



## LANGOSTINOS COCIDOS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO  
Básico 10min 2 min

### Ingredientes

**Langostinos:** 1 kg  
**Sal marina gruesa:** cantidad necesaria  
**Agua:** cantidad necesaria  
**Hielo:** abundante



### Preparación

1. En una cazuela adecuada a la cantidad de los langostinos a cocer, vertemos sal marina gruesa.
2. Se revuelve para que se diluya en el agua y se va probando hasta que el sabor sea ligeramente salado.
3. Esperaremos a que el agua comience a hervir y, en ese momento, iremos echando de uno en uno los langostinos para que vayan cociendo holgados.
4. Se recomienda no cocer más de 12 o 14 unidades a la vez.
5. Esperaremos a que el agua vuelva a romper a hervir, aplicando a partir de ese momento los tiempos indicados en función del tamaño: 2 minutos para grandes y 1 minuto para medianos.
6. A medida que se vayan cociendo, los iremos retirando con una espumadera a un recipiente que previamente habremos dispuesto con agua fría y abundante hielo.
7. Esto tiene como objeto que el langostino se enfríe lo antes posible para que el color del caparazón quede natural y la textura de la carne más compacta.
8. Por último, colocar los langostinos en una fuente bien presentados.

### Notas

- *Se pueden acompañar con unas salseras con mahonesa, una buena vinagreta o simplemente unas rodajas de limón.*
- *Se recomienda repetir la operación de cocción tantas veces como cantidad de langostinos tengamos para cocer para asegurar que el punto sea el correcto.*

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