

Clam Chowder por Toño De Livier

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Almejas de lata con liquido: 850 Gramos

Dientes de ajo picados: 2 Unidades

Filete de pescado blanco: 1 unidad

Leche tibia: 500 mililitros

Mantequilla: 150 Gramos

Papa blanca pelada: 2 Unidades

Tomillo fresco: 1 Rama

Tabasco: 1 cda

Tocineta cortada en cubos: 250 Gramos

Cebolla blanca picada: 1/2 unidad

Eneldo fresco: 1 Rama

Harina de trigo: 3 cdas

Limón eureka: 1 unidad

Pan campestre: 1 unidad

Perejil lacio fresco: 4 Ramas

Salsa Inglesa: 2 cdas

Tallos de apio picados: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Sofreír en la *mantequilla* la *tocineta* cortada en cubos con el *apio* y la *cebolla*.
- Espolvorear con *harina* y cocinar.
- Verter la leche tibia y seguir moviendo.
- Cocinar y mover constantemente.
- Verter las almejas y el líquido.
- Mezclar perfectamente para integrar todos los ingredientes.
- *Sazonar* con salsa inglesa, *eneldo* fresco, *tomillo* fresco y *perejil* picado y salsa inglesa.
- Cascar las papas y cocinar en la preparación por 15 minutos.
- Picar el filete en cubos y agregar a la preparación.

Armado

- Servir en un pan campestre con una mejillita de *limón* verde.

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