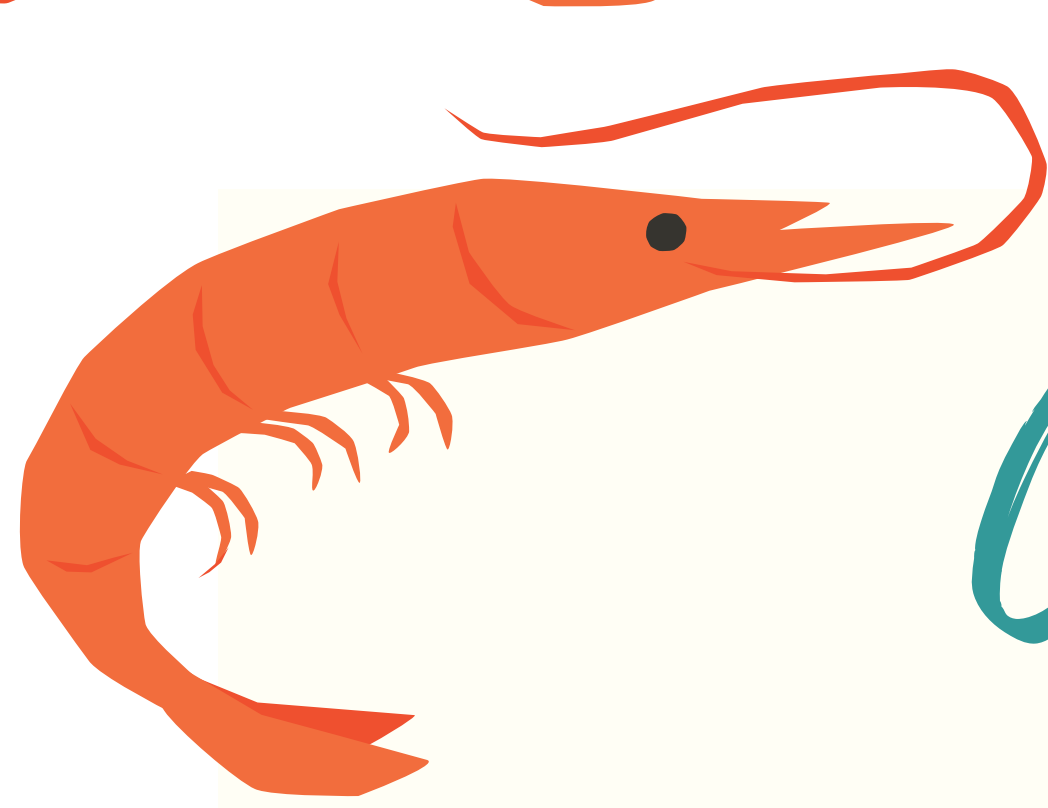
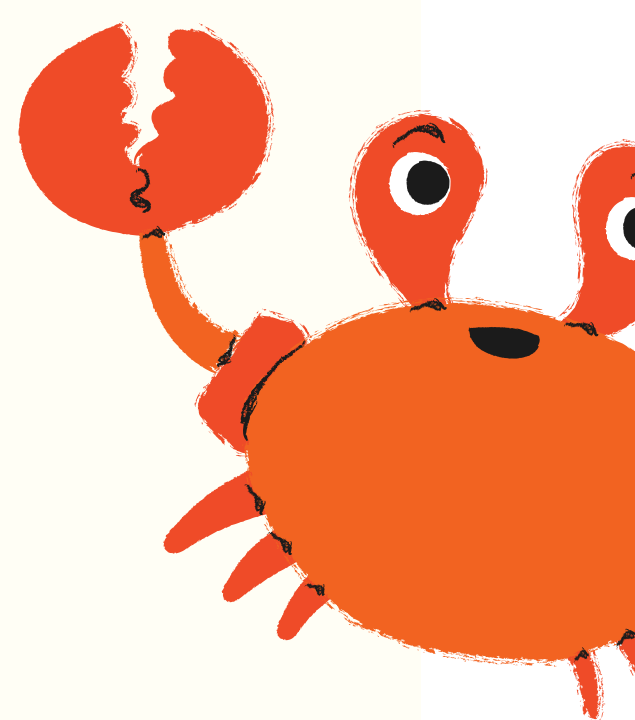




Cómo cocer marisco

Botámoslos en auga fervendo cunhas follas de loureiro e sal, uns 60 g/litro auga. Ás gambas 50 g/l e aos percebes 70 g/l. Cando volten a ferver comezamos a contar o tempo.

Centolas, bois e nécoras bótanse vivos en auga fría e comézase a contar o tempo cando rompen a ferver.



Tempos

Centola mediana	15 min		
Centola grande	18 min		
Boi mediano	18 min		
Boi grande	20 min	Lumbrigante mediano	20 min
Nécora pequena	5 min	Lumbrigante grande	30 min
Nécora grande	7 min	Lagosta grande	30 min
Camarón	30 sec	Lagosta mediana	20 min
Gambas	1 min	Percebes	30 sec
Lagostino mediano	90 sec	Percebes grandes	1 min
Lagostino grande	2 min		
Cigala mediana	90 sec		
Cigala grande	3 min		

