



Sopa de almejas del Noroeste Pacifico

<p><u>Ingredientes:</u> 1/2 cebolla (1 taza cortada) 1 tallo de apio (1/2 taza en rebanadas) 2 cucharadas de aceite vegetal 2 cucharadas de harina blanca 2 tazas de caldo de pollo o 2 tazas de agua y 2 cucharaditas de consomé de pollo 1 taza de jugo de almeja 1/4 cucharadita de tomillo seco 1 papa grande (1 taza cortada en cubitos) 2 tazas de granos de elote frescos o congelados 1 taza de leche 1/8 cucharadita de sal Pizca de pimienta negra 1 (6.5 oz) lata chica de almejas picadas</p>	<p><u>Utensilios necesarios:</u> 1 taza de medir líquidos 1 juego de tazas de medir secos 1 juego de cucharas de medir 1 cuchillo de chef 1 tablero para cortar 1 abrelatas 1 pelador de verduras 1 olla para caldo</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pasos:

1. Usando un cuchillo de chef, piquen la cebolla y corten en rodajas finas el apio. Pelen las papas y córtelas en trozos de 1/4 de pulgada.
2. Calienten el aceite vegetal en una olla grande a fuego lento. Agreguen la cebolla y el apio y cocínenlos por 10 minutos, hasta que estén suaves y translúcidos.
3. Agreguen la harina y cocínenla, revolviéndola frecuentemente, durante 3 a 5 minutos, asegurándose de que la harina no se queme y que no queden grumos. Agreguen el caldo de pollo, el jugo de almejas y el tomillo seco. Revuélvanlos para mezclarlos.



4. Agreguen las papas a la olla, suban el fuego a medio y cocinen por 15 minutos o hasta que las papas estén tiernas.
5. Agreguen el elote, la leche, la sal, y la pimienta. Dejen cocinar a fuego lento por 5 minutos más.
6. Agreguen la lata de almejas, incluyendo el jugo, a la olla. Revuelvan y remuévanlo del calor. Sírvanlo caliente.