

# New England Clam Chowder- Crema de Almejas

## Ingredientes:

- 4-5 tiras de tocino, cortadas en trozos pequeños
- 1/4 cebolla grande, picada
- 1/2 tallo de apio, picado
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 1 tazas de caldo de almejas (o el líquido de las almejas enlatadas más suficiente agua para completar 1 taza)
- 1 lata de almejas escurridas y con líquido reservado
- 1.5 papas medianas, peladas y cortadas en cubos
- 1 pizca de tomillo seco
- 1 hoja de laurel
- Sal y pimienta negra al gusto
- 1/2 tazas de crema espesa (nata par montar)
- Perejil fresco picado, para decorar (opcional)

## Instrucciones:

1. En una olla grande, cocina el tocino a fuego medio hasta que esté dorado y crujiente. Retira el tocino y colócalo sobre papel de cocina para eliminar el exceso de grasa. Reserva para decorar al final.
2. En la misma olla con la grasa del tocino, añade la cebolla y el apio. Cocina a fuego medio hasta que las verduras estén tiernas, aproximadamente 5-7 minutos.
3. Agrega el ajo picado y cocina durante 1 minuto más, hasta que esté fragante.
4. Vierte el caldo de almejas en la olla y añade las papas, el tomillo y la hoja de laurel. Lleva a ebullición y luego reduce el fuego a medio-bajo. Cocina a fuego lento durante unos 15-20 minutos, o hasta que las papas estén tiernas.
5. Una vez que las papas estén tiernas, añade las almejas picadas y la crema espesa. Cocina a fuego lento durante unos 5 minutos más, hasta que la sopa esté caliente, pero sin que llegue a hervir. Si lo prefieres, puedes espesar la sopa mezclando un poco de harina o maicena con agua fría y añadiendo esta mezcla a la sopa, revolviendo constantemente hasta que espese a tu gusto.
6. Retira la hoja de laurel y sazona la sopa con sal y pimienta negra al gusto.
7. Sirve la New England Clam Chowder caliente, decorada con el tocino reservado y perejil fresco picado (si lo deseas).

