



Chowder Θαλασσινών

1 ώρα

Χρόνος
Εκτέλεσης

5

Μερίδες



Συστατικά

- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 3 κ.σ. βούτυρο
- 4 κ.σ. αλεύρι
- 1 κ.σ. αλάτι
- 1/2 κ.σ. μαύρο πιπέρι
- 1 κ.σ. θυμάρι
- 1 κιλό πατάτες
- 2 κούπες ζωμό κοτόπουλο
- 2 κούπες γάλα
- 500 γρ. γαρίδες
- 400 γρ. σολομό χωρίς δέρμα
- 200 ml κρέμα γάλακτος

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε μεγάλη κατσαρόλα σωτάρουμε το κρεμμύδι στο βούτυρο
- Προσθέτουμε το σκόρδο και σωτάρουμε για 1-2 λεπτά ακόμα
- Προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι και το αλεύρι. Προσθέτουμε τον ζωμό κοτόπουλο, το γάλα, το θυμάρι και τις πατάτες
- Όταν ξεκινήσει ο βρασμός, χαμηλώνουμε την φωτιά και μαγειρεύουμε για περίπου 40 λεπτά
- Αφού έχουν μαλακώσει οι πατάτες, αφαιρούμε περίπου 2 κούπες, τις περνάμε στο μπλέντερ και το επιστρέφουμε στην κατσαρόλα
- Προσθέτουμε τον σολομό και τις γαρίδες και μαγειρεύουμε για 10-15 λεπτά
- Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και μαγειρεύουμε για 3 λεπτά ανακατεύοντας
- Σερβίρουμε με μαϊντανό μέσα σε στρογγυλό ψωμάκι από το οποίο έχουμε αφαιρέσει την ψίχα