

Buey de mar



Es un **marisco** que se puede preparar de muchas maneras pero todas ellas tienen algo en común: el **buey de mar** debe estar cocido:

1. Añadir en una olla unas **hojas de laurel** y **70 gramos de sal** por cada litro de **agua dulce** hasta cubrir totalmente el **buey de mar** que vayas a cocer.
2. Si el **buey de mar** se encuentra vivo, introdúcelo en la olla cuando el agua aún esté **fría** para así evitar que le **caigan sus patas**. En caso de que ya esté **muerto**, introdúcelo en el momento que el agua esté **hirviendo**.
3. Una vez comience a hervir la olla con el **buey de mar** dentro, contaremos un total de **17 minutos** para retirarlo.