

# Cómo cocer Centolla

para 2 personas



A la hora de comprarlos debemos asegurarnos de que no estén "vacíos". Su peso debe ser proporcional a su tamaño, y lo mejor es comparar uno con otro. Otro truco muy importante es presionar en la tapa, en el aparato reproductor, si se hunde es que está vacío o tiene poca carne. Otro truco es presionar en sus unas o pinzas si está vivo, ya que deben hacer fuerza al presionarlas o intentar moverlas. Si al agitarlos se oye que se mueve algo en su interior, es otra señal de que están vacíos o con agua. A la hora de comparar, rechazaremos las piezas que estén rotas o les falte algún miembro, pues podría entrar agua por esos huecos durante la cocción y estropear su sabor.

## Ingredientes

- 1 centollo de unos 900 g
- 2 Litros de agua (hasta que cubra el centollo)
- 2 hojas de laurel
- Sal, unos 30 – 40 g por litro de agua
- Utensilios: un martillo de cocina o cascanueces, un paño de cocina

**Dedicación:** 5 - 10 minutos

**Cocción:** 15-20 minutos + 1-2 horas de reposo

**Cantidad :** 2-3 personas | 1 centolla grande



**1** Si lleva algas pegadas **lavamos el centollo** para quitarlas. **Si la centolla o centollo está vivo tenemos dos opciones:** "matarla" antes de cocer, para evitar que se rompan sus patas y pueda entrar agua en su interior o cocerla desde el inicio, con el agua fría. Para matarla sólo hay de dejarla un tiempo en agua dulce, hasta que no se mueva o ahogarla con un poco de vinagre. **IMPORTANTE :** Empleamos la regla básica para la cocción de mariscos: **Si el marisco está vivo, es fresco -->** lo echamos en **AGUA FRÍA** y se cuentan unos 18 minutos desde que empieza a hervir. **Si el marisco está muerto -->** lo echamos con el **AGUA HIRVIENDO** y se empiezan a contar los 18 minutos cuando vuelve a hervir.

**2** Ponemos al fuego una olla con dos litros de agua (o el agua suficiente para cubrirlas), **2 hojas de laurel** y unos **30 g de sal por litro de agua**. Una vez cocido el centollo (18 minutos) retiramos inmediatamente del agua y **dejamos enfriar con las patas hacia arriba**, para que no pierda el jugo del interior, tapadas con un paño humedecido en el agua de la cocción.

**3** Cuando haya enfriado, lo desmontamos para **presentarlo:** Quitamos la tapa que está en la barriga del centollo y separamos el cuerpo del caparazón, agarrando una de ellas y tirando de la otra. Soltamos la parte de la boca que está en el interior del caparazón, presionando hacia adentro y limpiamos las telillas de los lados, si las tiene. Quitamos las patas girándolas ligeramente y tirando de ellas. Debemos romperlas y lo haremos con ayuda de un **martillo de cocina** o un cascanueces. Para que no salpiquen al golpearlas, **es muy útil ponerlas en medio de un paño**. Retiramos las barbas que están en los bordes del cuerpo, la dividimos a la mitad y cada una de ellas en 3 ó 4 partes.

**4** A la hora de **servir** distribuimos todas las partes en una fuente. El caparazón estará en el medio y rodeándolo las partes del cuerpo y las patas. En el caso de las hembras y del buey, pondremos una cucharilla dentro del caparazón para ayudar a comer su interior. Podemos acompañarlo con alguna salsa como la **mayonesa** o la **salsa rosa**, aunque yo prefiero no añadirles nada más y poder así disfrutar de su delicioso sabor.