



<https://www.mepillasquisando.com>



TIEMPOS DE COCCIÓN DE LOS MARISCOS Y MOLUSCOS – SAL - AGUA O VINO				
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
CIGALAS		60	3	H
COQUINAS		-	5	V V
CUERPOS - PATAS RUSAS		50	6	H
GALERAS		50	2	H
GAMBAS		50	2	H
GAMBONES		50	4	H
LANGOSTAS 500 GR.		60	13	H
LANGOSTINOS		50	2	H
LANGOSTINO TIGRE		50	2	H
MEJILLONES		-	10	V V
NAVAJAS		-	10	V
NÉCORAS		60	6	H
PERCEBES		50	1	H
VIEIRAS		60	2	H

<https://www.mepillasquisando.com>

DERECHOS RESERVADOS