

Click to prove
you're human



separado, controlando los tiempos de cocción del marisco, tal y como mostramos aquí: Tiempos de cocción del marisco El buey de mar y el centollo, los puedes cocer siguiendo los consejos que dábamos antes, si no quieres complicarte innecesariamente. El resto de mariscos, los haremos a la plancha. Prepara tu plancha, la sal gruesa y la terrina de mantequilla, y saca tu marisco del frigorífico. Antes de calentar la plancha, coloca los bogavantes sobre una tabla de cortar y hazles un corte longitudinal desde la cabeza hasta la cola, de forma que obtengas dos piezas absolutamente simétricas. Como los bogavantes son los que más tardarán en hacerse, los cocinaremos los primeros. Engrasa la plancha con mantequilla, caléntala, coloca las piezas por el lado de la carne y cocina a fuego medio-alto. Al cabo de un par de minutos, dales la vuelta, añade sal gruesa por encima y cocinalos por la otra cara durante 3 minutos. Dales de nuevo la vuelta, y hazlos durante 1 minuto más por el lado de la carne. A continuación, añade un poco más de mantequilla y haz las cigalas y los langostinos a la plancha, echándoles bastante sal gruesa por ambas caras. Ten en cuenta que las cigalas necesitarán al menos 2 minutos por cada cara, mientras que los langostinos deben estar listos en 1 minuto y medio, más o menos. Hay una serie de componentes básicos que no te pueden faltar para hacer una mariscada española, como la masa y la base de madera para abrir las pinzas del centollo o buey de mar. [content-egg module=Amazon template=item] Otro elemento básico es el limón, que colocaremos ya cortado (en octavos) y repartiremos por toda la mesa, para que los comensales aderecen el marisco a su gusto y se limpien las manos una vez terminado el festín. Ya sabes que el limón ayuda a eliminar el olor del marisco de las manos. Tampoco está de más colocar pequeños cuencos de ensalada o patatas fritas caseras a lo largo de la mesa, para romper el sabor de vez en cuando entre marisco y marisco. Lo más acertado es optar por un vino blanco que, aparte de servirlo en las copas, podemos usar para echar una pequeña cantidad en el interior del cuerpo del centollo o del buey de mar, una vez abierto y picada la carne de éste. La mezcla, que podemos comer con una cucharilla, es una delicia. El marisco marida igualmente bien con una buena cerveza ligera y lo más fresca posible, sobre todo si es verano. ¡No olvidéis volver para contarnos qué tal te fue en tu primera mariscada casera! Foto: Maxim Krayushkin NOTA: Parte del contenido de esta página procede de Amazon. Los precios y disponibilidad de sus productos cambian constantemente y se actualizan cada 24 horas. Se aplicará a la compra del producto el precio y la disponibilidad que aparezca en Amazon en el momento de la compra.