un plato y escúrrelas. Úntalas con un ajo.

Sirve la sopa en una sopera y coloca encima los panes fritos.