

# Gumbo



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 2hrs. 30min

Tiempo total: 2hrs. 40min , Número de porciones: **10**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/gumbo>

## Preparación

Lave el pollo y colóquelo en una olla grande. Cubrir con agua y llevar a ebullición a fuego medio y cocine a fuego lento durante aproximadamente 2 horas. Retire el pollo del agua y dejar que se enfríe. Añadir al fondo de cocción del pollo, la manteca, la cebolla, el apio, el pimiento, la okra y el ajo. Saque los huesos del pollo y agregar la carne en la preparación anterior. Añadir la salchicha y el jamón. Cocine por 10 minutos para permitir que todos los jugos se incorporen. Vierta los tomates picados y los tomates con pimientos cortados en cubitos. Aplaste los frijoles dentro de la lata y luego verterlos en el gumbo. Lleve el gumbo a ebullición y agregar el laurel y el caldo de pollo adicional. Cocine durante 10-15 minutos y luego agregue los camarones. Cocine hasta que los camarones se hayan vuelto rosa, unos 5 minutos más. Salpimentar a gusto. Retire las hojas de laurel del gumbo y la olla del fuego. Servir sobre el arroz (opcional) o por sí mismo. Foto: <http://addapinch.com/>

## Ingredientes

- 1 Pollo
- 3 cucharada/s Manteca
- 2 Cebollas medianas cortadas en cubitos
- 1 taza/s Apio picado
- 2 Pimientos sin semillas y picados
- 2 taza/s Okra en rodajas
- 3 diente/s Ajo picados
- 500 gramo/s Salchicha ahumada cortada en rodajas
- 1 taza/s Jamón ahumado cortado en cubos
- 400 gramo/s Tomates enlatados picado y con su jugo
- 1 lata/s Tomates enlatados con pimientos
- 1 lata/s Frijoles
- 2 hoja/s Laurel
- 2 taza/s Caldo de pollo
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 4 taza/s Arroz cocido (opcional)
- 500 gramo/s Camarones limpios

## Categorías

Un día normal, Mexicana, Todo el año,  
Costosa, Aves y conejos, Vegetales, Comida  
para todos los días, Familia, Una cocinera  
experta, Sopa

