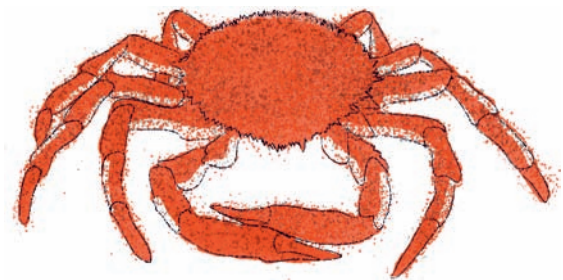


Centollo



Es un **marisco** que se puede preparar de mil maneras, pero nosotros recomendamos comerlo **cocido**. Tan solo debes:

1. Añadir en una olla **70 gramos de sal por cada litro de agua dulce** junto con unas hojas de laurel, la suficiente para cubrir totalmente nuestro **marisco**.
2. Si el **centollo** se encuentra vivo, introdúcelo en la olla mientras el agua está fría para evitar que **pierda sus patas**. En caso de que esté ya muerto, añádelo cuando el **agua esté hirviendo**.
3. Una vez comience a hervir la olla con el **centollo o centolla** dentro, espera un total de **17 minutos** para retirarlo.