

TABLA DE COCCIÓN DE MARISCOS

www.pescadosgil.com

REGLAS GENERALES

- PARA COCER EL MARISCO VIVO, SE INTRODUCE EN AGUA FRÍA Y EL MUERTO EN AGUA HIRVIENDO.
- LOS CRUSTACEOS SE COCEN EN AGUA HIRVIENDO CON ABUNDANTE SAL Y UNAS HOJAS DE LAUREL.
- EL TIEMPO DE COCCIÓN SE CUENTA DESDE QUE EL AGUA ROMPE DE NUEVO EL HERVOR, ES DECIR, DESPUÉS DE INTRODUCIR EN ELLA EL MARISCO.

TIEMPOS RECOMENDADOS DE COCCIÓN POR PESCADOS Y MARISCOS GIL

MARISCO	SAL (1)	MINUTOS	MARISCO	SAL (1)	MINUTOS
Almejas	45	3-4 (2)	Centollo grande	60	18
Berberechos	45	3 (2)	Centollo mediano	60	15
Bígaros	60	5	Cigala grande	60	3
Bocas	45	10	Cigala mediana	60	1½ - 2
Bogabante grande	60	25-30	Gambas	50	1 (*)
Bogabante mediano	60	20	Langosta	60	20-25
Buey grande	60	20	Langostinos grandes	50	2-3
Buey mediano	60	18	Langostinos medianos	50	1½
Burgaillos	60	½ (*)	Lapas	60	8-10
Calamar	50	8-10	Mejillones	45	3-5 (2)
Camarones	60	½ (*)	Nécora grande	60	6-7
Cangrejos	45	5-6	Nécora mediana	60	5
Cañailas	30	8	Percebes	70	1 (*)
Caracolas	45	10	Pulpo	60	10-12

(1) Gramos de sal por litro de agua (una cucharada sopera de sal -rasa- equivale a 15 gramos).

(2) Los moluscos bivalvos recomendamos su cocción al vapor.

(*) Al recuperar el hervor.