

Chowder de Nueva Inglaterra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almejas: 2 k

Papas: 3 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 200 cc

Panceta salada: 120 g

Cebollas medianas: 2 Unidades

Manteca: 80 g

Leche: 1 L

Cilantro: 1 cda.

Eneldo: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua salada ponga las almejas.
- Cocine hasta que se abran por completo.
- Reserve dos tazas del líquido de la cocción.
- Retire las almejas, quite la valva y pique
- Reserve algunas almejas con valva para decorar.
- Corte la *panceta* en tiras finas.
- Pique las hierbas.
- En una olla coloque la leche a calentar.
- Pele y corte las cebollas en cubos pequeños.
- Pele y corte las papas en cubos.
- En una sartén caliente coloque la *panceta* y cocine hasta que quede crocante
- Reserve.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, agregue las papas y la leche, añada las almejas y la *panceta*
- Mezcle y añada las dos tazas del líquido de cocción reservadas y la *crema* de leche
- Condimente con sal y pimienta
- Deje cocinar a fuego suave
- En una *cacerola* coloque la *manteca* a derretir junto con *eneldo* picado y *cilantro*.

Presentación

- En un plato hondo coloque el chowder, rocíe con la *manteca* derretida y decore con las almejas enteras reservadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chowder-de-nueva-inglaterra>