



Crema de Almejas de Nueva Inglaterra

Tupperware®

5 porciones

24 almejas, tipo *cherrystone*

2/3 de taza de cebolla

1 puerro, finamente picado, sólo las partes blanca y verde claro

2 papas medianas, peladas y en dados

4 tiras de tocino

4 ramitas de tomillo

2 tazas de crema espesa

1 cda. de sal kosher

1/2 cda. de pimienta blanca

Enjuaga bien las almejas en agua fría. Pica la cebolla en el **Chef Picador Chop 'N Prep™**. Reserva y combina con el puerro. Coloca las almejas en la Base de la **Vaporera Inteligente Tupperware®**, las papas en el Colador y llena la Bandeja de Agua hasta la línea tope. Tapa y lleva al microondas en potencia alta por 10 minutos o hasta que las almejas se abran y las papas estén suaves. Saca las almejas del microondas y descarta las que no se hayan abierto. Pélalas sobre la Bandeja de Agua para recoger su jugo. Coloca las almejas en el Chef Picador Chop 'N Prep™ y pica gruesamente. Corta el tocino en cuadros y colócalo en la **Olla Chef Series™ para Salsas de 3 Cuartos/2.8 cm** junto a la cebolla, puerro y tomillo. Saltea los ingredientes a fuego medio por 5 minutos o hasta que la cebolla esté translúcida. Cuela el líquido de la condensación y agrega líquido a la olla, sube el fuego a medio alto y raspa la olla para despegar los pedacitos pegados. Retira el tomillo, agrega las papas y crema y lleva a hervor. Reduce el calor y cocina a fuego lento por 10 minutos. Sazona con sal y pimienta.