

# Langosta roja



La langosta roja es un marisco que se debe comer por excelencia cocido o a la plancha. Para ello debes:

1. Introducir en una olla unas hojas de laurel junto con 70 gramos de sal por cada litro de agua dulce. Debemos utilizar la suficiente agua para cubrir por completo la langosta.

2. En cuanto el agua comience a hervir, añada la langosta roja y en cuanto el agua comience a hervir de nuevo, esperaremos un total de 17 minutos para retirarla.

Ahora tan solo queda disfrutar de este manjar único!