



Gumbo de camarones y salchichas

Ingredientes para 4 personas:

2 salchichas de cerdo ahumado
1 pimiento verde
1 pimiento amarillo
1 cebolla
3 okras
1 l de fumet de pescado

2 cucharaditas de especias cajún (cayena, ajo, cebolla, pimentón ahumado, pimienta negra, comino y tomillo)
20 camarones / gambas
1 rama de apio
Perejil
50 ml de aceite
50 g de harina de trigo

1. Hacemos el roux que es una mezcla con la que espesaremos la salsa. En una sartén a fuego suave mezclamos 50 ml. de aceite con 50 g. de harina. Removemos constantemente para que la harina no se pegue. Estará hecha cuando tenga el color oscuro. Reservamos.

2. Partimos las salchichas y las salteamos en una sartén, retiramos y añadimos las gambas que también doramos.

3. Cortamos en brunoise los pimientos y la cebolla. Laminamos el apio y las okras, sofreímos a fuego suave hasta que los pimientos estén cocinados.

4. Incorporamos las salchichas y el roux y lo mezclamos todo.

5. Añadimos 2 cucharaditas de mezcla de especias cajún. Ponemos el caldo de pescado y dejamos hervir durante 45 minutos. Apagamos.

6. Añadimos las camarones / gambas.

Se suele acompañar con arroz basmati.