

TABLA DE TIEMPO DE COCCIÓN DEL MARISCO

MARISCO	GRAMOS SAL POR LITRO AGUA	TIEMPO EN MINUTOS
BOGAVANTE MEDIANO	60	20
BOGAVANTE GRANDE	60	30
BUEY MEDIANO	60	18
BUEY GRANDE	60	20
CAMARÓN	80	1/2
CENTOLLA MEDIANA	60	15
CENTOLLA GRANDE	60	18
CIGALA MEDIANA	60	2
CIGALA GRANDE	60	3
GAMBA	60	1
LANGOSTA MEDIANA	60	20
LANGOSTA GRANDE	60	30
LANGOSTINO	60	2
NÉCORA PEQUEÑA	60	5
NÉCORA GRANDE	60	7
PERCEBE	70	1
SANTIAGUIÑO	60	8

*EL MARISCO VIVO SE ECHA EN AGUA FRIA, EL MUERTO EN AGUA HIRVIENDO.

*EL TIEMPO DE COCCIÓN SE CUENTA A PARTIR DEL PRIMER HERVOR DESPUES DE ECHAR EL MARISCO.