



Cocción de crustáceos

Tiempos de cocción:

	Tamaño	Tiempos
Centollo	1,500 Kg	20 minutos
Centollo	1,000 Kg	15 minutos
Centollo	0,500 Kg	8 minutos
Buey de mar	1,500 Kg	30 minutos
Buey de mar	1,000 Kg	20 minutos
Buey de mar	0,500 Kg	15 minutos
Nécora Grande	*	7 minutos
Nécora Mediana	*	5 minutos
Nécora Pequeña	*	3 minutos
Bogavante Grande	3,000 Kg	30 minutos
Bogavante Mediano	2,000 Kg	25 minutos
Bogavante Pequeño	1,000 Kg	20 minutos
Langosta Grande	2,000 Kg	28 minutos
Langosta Mediana	1,000 Kg	20 minutos
Langosta Pequeña	0,500 Kg	14 minutos
Cigala Grande	*	3 minutos
Cigala Mediana	*	0,5 minutos
Langostino Grande	*	2 minutos
Langostino Mediano	*	75 segundos
Langostino Pequeño	*	70 segundos
Gamba Grande	*	60 segundos
Gamba Mediana	*	70 segundos
Gamba Pequeña	*	50 segundos
Quisquilla	*	30 segundos
Quisquillón	*	60 segundos
Caracolillo	*	2 minutos
Percebe S/Tamaño	*	1 - 2 minutos
Lapa	*	10 minutos

Preparación:

1. Buscar una olla adecuada al tamaño de la pieza, llenar con la suficiente cantidad de agua para cubrir totalmente la pieza, añadir sal marina gruesa **(70 g de sal por cada litro de agua)**, revolver para que se diluya en el agua, añadiendo también unas hojas de laurel.
2. Si la pieza está viva, introducir en el recipiente con el agua fría, ya que así evitaremos que este marisco pueda perder sus patas durante el proceso de cocción. En cuanto empiece a hervir, aplicar los tiempos arriba reseñados.
3. Existe otra forma sencilla para evitar que la pieza pierda sus patas cuando está viva, para ello tan sólo debemos ponerla en un recipiente con agua dulce tibia hasta que esté muerta. Una vez haya muerto, la introducir en la olla en el momento que el agua esté hirviendo.
4. Si la pieza está muerta, meter en el recipiente cuando el agua rompa a hervir aplicando los tiempos indicados.
5. Una vez terminada la cocción, dejar en reposo dentro del agua otros cinco minutos. Sacar a una fuente y empapar un paño con el agua de la cocción, envolver y reservar hasta que se quiera preparar.

Langostinos, gambas, quisquillas y quisquillón no hace falta controlar el tiempo, basta con retirar del agua hirviendo cuando suban a la superficie. Pasar inmediatamente a agua helada, enfriar y escurrir.