

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:52
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/mejillones-manhattan-clam-chowder.html>

Mejillones "Manhattan Clam Chowder"

INGREDIENTES

14 mejillones grandes
100 gramos de bacon
1 cebolla grande
1 puerro
2 patatas
4 tomates
1 rama de apio
1 pimiento verde
1 hoja de laurel
un poco de tomillo
sal, pimienta
aceite de oliva

PREPARACIÓN

Se lavan los mejillones a conciencia y se ponen en una olla con medio litro de agua hasta que se abran.

Mientras, se cortan la cebolla y el bacon en dados y se ponen a fuego medio con una cucharada de aceite de oliva.

Se añaden el apio, puerro, tomate, pimiento y las patatas, todo cortado pequeño y tras sofreír todo un poco, se añade un litro de agua, sal y pimienta. (La receta original lleva también un poco de comino, pero no es del gusto de todo el mundo, por lo que lo dejamos como opcional).

Añadir el caldo de los mejillones y dejar cocer durante unos 30 minutos a fuego lento.

Entre tanto se sacan los mejillones de las conchas, se cortan cada uno en tres o cuatro trozos con las tijeras de cocina y se incorporan al caldo durante los últimos cinco minutos.

Se sirve muy caliente con pan tostado.

Nota.

Los americanos llaman a esta forma de preparar los mejillones "Manhattan Clam Chowder" y es un plato muy popular, sobre todo en la costa este de Estados Unidos.