



# TIEMPOS DE COCCIÓN DE LOS MARISCOS Y MOLUSCOS – SAL - AGUA O VINO

1 DE 2



H = agua hirviendo    F = agua fría    V = al vapor    V V = vapor vino blanco

DENOMINACIÓN	FOTO	GR. DE SAL POR LITROS DE AGUA	MINUTOS COCIENDO	AGUA VINO
ALMEJAS		-	5	V V
ALMEJAS FINAS		-	25	V
BÍGAROS		60	2	H
BOCAS		50	8	H
BOGAVANTES		60	25	F
BUHEY DE MAR		60	25	F
CAMARONES		60	2	H
CANGREJOS		45	4	H
CANGREJOS DE RIO		45	4	H
CANGREJOS ERMITAÑOS		10	5	H
CAÑAILLAS		30	8	F
CARABINEROS		50	3	H
CENTOLLOS		60	15	F
CHIRLAS 		20	5	V V