

# Cocina en video.com

TIPO DE MARISCO	Tiempo de cocción en minutos	Sal por litro de agua *	Modo de preparación
Almejas	3-4	45 grs.	Crudas, cocidas, guisadas, empanada
Berberechos	3	45 grs.	Crudos, cocidos, guisados, empanada
Bogavante grande	30	60 grs.	Cocido, a la plancha, guisado
Bogavante mediano	20	60 grs.	Cocido, a la plancha, guisado
Buey 700 grs.	20	60 grs.	Cocido, salpicón de marisco
Camarones	1 al recuperar el hervor	60 grs.	Cocidos, fritos
Cangrejos	6	45 grs.	Cocidos,
Caracolas	10	45 grs.	Cocidas
Centolla 700 grs.	18	60 grs.	Cocida, salpicón de marisco
Cigala grande	8	60 grs.	Cocida, a la plancha, frita, guisadas
Cigala mediana	5	60 grs.	Cocida, a la plancha, frita, guisadas
Gambas	1 al recuperar el hervor	45 grs.	Cocidas, a la plancha, fritas, guisadas
Langosta	20-30	60 grs.	Cocida, a la plancha, guisada, salpicón
Langostinos	2-3	45 grs.	Cocidos, a la plancha, guisados, salpicón
Mejillones	3-5	45 grs.	Cocidos, guisados, empanada, vinagreta
Nécora grande	7	60 grs.	Cocida,
Nécora pequeña	5	60 grs.	Cocida,
Navajas	2		A la plancha
Percebes	1 al recuperar el hervor	70 grs.	Cocidos,
Ostras			Crudas
Vieiras			Guisadas, empanada, al horno
Zamburiñas			Guisadas, empanada, al horno

\* Para la sal: 1 cucharada sopera rasa equivale a 15 grs.

Cuando el marisco es congelado se echa en el agua hirviendo y empezamos a contar desde que vuelve a hervir.

Si el marisco es fresco, se echa en el agua fría y empezamos a contar desde que comienza a hervir.

Desecha el marisco (buey, nécoras, centolla) que esté roto o le falte algún miembro, pues podría entrar agua durante la cocción y estropear el producto.