

CONSEJOS PARA COCER MARISCO

1- Para cocer marisco en primer lugar deberemos distinguir si todavía está vivo o no. Si el marisco está vivo se introduce en la olla con agua fría y después se lleva a ebullición. Por el contrario, en caso de que ya está muerto, lo introduciremos en la olla cuando el agua ya esté hirviendo.

2- Los percebes y camarones se echarán siempre cuando el agua ya esté hirviendo y se sacarán en el momento en el que se ponga a hervir otra vez.

3- Si queremos comprar antes de estar en plenas fiestas y evitar la subida de los precios, deberemos congelarlo inmediatamente después de comprarlo ya que el resultado final es mejor si lo congelamos cuando todavía está muy fresco que si esperamos varios días para hacerlo.

4- Si compramos marisco vivo lo guardaremos en la nevera hasta el momento de su preparación.

5- La mejor opción para cocer los mariscos es hacerlo con 100 % agua de mar ya que le aporta la salinidad perfecta y es la mejor forma de conservar y potenciar su sabor. Mediterranea Agua de Mar permite continuar con esta tradición ancestral ya que es Agua de Mar Viva, captada del Mediterráneo en lugares de altísimo valor biológico, rica en oxígeno y minerales, sometida a un sofisticado proceso de filtrado que permite obtener un producto apto para el consumo humano, totalmente inocuo.

6- A la hora de comprar gambas, la clave para saber que están frescas es mirarles la cabeza, si se ha oscurecido es señal de que no están en buen estado.

7- Para cocer los crustáceos y que no pierdan sabor los introduciremos en la olla con el caparazón hacia abajo y las patas hacia arriba, cuando los saquemos los dejaremos también en esta posición de manera que el jugo se mantenga dentro.

8- La cantidad de agua a la hora de cocer marisco también es importante para que quede en su punto, deberán quedar cubiertos por el agua, sin excedernos ni quedarnos cortos.

9- Si tenemos el pescado o el marisco congelado y queremos descongelarlo, lo mejor para conservar su sabor y propiedades es hacerlo sumergiéndolo en Mediterranea Agua de Mar. Una vez descongelado podemos utilizar ese agua resultante como base de caldos o de arroces.

10- El tiempo de cocción varía enormemente según el tamaño de lo que vayamos a preparar, desde los pocos segundos que puede costar cocer unos camarones hasta los 30 minutos de una langosta grande, por lo que es aconsejable informarse siempre antes.