

## CLAWN CHOWDER

**Ingredientes** para 4 pax.

4 lonchas de beicon	harina
1 cebolla grande	laurel
4 patatas medianas	perejil
600 g almejas en lata	cayena
400 ml caldo marisco	sal
250 ml nata	pimienta blanca

### Preparación

Mezclar los líquidos: el jugo de las latas, el caldo y agua a gusto (250 ml máximo)  
Reservar.

Cortar las patatas en cubos de 2 cm. (con o sin piel, a gusto)

Freír el beicon en una sartén grande, a fuego suave, hasta que esté crujiente.  
Una vez crujiente, quitar la grasa. Reservar.

Añadir la cebolla picada en *brunoisse* y pochar.  
Agregar tres cucharadas de harina, removiendo sin parar, hasta dorar.  
Una vez dorada, añadir los caldos. Remover para que no queden grumos.

En este momento, agregar los cubos de patata y una hoja de laurel.  
Cocer lentamente hasta que las patatas queden tiernas (+ - 15 min.)

Una vez tiernas, añadimos las almejas (picadas en trozos según gusto), la nata, el perejil picado, el beicon frito y una pizca de cayena.

Cuando vuelve a hervir, retiramos del fuego.  
Rectificar de sal.  
Servir caliente, espolvoreando pimienta por encima.

#### Nota

*Las almejas se pueden sustituir por berberechos.*

*No cocinar en exceso las almejas o se pondrán duras.*