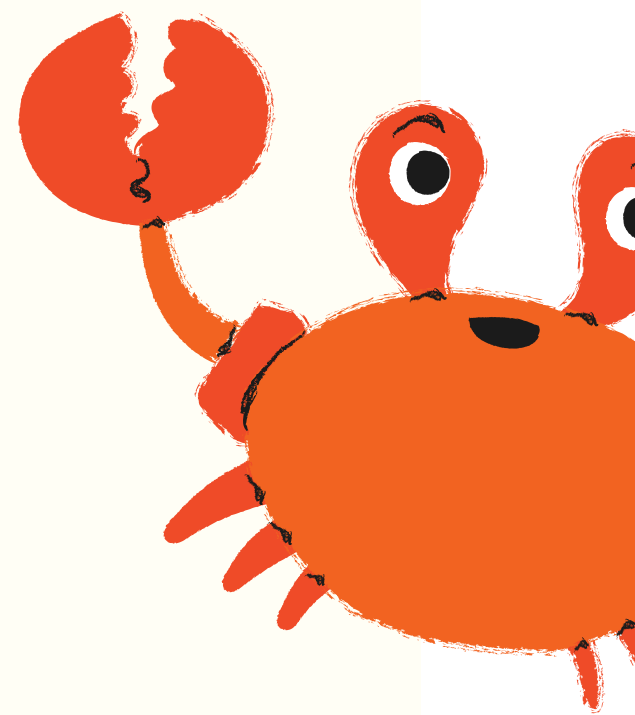
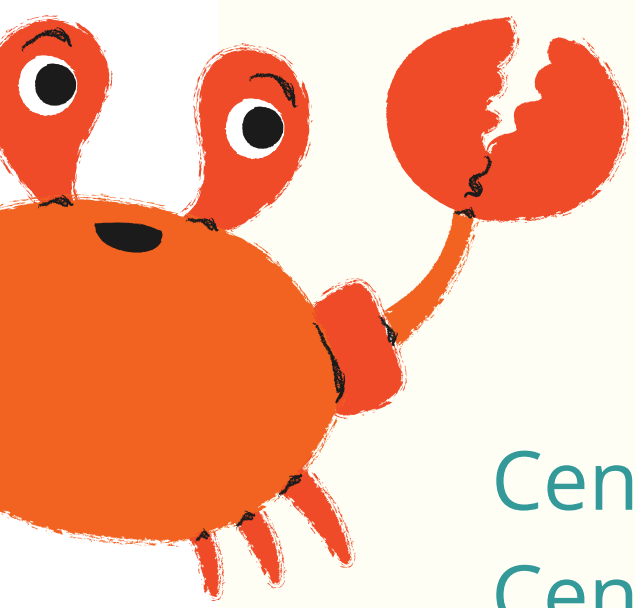


Cómo cocer marisco

Los echamos en agua hirviendo con unas hojitas de laurel y sal, 60 g/litro agua. Las gambas 50g/l y los percebes 70g/l. Cuando vuelvan a hervir comenzamos a contar el tiempo.

Centollos, bueyes y nécoras se echan vivos en agua fría y se comienza a contar el tiempo cuando rompen a hervir.



Tiempos

Centollo mediano	15 min
Centollo grande	18 min
Buey mediano	18 min
Buey grande	20 min
Nécora pequeña	5 min
Nécora grande	7 min
Camarón	30 sec
Gambas	1 min
Langostino med	90 sec
Langostino grande	2 min
Cigala mediana	90 sec
Cigala grande	3 min

Bogavante mediano	20 min
Bogavante grande	30 min
Langosta grande	30 min
Langosta mediana	20 min
Percebes	30 sec
Percebes grandes	1 min

