

Percebes



Junto con el camarón, el percebe es uno de los mariscos más exquisitos de las costas gallegas y prepararlo cocido es muy sencillo.

1. Introduce en una olla unas hojas de laurel junto con 70 gramos de sal por cada litro de agua dulce, la suficiente para cubrir totalmente el marisco que vayas a cocer.

2. En cuanto el agua hierva, añade los percebes y cuando vuelva a hervir el agua con los percebes dentro, cuenta 1 minuto para retirarlos. Es recomendable colocar un paño en la bandeja donde vayas a servir los percebes para mantenerlos calientes.