

Tiempos de cocción para el marisco



(/media/k2/items/cache/1698b847c2e4fe98c05adcdc9d420590_XL.jpg)

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.

Tiempos de cocción para el marisco

Antes de comenzar unas nociones básicas:

1 La olla donde se va a cocer el marisco debe de ser lo suficientemente amplia para que quepa el marisco holgadamente.

2 El marisco que está vivo debe ponerse siempre a cocer en agua fría, dejando que llegue al hervor, momento en qu
empezaría a contar el tiempo de cocción. En cambio, cuando el marisco está ya muerto o congelado se echará en e
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.

3 Tiempos de cocción de los principales mariscos:

Scroll horizontally to view the whole table

Tipo de marisco	Gramos de sal por litro de agua	Minutos de cocción
Bogavante mediano (700gr)	60	20
Bogavante grande (2kg)	60	28
Buey mediano (700 gr)	60	18
Buey grande (2kg)	60	20
Camarón	70	1/2
Cangrejo	45	6
Centolla mediana (700 gr)	60	15
Centolla grande (2kg)	60	18
Cigala mediana (20 piezas kg)	60	1 ' 5
Cigala grande (10 piezas kg)	60	3
Gamba	50	1
Langosta mediana (700 gr)	60	20
Langosta grande (2kg)	60	30
Langostino mediano	60	1 ' 5
Langostino grande	60	2
Nécora pequeña (15 piezas kg)	60	5
Nécora grande (10 piezas kg)	60	7
Percebe	70	1/2
Pulpo	60	18

4 Como mejor sabe el marisco es templado o recién hecho. Si se sirve frío hay que tener la precaución de retirarlo un rato antes del frigorífico para que pueda ser apreciado todo su sabor.

5 Si las cigalas están congeladas, es recomendable descongelarlas antes de la cocción para que los corales queden rojos, si no quedarían gris verdoso o habría que darles mas tiempo de cocción con riesgo de pasarse.

Si no tiene ningún aparato de pesar a mano, puede calcular los gramos de sal utilizando la siguiente regla: Una cucharada sopera de sal (rasa) equivale a 15gramos



6 Antes de preparar los mariscos es conveniente limpiarlos. Los crustáceos, por estar protegidos por su caparazón, no necesitan tratamiento especial, simplemente pasarlos brevemente por agua limpia. Los moluscos que viven enterrados en la arena o el fango del fondo, suelen tener tierra en su interior. Para quitarla, hay que sumergirlos en abundante agua con sal y mantenerlos durante varias horas. Si el agua se pone muy turbia, señal de que tenían mucha tierra, renovársela las veces que haga falta.

Etiquetado como [#MARISCO \(/BLOG-ESPACIO-GOURMET/CONSEJOS-GOURMET/TAG/MARISCO\)](#)

[volver arriba \(/blog-espacio-gourmet/consejos-gourmet/tiempos-de-coccion-para-el-marisco#startOfPageId71\)](#)

REGÍSTRATE Y RECIBE EN TU EMAIL UN CÓDIGO DESCUENTO DEL 5% PARA TU PRÓXIMA COMPRA.
CONSIGUE TU DESCUENTO



CONTACTO.

EspacioSabor

+34 947 04 04 12 (tel:+34 947 04 04 12)

info@espaciosabor.com (mailto:info@espaciosabor.com)

INFO.

[Sobre espaciosabor.com \(/sobre-espacio-sabor\)](#)

[Contacto \(/contacto-espacio-sabor\)](#)



TIENDA ONLINE.

[Condiciones generales \(/condiciones-generales\)](/condiciones-generales)

[Política de privacidad \(/politica-de-privacidad\)](/politica-de-privacidad)

[Formas de pago \(/formas-de-pago\)](/formas-de-pago)

[Envíos y devoluciones \(/envios-y-devoluciones\)](/envios-y-devoluciones)

SOCIAL.

[Facebook \(https://www.facebook.com/espaciosabor?ref=hl\)](https://www.facebook.com/espaciosabor?ref=hl)

[Twitter \(https://twitter.com/EspacioSabor\)](https://twitter.com/EspacioSabor)

© Espacio Sabor. All rights reserved.

