



PERCEBES

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 5min 2 min

Ingredientes

Percebes: 1,5 kg

Agua fría: 5 litros (abundante)

Laurel: 3 o 4 hojas

Sal marina gruesa: 150 g - 175 g



Preparación

1. Llenar una cazuela grande con los 5 litros de agua fría.
2. Añadir las hojas de laurel y la sal marina gruesa.
3. Revolver para que la sal se diluya e ir probando hasta que el sabor recuerde al agua de mar (ligeramente salado).
4. Esperar a que el agua comience a hervir con fuerza.
5. Echar los percebes (1,5 kg) con cuidado de no salpicar.
6. Controlar el tiempo de cocción: entre 1 y 2 minutos dependiendo del grosor de los ejemplares, empezando a contar en cuanto el agua vuelva a hervir.
7. Escurrir bien el agua inmediatamente para cortar la cocción.
8. Dejar enfriar a temperatura ambiente; se recomienda cubrirlos con un paño limpio para mantener un poco el calor residual justo hasta el momento de servir.

Notas

- *Calcular aproximadamente 35 g de sal por litro para que el sabor sea ligeramente salado.*

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