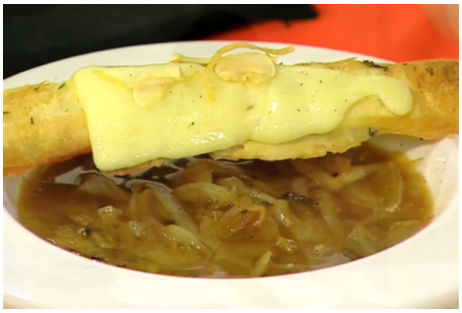
Clam chowder y sopa de cebollas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 20 g
Vino Blanco: 100 cc
Harina: 50 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 300 cc
Cebolla: 50 g
Apio: 50 g
Almejas: 500 g
Pimentón amarillo: 50 g
Zanahoria: 50 g
Papas: 300 g
Pimentón rojo: 50 g
Pimentón verde: 50 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Tocino ahumado: 100 g

Panes saborizados

Baguette: 1 Unidad
Aceite de ajo: 20 cc
Aceite De Oliva: 50 cc
Champignones fritos: 50 g
Cebollas caramelizadas: 50 g
Queso Gruyere: 100 g
Tomillo: 2 g

Sopa de cebollas

Manteca: 50 g
Azucar: 30 grs.
Cebolla: 500 g
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc

Varios

Perejil picado:
Pimienta: A gusto
Tiritas de ciboulette frito:
Chips de ajo:

Preparación de la Receta

- Limpie las almejas.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *papa* en cubos pequeños.
- Corte el *tocino* ahumado en cubos pequeños.
- Corte los pimientos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- En una olla con *manteca* y aceite de oliva coloque la *cebolla*, el *apio*, la *zanahoria*, los pimientos, el *tocino*, las papas
- Condimente con sal y pimienta.
- Añada la *harina* y mezcle bien.
- Agregue las almejas
- Añada el vino deje evaporar el alcohol y agregue el caldo de almejas
- Deje cocinar
- Retire del fuego.
- Introduzca un procesador manual y procese sin desintegrar por completo los ingredientes.
- Añada la *crema* de leche.

Sopa de cebollas

- Pele y Corte la *cebolla* en tiras finas.
- En una olla con *manteca* y aceite de oliva coloque las cebollas, el azúcar.
- Condimente con sal y pimienta
- Mezcle y deje cocinar.
- Agregue el caldo de verduras y raspe suavemente el fondo.
- Añada más caldo hasta cubrir las cebollas.

Panes saborizados y tostados

- Corte La baguette en láminas de 12 cm de largo.
- Corte el queso gruyere en láminas.
- En un aplaca para horno coloque el pan, rocíe, algunas láminas con aceite de oliva, espolvoree con *tomillo* y cubra con champiñones fritos.
- Cubra otras láminas con aceite de oliva y cebollas caramelizadas.
- Rocíe otras láminas con aceite de *ajo*.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno hasta tostar.
- En una placa para horno coloque las láminas de pan previamente horneadas con aceite de oliva y *tomillo*
- Cubra con el queso gruyere cada lámina de pan.
- Lleve al horno y cocine hasta *gratinar*.

Presentación

- En un plato hondo coloque la **sopa** de cebollas

- Acompañe con el pan tostado con queso gruyere
- Condimente con pimienta
- Decore con *perejil* picado y chips de *ajo*
- En otro plato hondo coloque el clam chowder de almejas
- Acompañe con el pan tostado con champiñones
- Decore con tiritas de *ciboulette* fritas
- Condimente con pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/clam-chowder-y-sopa-de-cebollas