

# 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>