

CLAM CHOWDER

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 200 gr de tocino picado
- ½ cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 tallo de apio picado
- ½ taza de harina
- 4 tazas de caldo de almeja o camarón (1 litro)
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 hoja de laurel
- Sal y pimienta al gusto
- 2 papas medianas peladas y cortadas en láminas delgadas y cocidas
- 1 ½ tazas de almejas sin concha y cocidas
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 3 cucharadas de perejil picado

Procedimiento:

1. En una sartén caliente el aceite y fríe el tocino, retira y en la misma sartén sofríe la cebolla junto con el ajo y el apio, agrega la harina hasta que tome un color dorado y añade el caldo de almeja e incorpora el tocino.
2. Deja cocinar hasta que rompa el hervor, agrega el tomillo, el laurel y salpimenta al gusto.
3. Añade las papas y las almejas, incorpora la crema y el perejil, mezcla perfectamente y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4