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 miliitros
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