RECETARIO

tierra de sabor
CLUB SELECCIÓN

TIEMPOS DE COCCIÓN DEL MARISCO

MARISCOS CON AGUA FRÍA:

-Bogavante mediano | 60 gr/L | 20 minutos
-Bogavante grande | 60 gr/L | 28 minutos
-Nécora pequeña | 60 gr/L | 5 minutos
-Nécora grande | 60 gr/L | 7 minutos
-Langosta mediana | 60 gr/L | 20 minutos
-Langosta grande | 60 gr/L | 30 minutos
-Buey mediano | 60 gr/L | 18 minutos
-Buey grande | 60 gr/L | 20 minutos
-Centolla mediana | 60 gr/L | 15 minutos
-Centolla grande | 60 gr/L | 18 minutos

Siempre empezaremos a contar desde que el agua empiece a hervir, una vez pasado el tiempo lo sacaremos y nunca refrescaremos con agua, el marisco cocido sabe mejor templado caliente.

MARISCOS CON AGUA HIRVIENDO:

-Langostino mediano | 60 gr/L | 1´5 minutos
-Langostino grande | 60 gr/L | 2 minutos
-Percebe | 70 gr/L | 1/2 minuto
-Camarón | 70 gr/L | 1/2 minutos
-Cigala mediana | 60 gr/L | 1´5 minutos
-Cigala grande | 60 gr/L | 3 minutos
-Gamba | 50 gr/L | 1 minuto

Aquí empezaremos a contar el tiempo desde que empiece a hervir otra vez.