



2024 DUNGENESS CRAB *Recipe Book*



Clearwater Restaurant

*From the heart of Yaquina Bay in
Newport, Oregon*

THE DUNGENESS CRAB
CAPITAL OF THE WORLD

WELCOME TO THE 2024 CLEARWATER RESTAURANT DUNGENESS CRAB RECIPE GUIDE

In the heart of Newport, celebrated as the Dungeness crab capital of the world, stands Clearwater Restaurant, a culinary beacon celebrating the ocean's generous bounty. Our deep-rooted love for the sea, particularly for its most cherished treasure, the Dungeness crab, has inspired this exclusive recipe guide.

Each recipe within these pages is a silent nod to the bravery and resilience of the local fishermen who venture into the vast and unpredictable ocean. Their dedication and hard work bring these prized crustaceans from the tumultuous sea to our tables.



Fresh Commercial Crab

From December 1st, 2023 to Aug 14th 2024 Fresh Dungeness Crab is caught commercially in Pacific Ocean waters off Newport and brought into Yaquina Bay to be processed.



As you dine at Clearwater, with the picturesque harbor in view, you're witnessing the lifeline of our community – boats returning, heavy with their precious catch, a testament to the ocean's abundance and the fishermen's tenacity.

This guide is more than a collection of ingredients and methods; it's a celebration of the sea's gifts, particularly the locally caught Dungeness crab. Every dish reflects our commitment to sustainability, quality, and the support of the local fishing community that makes our culinary creations possible.

Through this culinary journey, you are not just cooking; you are embracing the essence of Newport and the spirit of the brave souls who harvest these waters. From our kitchen to yours, we bring the rich, authentic flavors of the sea, crafted with respect and gratitude for those who make it possible.

Join us in savoring the exquisite taste of the Dungeness crab, a symbol of our town's heritage and the heart of Clearwater's culinary philosophy. Let's create not just meals, but a celebration of our ocean's bounty, one crab dish at a time.

Bon Appétit!

DUNGENESS CRAB MAC & CHEESE

Ingredients

<i>1 cup Elbow Macaroni Pasta</i>	<i>2 tablespoons White Truffle Oil</i>
<i>2 tablespoons Heavy Cream</i>	<i>1/2 cup Cheese Sauce</i>
<i>1/4 cup Smoked Gouda Cheese</i>	<i>2 ounces Crabmeat</i>
<i>1/4 cup Mozzarella Cheese</i>	<i>2 ounces Dungeness Crab Meat</i>

makes 1 serving

Instructions

- 1. Prepare the Base:** In a large pan, blend the cheese sauce with elbow macaroni, a drizzle of truffle oil, crab meat, and heavy cream. This combination sets the stage for a dish that's both comforting and indulgent.
- 2. Combine to Creaminess:** Gently mix the ingredients over medium heat until you achieve a creamy consistency. This is where the flavors start to marry and create that signature Clearwater taste.
- 3. Layer with Cheese:** Add the smoked gouda into the mix, stirring until the sauce thickens and the cheese is fully melted. This step introduces a smoky depth to the dish.
- 4. Bake to Perfection:** Transfer the mixture to a baking dish. Sprinkle mozzarella cheese generously on top for that gooey cheese pull we all love.
- 5. Golden Brown Finish:** Broil until the cheese on top turns golden brown and bubbly. This final touch adds a delightful texture contrast to the creamy mac & cheese.



CHEESE SAUCE

makes 1 gallon



Cheese, Gouda Smoked	.5 Pound
Cheese, Parmesan Shredded	1 Pound
Cheese, Feta	.8 Pound
Cheese, Cheddar Loaf	1 Pound
Heavy Cream	.5 Gallon
Onions, Yellow	4 Ounce
Celery, Fresh	1 Each
Chablis 18L wine	7 Fluid Ounce

Instructions

1. Sauté the vegetables
2. Add wine and let it reduce
3. Add heavy cream
4. Place mixture on blender. *fill the blender only half way and add cheese gradually as you're blending until full
5. Repeat the process if needed

Enjoy

Clearwater Restaurant

CALAMARI CRAB CAKES

makes 17 crab cakes

INGREDIENTS

<i>8 oz (1/2 pound) Panko Bread Crumbs</i>	<i>2 lbs Parmesan Cheese (Grated)</i>
<i>5 lbs Calamari</i>	<i>2.8 oz Fresh Cilantro</i>
<i>3 oz Shallots (peeled)</i>	<i>5 oz Red Peppers</i>
<i>1.5 oz Jalapeno Peppers</i>	<i>2 Fresh Cilantro</i>
<i>5 lbs Dungeness Crab Meat</i>	

INSTRUCTIONS

- 1. Mix the Base:** Combine the crab meat, calamari, vegetables, cilantro, and Parmesan cheese in a large bowl, ensuring an even distribution of flavors.
- 2. Bind and Shape:** Gently fold in the panko breadcrumbs, forming the mixture into cakes of your desired size.
- 3. Crispy Coating:** Dredge each cake in additional panko breadcrumbs for that perfect crispy finish.
- 4. Pan Fry to Perfection:** Cook the crab cakes in a skillet with a bit of oil over medium heat, flipping once, until golden brown on both sides.



DUNGENESS CRAB HEIRLOOM TOMATO BURRATA

Ingredients

2 slices Heirloom Tomatoes About 1/2 inch thick
1 cup Burrata Cheese
2 oz Fresh Dungeness Crab Meat
2 Tbsp Modena Balsamic Black Pearls
2 Tbsp Balsamic Glaze

Instructions

- 1. Tomato Foundation:** Start with a thick slice of heirloom tomato on your plate, choosing vibrant colors for visual appeal.
- 2. Greens for Crunch:** Add a layer of microgreens atop the tomato for a fresh, crispy texture.
- 3. Cheese Centerpiece:** Cut the burrata in half and place it gently on the greens, letting its creamy interior blend with the crispiness underneath.
- 4. Crab Meat Crown:** Layer generous amounts of fresh Dungeness crab meat over the burrata, ensuring every bite includes a taste of the sea.
- 5. Balsamic Pearls:** Sprinkle balsamic black pearls around the dish, adding a burst of flavor and a modern culinary touch.
- 6. Glaze Finish:** Drizzle balsamic glaze over the entire creation, tying all the flavors together with its sweet and tangy profile.



DUNGENESS CRAB DIP

INGREDIENTS

*1 tbsp Worcestershire Sauce
2 Green Onions, finely chopped
1/2 tsp Ground Black Pepper
16 oz Dungeness Crabmeat, drained
1 lb Cream Cheese, softened*

*2 tbsp Lemon Juice
1/2 tsp Kosher Salt
1/4 oz Garlic, minced (about 1-2 cloves)
8 oz Sour Cream*



Instructions

- 1. Creamy Base:** Start by blending cream cheese with sour cream until smooth. This mix serves as the perfect backdrop for our dip.
- 2. Flavor Infusion:** Add minced garlic, lemon juice, and Worcestershire sauce, blending until the mixture is evenly seasoned.
- 3. Crab Integration:** Fold in the crabmeat gently, ensuring it remains chunky for texture.
- 4. Season to Perfection:** Adjust the taste with kosher salt and ground black pepper.
- 5. Garnish and Serve:** Sprinkle with green onions before serving with your choice of dippable.

Crab & Garlic Noodle

Ingredients

8 ounces	Yakisoba Noodles
1/4 cup	Shredded Parmesan Cheese
4 tablespoons	Unsalted Butter
1/4 cup	Bean Sprouts
1/4 cup	Diced Red Peppers
3 oz	Dungeness Crabmeat
3/4 cup	House Yakisoba Sauce
2 tablespoons	Minced Garlic
2 tablespoons	Chopped Green Onions
1/4 cup	Snow Peas



Instructions

- 1. Flavor Infusion:** Begin by heating sesame oil in a pan. Add minced garlic to infuse the oil with its aroma before tossing in the noodles for a light sauté.
- 2. Vegetable Medley:** Introduce snow peas, red peppers, and bean sprouts to the mix. The aim is to soften them just enough to retain their crunch.
- 3. Crab Incorporation:** Gently fold in the Dungeness crab meat along with our house yakisoba sauce, allowing the crab to warm through and the sauce to coat every noodle.
- 4. Creamy Finish:** Stir in unsalted butter for a silky texture, then sprinkle with Parmesan cheese for a final touch of decadence.
- 5. Serve with Flair:** Plate your noodles elegantly. Garnish with chopped green onions for a burst of color and freshness.

MACARRONES CON QUESO Y CANGREJO

Ingredientes

1 taza de Pasta de Macarrones Codo
2 cucharadas de Aceite de Trufa Blanca
2 cucharadas de Crema de Leche
1/2 taza de Salsa de Queso

1/4 taza de Queso Gouda Ahumado
2 onzas de Carne de Cangrejo
1/4 taza de Queso Mozzarella
2 onzas de Carne de Cangrejo Dungeness

Instrucciones

- 1. Prepara la Base:** En una sartén grande, mezcla la salsa de queso con los macarrones codo, un chorrito de aceite de trufa, carne de cangrejo y crema de leche. Esta combinación prepara el escenario para un plato reconfortante e indulgente.
- 2. Combina hasta Cremosidad:** Mezcla suavemente los ingredientes a fuego medio hasta lograr una consistencia cremosa. Esto es cuando los sabores comienzan a fusionarse y crean ese característico sabor a Clearwater.
- 3. Capas de Queso:** Añade el queso gouda ahumado a la mezcla, revolviendo hasta que la salsa espese y el queso se haya derretido completamente. Este paso introduce una profundidad ahumada al plato.
- 4. Hornea a la Perfección:** Transfiere la mezcla a un recipiente para hornear. Espolvorea generosamente el queso mozzarella encima para obtener esa textura de queso fundido que todos amamos.
- 5. Acabado Dorado:** Gratina hasta que el queso de arriba se vuelva dorado y burbujeante. Este toque final añade un contraste de textura delicioso a los cremosos macarrones con queso.



TORTAS DE CANGREJO Y CALAMAR

INGREDIENTES

8 oz (1/2 libra) de Pan Rallado Panko

5 libras de Calamar

3 oz de Chalotes (pelados)

1.5 oz de Pimientos Jalapeños

2 libras de Carne de Cangrejo Dungeness

2 libras de Queso Parmesano (Rallado)

2.8 oz de Cilantro Fresco

5 oz de Pimientos Rojos

2 Cilantro Fresco

INSTRUCCIONES

- Mezcla la Base:** Combina la carne de cangrejo, calamar, vegetales, cilantro y queso parmesano en un tazón grande, asegurando una distribución uniforme de sabores.
- Une y Forma:** Incorpora suavemente el pan rallado panko, formando las tortas del tamaño deseado.
- Rebozado Crujiente:** Pasa cada torta por pan rallado panko adicional para conseguir ese acabado crujiente perfecto.
- Fritura a la Perfección:** Cocina las tortas de cangrejo en una sartén con un poco de aceite a fuego medio, volteando una vez, hasta que estén doradas por ambos lados.



CANGREJO DUNGENESS CON TOMATE HEIRLOOM Y BURRATA

Ingredients

2 rebanadas de Tomates Heirloom de aproximadamente 1/2 pulgada de grosor
1 taza de Queso Burrata
2 oz de Carne de Cangrejo Dungeness fresca
2 cucharadas de Perlas Balsámicas de Módena Negras
2 cucharadas de Glaseado Balsámico

Instrucciones

- Fundamento de Tomate:** Empieza con una rebanada gruesa de tomate heirloom en tu plato, eligiendo colores vibrantes para un atractivo visual.
- Verduras para Crujir:** Añade una capa de microverdes sobre el tomate para una textura fresca y crujiente.
- Pieza Central de Queso:** Corta el burrata por la mitad y colócalo suavemente sobre las verduras, permitiendo que su cremoso interior se combine con la crujiente base.
- Corona de Carne de Cangrejo:** Coloca generosas cantidades de carne de cangrejo Dungeness fresca sobre la burrata, asegurando que cada bocado incluya un sabor del mar.
- Perlas Balsámicas:** Espolvorea perlas balsámicas negras alrededor del plato, agregando una explosión de sabor y un toque culinario moderno.
- Acabado de Glaseado:** Rocía glaseado balsámico sobre toda la creación, uniendo todos los sabores con su perfil dulce y ácido.





DIP DE CANGREJO

INGREDIENTES

1 cucharada de Salsa Worcestershire
2 Cebollas Verdes, finamente picadas
1/2 cucharadita de Pimienta Negra Molida
16 onzas de Carne de Cangrejo, escurrida y desmenuzada
1 libra de Queso Crema, ablandado

2 cucharadas de Jugo de Limón
1/2 cucharadita de Sal Kosher
1/4 onza de Ajo, picado
(aproximadamente 1-2 dientes)
8 onzas de Crema Agria

Instrucciones

- 1. Base Cremosa:** Comienza mezclando el queso crema con la crema agria hasta que quede suave. Esta mezcla sirve como el fondo perfecto para nuestro dip.
- 2. Infusión de Sabor:** Añade ajo picado, jugo de limón y salsa Worcestershire, mezclando hasta que la mezcla esté uniformemente sazonada.
- 3. Integración del Cangrejo:** Incorpora la carne de cangrejo suavemente, asegurando que permanezca en trozos para la textura.
- 4. Sazón a la Perfección:** Ajusta el sabor con sal kosher y pimienta negra molida.
- 5. Adorno y Servicio:** Espolvorea con cebollas verdes antes de servir con tu elección de acompañante para untar.

Cóctel de Cangrejo

INGREDIENTES

- 1/4 de taza de Lechuga Arcadian (Picada)
- 3 oz de Carne de Cangrejo Dungeness de primera calidad
- 2 Cucharadas de Salsa Cóctel Picante

INSTRUCCIONES

- 1. Base de Lechuga:**
Comienza por arreglar la lechuga Arcadian como una base verde y crujiente en tu plato de servir.
- 2. Capas de Cangrejo:**
Coloca generosamente la carne de cangrejo Dungeness sobre la lechuga, dejando que su dulzura natural destaque.
- 3. Aderezo de Salsa:** Vierte la salsa cóctel, asegurando que cada bocado incluya una mezcla armónica de sabores.
- 4. Toque de Limón:** Adorna con una rodaja de limón fresco, invitando a los comensales a agregar un toque de cítricos si así lo desean.



Fideos de Cangrejo y Ajo

INGREDIENTES

8 onzas (1/2 libra) de Fideos Yakisoba
1/4 de taza de Queso Parmesano rallado
4 cucharadas (1/4 de taza) de Mantequilla sin sal
1/4 de taza de Brotes de Soja
1/4 de taza de Pimientos Rojos picados
3 cucharadas de Carne de Cangrejo
3/4 de taza de Salsa Yakisoba casera
2 cucharadas de Ajo picado
2 cucharadas de Cebollas Verdes picadas
1/4 de taza de Guisantes de Nieve



Clearwater Restaurant

INSTRUCCIONES

- 1. Infusión de Sabor:** Comienza calentando aceite de sésamo en una sartén. Añade ajo picado para infundir el aceite con su aroma antes de agregar los fideos para un ligero salteado.
- 2. Mezcla de Verduras:** Introduce guisantes de nieve, pimientos rojos y brotes de soja en la mezcla. La meta es suavizarlos justo lo suficiente para retener su crujido.
- 3. Incorporación del Cangrejo:** Incorpora suavemente la carne de cangrejo Dungeness junto con nuestra salsa yakisoba casera, permitiendo que el cangrejo se caliente y la salsa cubra cada fideo.
- 4. Acabado Cremoso:** Mezcla en mantequilla sin sal para una textura sedosa, luego espolvorea con queso parmesano para un toque final de decadencia.
- 5. Servir con Estilo:** Sirve tus fideos elegantemente. Adorna con cebollas verdes picadas para una explosión de color y frescura.