



BÍGAROS COCIDOS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 5 min 1,5 min

Ingredientes

Caracolillos: 1,5 kg (considerando raciones de 250 g por persona)

Agua fría: abundante

Laurel: 2 o 3 hojas

Sal marina gruesa: al gusto (hasta que el sabor sea ligeramente salado)



Preparación

1. Llenar una cazuela adecuada a la cantidad de caracolillos con abundante agua fría.
2. Añadir las hojas de laurel y la sal marina gruesa.
3. Revolver para que la sal se diluya bien en el agua.
4. Probar el agua hasta comprobar que el sabor sea ligeramente salado.
5. Esperar a que el agua comience a hervir.
6. Echar los caracolillos en ese preciso momento.
7. Controlar el tiempo de cocción (1,5 minutos) en cuanto el agua vuelva a hervir.
8. Dejar reposar los caracolillos dentro de la cazuela durante aproximadamente 1 minuto.
9. Sacar a un escurridor para que suelten todo el exceso de agua que hayan podido adquirir.
10. Dejar enfriar a temperatura ambiente antes de consumir.

Notas

- *A la hora de degustar los caracolillos, hay a quien le gusta que se encuentren templados, para ello se suelen cubrir con un paño para que no pierdan temperatura y conserven mejor el calor de la cocción.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
JuCaSaTa	Bígamos cocidos	Grupo	Edición/Revisión	Fecha	1 de 1
		Pescados y Mariscos	01	21-02-2026	