

Sopa de almejas

Ingredientes:

- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 120 g de beicon magro, sin corteza, en dados
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cebolla picada
- 2 ramas de apio picadas
- 2 patatas troceadas
- sal y pimienta
- 2 puerros en rodajas
- 400 g de tomate triturado de lata
- 3 cucharadas de perejil picado
- 1,2 litros de caldo de pescado
- 550 g de almejas de lata escurridas

Preparación:

Para la sopa de almejas caliente el aceite en una cazuela de base gruesa. Eche el beicon y fríalo a fuego medio, removiendo, 5 minutos. Retire la cazuela del fuego, escurra el beicon en papel absorbente y resérvelo.

Derrita la mantequilla en la cazuela. Eche la cebolla, el apio y la patata con una pizca de sal. Tape la cazuela y cuézalo a fuego lento, removiendo de vez en cuando, 10 minutos o hasta que las hortalizas estén tiernas.

Añada el puerro, el tomate y su jugo y 2 cucharadas de perejil. Vierta el caldo, llévelo a ebullición, baje el fuego y cuézalo de 10 a 15 minutos o hasta que las hortalizas estén tiernas.

Salpimiéntelo al gusto e incorpore las almejas.

Deje la sopa de almejas en fuego lento 2 o 3 minutos más para que las almejas se calienten y sírvala adornada con el perejil restante y el beicon por encima.