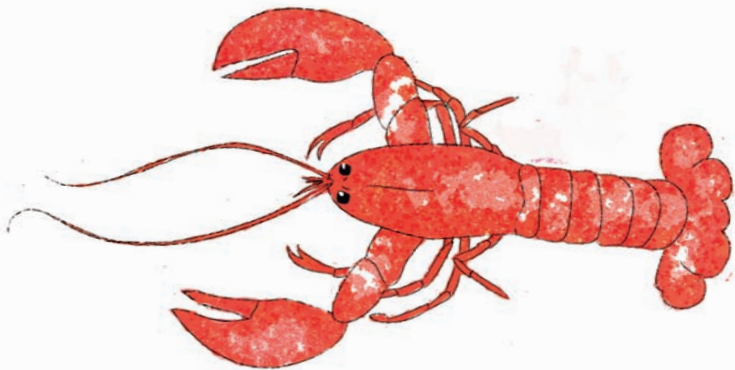


Bogavante



La mejor forma para degustar este marisco es cocido o a la plancha. Para cocerlo debes:

1. Introducir en una olla unas hojas de laurel junto con 70 gramos de sal por cada litro de agua dulce, la suficiente para cubrir el bogavante azul.
2. En cuanto el agua comience a hervir, introduce el bogavante azul y una vez comience a hervir de nuevo el agua con el marisco, debes contar un total de 15 minutos para retirarlo.
3. Ahora tan solo queda disfrutar.