

Clam Chowder

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Zanahoria: 150 g

Morrón Verde: 150 g

Crema de leche: 100 cc

Morrón Rojo: 150 g

Papa: 250 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Apio: 100 g

Vino Blanco: 150 cc

Harina: 150 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Fumet de pescado: 200 cc

Morrón amarillo: 150 g

Cebolla: 100 g

Almejas vivas: 2 k

Panceta ahumada: 150 g

Preparación de la Receta

- Raspe el caparazón de las almejas.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee parte de la *cebolla* cortada en *brunoise*, una vez transparente incorpore las almejas vivas, desglace con vino blanco y tape la *cacerola*, cocine durante 4 a 5 minutos, hasta que las almejas se abran, luego cuele reservando el caldo de la cocción.
- Retire las almejas de sus valvas.

Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite y *manteca* saltee la *zanahoria*, *apio* y el resto de *cebolla*, mezcle bien y luego de unos minutos de cocción agregue los tres morrones, todas las verduras previamente cortadas en *brunoise*, sazone con sal, mezcle y deje cocinar durante 8 minutos, transcurrido este tiempo incorpore la *panceta* cortada en lardón, mezcle y agregue las papas previamente cortada en cubos regulares de 2 ½cm de lado, espolvoree con *harina* y deje cocinar durante 4 minutos mas
- Desglace luego con vino blanco y cocine durante 5 minutos, hasta que se evapore el alcohol, incorpore e caldo reservado de la cocción de las almejas y de ser necesario agregue fumet

de pescado

- Una vez que la preparación rompa hervor procese con el mixer mientras sigue cocinando, por ultimo incorpore la *crema* de leche, sazone con sal y pimienta y deje reducir durante 4 minutos.
- Una vez terminada la cocción incorpore las almejas y deje reposar unos minutos.

Presentación

- Sirva en cazuelas y decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/clam-chowder-3>