

Sopa de almejas Manhattan

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 30 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Para evitar que las almejas suelten la arena al cocinarlas, póngalas en agua con sal unas horas antes.

Modo express

1. Lave las almejas y asegúrese de que están todas cerradas. Pele y pique la cebolla y las patatas en dados pequeños. Lave y pique el apio, los tomates y el tocino.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, excepto las almejas y el perejil. Vierta las 8 medidas de agua y rectifique la sal.
3. Cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 20 minutos.

4. Al terminar, programe el menú Freír/Sofreír a 80º durante 10 minutos y, cuando el agua vuelva a hervir, incorpore las almejas. Remueva y espere 3 minutos hasta que se abran.
5. Espolvoree el perejil recién picado antes de servir.