



NÉCORAS COCIDAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 5 min 3-7 min

Tiempos de cocción

El tiempo debe contarse a partir de que el agua comience a hervir:

- **Grande:** 7 minutos
- **Mediano:** 5 minutos



Preparación

1. Preparación del agua: En un recipiente adecuado al tamaño de las piezas, se llena con la suficiente cantidad de agua para que las nécoras queden totalmente cubiertas. Se añade SAL MARINA GRUESA y se revuelve para que se diluya. Es importante ir probando hasta que el sabor sea ligeramente salado. Añadir también una hoja de LAUREL.
2. Sazón: Es conveniente que el agua esté un poco salada para que el marisco coja más sabor durante el proceso.
3. Introducción del marisco:
 - Si la pieza está VIVA: Se introducirá en el recipiente con el AGUA FRÍA. Los tiempos de cocción se aplicarán en cuanto el agua empiece a hervir.
 - Si la pieza está MUERTA: Se meterá en el recipiente únicamente cuando el agua rompa a hervir, aplicando los tiempos indicados arriba.
4. Reposo y acabado: Una vez terminada la cocción, se deja reposar dentro del agua otros cinco minutos. Posteriormente, se saca a una fuente; empapamos un paño con el agua de la cocción, se envuelve el marisco y se reserva hasta el momento de servir.

Notas

- *A la hora de elegir unas buenas nécoras, hay que tener en cuenta que estén totalmente vivas y sean agresivas. Para los que gusten de las huevas, se recomienda elegir las hembras, ya que tienen más sabor.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Nécoras cocidas	Pescados y Mariscos	01	01-01-2026	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.