



clam chowder

Inventado en Boston en el siglo 18, el *clam chowder* es el platillo especial de los viernes. De hecho, esta sopa fue originalmente un platillo para los viernes de Cuaresma. Para convertirlo en “Manhattan clam chowder”, basta con agregarle jitomate triturado y caldo.



ingredientes para 6 personas

250 gramos de cebolla blanca cortada en julianas
1 diente de ajo cortado en finas rodajas
100 gramos de tocino ahumado
10 gramos de mantequilla
1 cuchara sopera de mezcla especial clam chowder (ver ingredientes más abajo)
1 cuchara sopera de harina
250 ml de jugo de almeja embotellado
250 ml de crema líquida
10 gramos de pimienta blanca
1 lata de almejas en conserva
2 papas medianas cocidas, cortadas en dados

Mezcla especial (conservar en refrigeración)

4 cucharas soperas de orégano
4 cucharas soperas de albahaca deshidratada
4 cucharas soperas de perejil lacio deshidratado
4 cucharas soperas de tomillo
4 cucharas soperas de romero
2 cucharas soperas de estragón
2 cucharas soperas de mejorana
2 cucharas soperas de aneth
1 cuchara cafetera de salvia
1 cuchara sopera de harina



sabores y aromas de Jardín Secret®

preparación

1. Acitronar (sofreír) la cebolla con el ajo, el tocino, la mantequilla y 1 cuchara sopera de la mezcla especial.
2. Incorporar delicadamente la harina y el jugo de almejas. Llevar a ebullición.
3. Agregar la crema líquida y dejar cocer durante 25 minutos.
4. Añadir la pimienta blanca, las papas y las almejas. Cocer durante 5 minutos más y servir de inmediato.

A esta receta se le pueden poner las especias de Jardín Secret:
roma para sustituir el orégano

