



# PAISANA

LA BOUTIQUE DEL PESCADO Y EL MARISCO

---

**TABLA DE COCCIONES DE MARISCOS**

---

Cuando llega la hora de preparar el marisco siempre tenemos la misma duda: ¿Cuánto debo cocerlo? ¿Cuánta sal debo añadir? Cada variedad de marisco tiene sus propias características de cocción que es mejor seguirlas para poder degustarlo con todo su sabor y sobre todo en su punto.

## TABLA DE COCCIONES DE MARISCOS

Tipo de marisco	Grs sal / l. agua	Min. de cocción
Bígaros	70 gr/l	5 min
Bogavante mediano (700 gr)	60 gr/l	20 min
Bogavante grande (2 kg)	60 gr/l	28 min
Buey mediano (700 gr)	60 gr/l	18 min
Buey grande (2 kg)	60 gr/l	20 min
Camarón	70 gr/l	1/2 min
Centolla mediana (700 gr)	60 gr/l	15 min
Centolla grande (2 kg)	60 gr/l	18 min
Cigala mediana (+ 20 piezas kg)	60 gr/l	1,5 min
Cigala grande (+ 10 piezas kg)	60 gr/l	3 min
Gamba	50 gr/l	1 min
Langosta mediana (700 gr)	60 gr/l	20 min
Langosta grande (2 kg)	60 gr/l	30 min
Langostino mediano	60 gr/l	1,5 min
Langostino grande	60 gr/l	2 min
Nécora pequeña (+ 15 piezas kg)	60 gr/l	5 min
Nécora grande (+ 10 piezas kg)	60 gr/l	7 min
Percebe	70 gr/l	1/2 min
Pulpo	60 gr/l	18 min



## TRUCOS Y COSAS A TENER EN CUENTA

---

### EL RECIPIENTE

Al marisco le encanta campar a sus anchas hasta cuando lo cocinamos...

Asegúrese de que la olla donde se va a cocer el marisco es lo suficientemente amplia para que quepa el marisco holgadamente, nunca lo deje apretujado ya que provocará que la cocción no sea uniforme.

### ¿AGUA FRÍA O CALIENTE?

El marisco que está vivo debe ponerse siempre a cocer en agua fría, dejando que llegue al hervor, momento en que empezaría a contar el tiempo de cocción. En cambio, cuando el marisco está ya muerto o congelado se echará en el agua hirviendo, contando el tiempo de cocción desde que comienza a hervir de nuevo.

**Hay una excepción que serían los camarones y los percebes**, que siempre se echan en agua hirviendo y se sacarán de la olla prácticamente medio minuto después de que vuelva a hervir el agua, tapándolos seguidamente con un paño de cocina limpio para que no pierdan temperatura.

### CONSERVACIÓN

Siempre recomendamos disfrutar del marisco el mismo día que lo reciba para beneficiarse de su frescura. Cuando por circunstancias tenga que comerlo en otro momento tenga en cuenta que el marisco cocido es mucho menos perecedero que el en fresco por lo que podrá almacenarlo varios días en la nevera. Eso sí, déjelo reposar al menos 20 minutos al sacarlo de la nevera, estará mucho más rico.