Recuerda que:

Al cocer el marisco, debe estar completamente sumergido en el agua

Debes echar 60 gramos de sal por cada litro de agua

Por supuesto, mucho mejor si puedes utilizar agua de mar para cocer el marisco.

Santiaguiños

Prepara el agua con la cantidad correspondiente de sal en una olla y añade un par de hojas de laurel

Cuando hierva el agua introduce los santiaguiños. Una vez el agua vuelve a hervir, déjalos cocerse durante 7 minutos.

Fríos están mucho mejor

Percebe

Prepara el agua con la cantidad correspondiente de sal en una olla y añade un par de hojas de laurel

Cuando hierva el agua introduce los percebes. Una vez el agua vuelve a hervir, déjalos cocerse durante 1 minuto.

Quítalas de la olla con una espumadera y sírvelas en una fuente cubierta con un paño de cocina. Al estar sobre un paño de cocina, el calor de los percebes se mantiene más tiempo.

Erizo de mar

Abre el Erizo con unas tijeras de cocina en 2 partes iguales.

Échale unas gotas de aceite o limón y ya lo puedes comer.

Si prefieres, puedes añadirlos en un revuelto de algas y limón

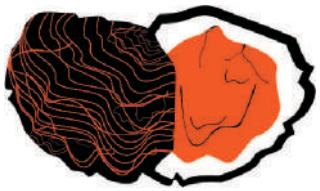
Navajas

Echa unas gotas de aceite de oliva en la plancha y pon las navajas.

Cómelas calientes con un poquito de limón

Ostras

Introduce un cuchillo en la unión de las 2 valvas de la Ostra. Se introduce fácilmente si guardas una inclinación de unos 45 grados.



Corta el músculo que une la ostra a la valva.

Écha unas gotas de limón y está lista para comer

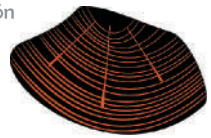
Almejas

Introduce un cuchillo en la unión de las 2 valvas de la Almeja, cerca de la bisagra.

Corta el músculo que une la almeja a la valva.

Écha unas gotas de limón y está lista para comer

Otra manera de prepararlas es a la plancha. Con un poco de aceite de oliva en la sartén, echa las almejas hasta que se abran. Cómelas calientes con un chorro de limón



Freskito

Guía de preparación del marisco

Regala Marisco

Máxima calidad

981970791

www.freskito.net

Envíos a Peninsula y Baleares

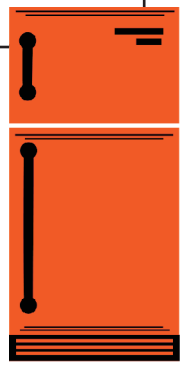
En tu casa en menos de 48 horas

Mejor el Marisco Vivo:

Vivo = Fresco

Si está vivo, se diferencia fácilmente de los mariscos de importación

Recuerda que el peso en vivo es distinto al peso una vez cocina, pues se evapora el agua que contiene



Conservar el marisco:

El marisco debe consumirse máximo 2 días desde que se compra, aunque podemos realizar las siguientes excepciones:

Buey de mar, bogavante, centolla, nécora y santiaguiños
Hay que mantenerlos en la nevera cubiertos con un paño húmedo, así no se resecarán y aguantarán vivos durante 2 días.

Una vez cocidos, deben ser consumidos antes de 2 días o congelados para comerlos más adelante (mejor congélalos ya cocidos).

Percebe
Si lo tapas en el frigorífico con un paño húmedo, se mantendrá vivo durante 4 o 5 días.
El percebe hay que comerlo caliente, así que en el momento de cocerlo hay que comerlo, no debe ir al frigorífico una vez cocido. Tampoco es recomendable congelarlo, pues pierde sabor.

Cigalas
Este es uno de los mariscos más delicados pues 2 días después de la captura, empiezan a ennegrecerse.
Para conservalas vivas, lo mejor es en un recipiente con agua y hielo.
Otra opción es cocerlas nada más recibirlas y conservarlas en el frigorífico. También se pueden congelar, tanto vivas como cocidas.

Camarones
Son los más delicados de todos.
Nada más recibirlos, deben ser cocidos, y así aguantarán 2 días en el frigorífico. Una vez ya cocidos, también se pueden congelar.

Navajas, almejas y ostras
Para que no se abran, deben conservarse en la malla en que se envía, bien apretados. No consumir las piezas que estén abiertas y no se cierren al apretarlas.

Erizo de mar
En el frigorífico, tapados con un paño mojado en agua salada, aguantan sobre 3-4 días.
Si lo vas a congelar, quita las partes que no son comestibles

Recuerda que:

Al cocer el marisco, debe estar completamente sumergido en el agua

Debes echar 60 gramos de sal por cada litro de agua

Por supuesto, mucho mejor si puedes utilizar agua de mar para cocer el marisco.

Bogavante

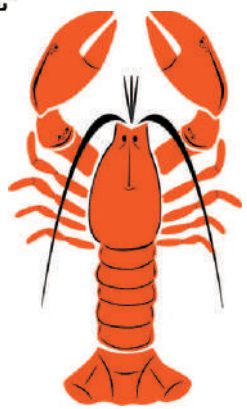
Prepara el agua con la cantidad correspondiente de sal en una olla y añade un par de hojas de laurel

Introduce el Bogavante en el momento que el agua hierve.

Cuando vuelva a hervir el agua, déjalo 20 minutos.

Trascurrido este tiempo, sácalo y déjalo enfriar.

Ya está listo! Está riquísimo frío o templado.



Buey de mar

Prepara el agua con la cantidad correspondiente de sal en una olla y añade un par de hojas de laurel

Introduce el Buey vivo en el agua fría. Debe cocerse durante 12 minutos.

En caso de que el Buey esté muerto, no lo introduzcas hasta que hierva el agua. Una vez el agua vuelve a hervir, déjalo cocerse durante 12 minutos.

Centolla

Prepara el agua con la cantidad correspondiente de sal en una olla y añade un par de hojas de laurel

Introduce la Centolla viva en el agua fría. Debe cocerse durante 15 minutos.

En caso de que la Centolla esté muerta, no lo introduzcas hasta que hierva el agua. Una vez el agua vuelve a hervir, déjalo cocerse durante 15 minutos.
Ya está lista! Está riquísima frío o templada.
Recomendación: Templada está exquisita

Si la Centolla es muy grande, deberás dejarlo cocer durante 18 minutos en lugar de 15.

Freskito
981970791
freskito.net

Recuerda que:

Al cocer el marisco, debe estar completamente sumergido en el agua

Debes echar 60 gramos de sal por cada litro de agua

Por supuesto, mucho mejor si puedes utilizar agua de mar para

Nécoras

Prepara el agua con la cantidad correspondiente de sal en una olla y añade un par de hojas de laurel

Introduce la nécoras vivas en el agua fría. Una vez hierva el agua, debe cocerse durante 7 minutos.

En caso de que las nécoras estén muertas, no lo introduzcas hasta que hierva el agua. Una vez el agua vuelve a hervir, déjalas cocerse durante 7 minutos.

Ya están listan! Están riquísimas frías o templadas.

Cigalas

Prepara el agua con la cantidad correspondiente de sal en una olla y añade un par de hojas de laurel

Cuando hierva el agua introduce las cigalas. Una vez el agua vuelve a hervir, déjalas cocerse durante 2 minutos.

Se sirven frías

También las puedes hacer fritas o a la plancha.

Camarón

Prepara el agua con la cantidad correspondiente de sal en una olla y añade un par de hojas de laurel

Prepara un recipiente con agua fría y mucho hielo.

Introduce los camarones cuando hierva el agua, y una vez que vuelva a hervir, espera únicamente 1 minuto.

Saca el camarón de la olla rápidamente con una espumadera e introdúcelo en el recipiente con el agua fría.

Justo en el momento que estén frios, quítalos del agua fría y échales abundante sal.