

# Creole beef gumbo

---

## Ingredientes

- 1 taza de apio con sus hojas cortado
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 1/2 tazas de tomate picado
- 8 taza de agua
- 1 1/4 de taza de arroz
- 1 1/2 taza de cebolla, cortada fina
- 1 cucharada de azúcar
- 4 cucharaditas de sal
- 1/2 cucharadita de la salsa inglesa Worcestershire o Perrins.

## Direcciones

- Saltee el apio en mantequilla durante 3 minutos.
- Ponga el tomate y el agua.
- Haga hervir, eche la cebolla, azúcar, sal y salsa inglesa
- Deje hervir durante 30 minutos.
- Agregue el arroz y hierva durante 30 minutos más, siempre con la cacerola tapada.
- Tiempo: 1 hora 15 minutos.

