

Buey y Centolla



¿Que necesitamos?

- Buey o centollas
- Vino blanco
- Laurel
- Sal



Preparación:

- Se lavan los bueyes o centollas y se cuecen en una olla con 2 hojas de laurel y sal.
- Añadiendo un poco de vino blanco en la cocción o incluso cociéndolos directamente en vino blanco están aun mejor.
- Empleamos la regla básica para la cocción de mariscos: si el marisco está vivo (es fresco) se echa en el agua fría, si está congelado se echa cuando el agua hierva.

- Se mantiene hirviendo unos 20 minutos y se retiran inmediatamente del agua para que enfríen.
- Una vez estén frías, se separan las patas y se rompen con un cascanueces, seguidamente se separa el caparazón del cuerpo retirando las telillas de los lados.
- El cuerpo se corta en 4 partes, retirando las barbas de los bordes. A la hora de servir se pone una cucharilla dentro del caparazón o "cacho", se colocan las patas a los lados y el cuerpo por el centro.



¿Que salsas pueden acompañar al buey y a la centolla?

- Salsa rosa o salsa cocktail de marisco

- [Mahonesa](#)
- Vinagreta
- [Salsa de yogurt y ajo](#)



Recomendación a la hora de comprar buey o centolla

- Aunque sea difícil, a la hora de comprarlos, asegurarse que no estén "vacíos ". Su peso debe ser el mayor posible comparado con su tamaño. Agitarlos para comprobar que no tienen agua en su interior.
- Es muy importante rechazar las piezas que tengan extremidades rotas por las que podría entrar agua de la cocción y estropear el sabor.
- Las antenas y ojos de los crustáceos deben estar brillantes y tiesos.