

Clam Chowder (U.S.A.)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo **Recetizador:** Penny



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Esta es la versión de Nueva Inglaterra. Existen otras versiones de este plato (Manhattan, Rhode Island y Outer Banks). Suele servirse los viernes en los restaurantes porque antes se servía los viernes de Cuaresma para que los cristianos pudiesen cumplir con la restricción de su religión, esa costumbre se ha seguido manteniendo apliándolo a todos los viernes del año.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 lonchas de bacon
- 1 cebolla grande picada pequeña
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 4 latas de almejas al natural (Reservar el jugo)
- 480 ml. de caldo de pescado o marisco
- 250 ml. de agua
- 4 patatas medianas
- 1 hoja de laurel
- 200 ml. de nata para montar
- 2 cucharadas de perejil picado
- Sal, pimienta y chile en polvo

Preparación:

Paso 1

Ecurrir las almejas, reservando el jugo de las latas, y picarlas lo fino que se quiera.

Paso 2

Cortar las patatas en dados de 2 cm.

Paso 3

Cortar el bacon en tiras y freir unos 5-7 minutos en una sartén honda.

Paso 4

Reservar el bacon y cocinar la cebolla en la grasa que soltó el bacon unos 5 minutos.

Paso 5

Añadir la harina y cocinar 2-3 minutos, siempre moviendo, hasta que quede un poquito marrón.

Paso 6

Añadir lentamente el jugo de las almejas, el caldo de pescado y el agua.

Paso 7

Añadir las patatas y el laurel y cocinar lentamente unos 15 minutos.

Paso 8

Añadir las almejas, la nata, el perejil, el bacon, sal, pimienta molida y el chile en polvo.

Paso 9

Mover y cuando empiece a hervir ligeramente está listo.

Paso 10

****** Si se usan almejas frescas (es la mejor opción), poner una docena por persona, meterlas en agua con sal durante 1 hora para que suelten la arena que pudiesen tener y ponerlas en una olla con dos dedos de agua.*

Llevar a ebullición y cuando se abran, apartar del fuego y reservar el caldo.