

Sopa Chowder de Amêijoas



Ingredientes: 3.5 chávena de amêijoas (sem casca)

1 fatia de toucinho

1 unidade de cebola

2 colher de sopa de farinha

3 unidade de batatas

3 chávena de leite

3 colher de sopa de manteiga

0 chávena de sal qb

0 unidade de pimenta qb

2.5 chávena de caldo das amêijoas

Instruções de preparação:

Comece por cortar as amêijoas em pedaços pequenos. Em seguida, corte a fatia de toucinho (preferencialmente grossa) em pedaços pequenos, e cozinhe-os numa frigideira até que a gordura derreta. Coloque a gordura (especificamente 2 colheres de sopa) numa panela ao lume, e junte-lhe a cebola, devidamente cortada em pedaços pequenos. Deixe cozinhar durante alguns minutos, até a cebola ficar dourada. Pulvilhe então a farinha, mexendo bem durante 3 minutos, e junte então as batatas e o caldo das amêijoas. Cubra e deixe cozinhar durante cerca de 10 minutos, ao fim dos quais deverá juntar as amêijoas, e aguarde mais 10 minutos. Acrescente então o leite, a manteiga, e sal e pimenta a gosto, e deixe ao lume até a manteiga ter derretido na totalidade. Ao servir, coloque os pedaços de toucinho directamente em cada tigela.

Sugestões Adicionais: O melhor será usar amêijoas cruas, descascando-as e aproveitando o seu caldo. Como não é fácil fazê-lo estando cruas, pode também cozê-las para as forçar a abrirem. Poderá (e provavelmente terá mesmo que o fazer) adicionar água ao caldo para perfazer as duas taças e meia de caldo.