

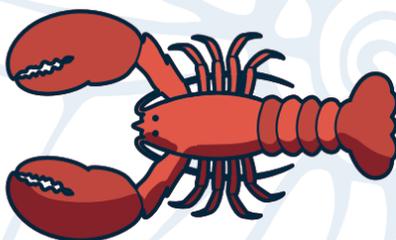
LANGOSTA



20-25
MINUTOS

SAL
60G
POR CADA LITRO DE AGUA

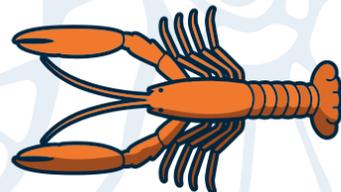
BOGAVANTE



20-25
MINUTOS

SAL
60G
POR CADA LITRO DE AGUA

CIGALA



2
MINUTOS

SAL
60G
POR CADA LITRO DE AGUA

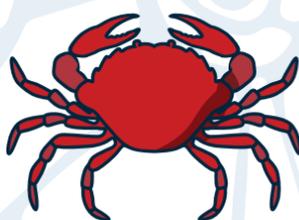
BUEY DE MAR



18
MINUTOS

SAL
60G
POR CADA LITRO DE AGUA

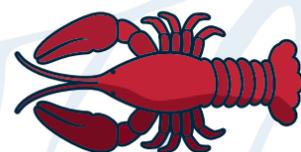
NÉCORA



5-6
MINUTOS

SAL
60G
POR CADA LITRO DE AGUA

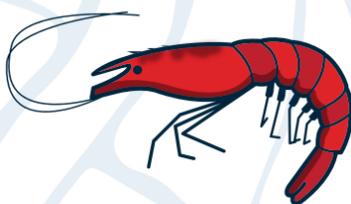
CANGREJO DE RÍO



5-6
MINUTOS

SAL
45G
POR CADA LITRO DE AGUA

ALISTADO



2
MINUTOS

SAL
50G
POR CADA LITRO DE AGUA

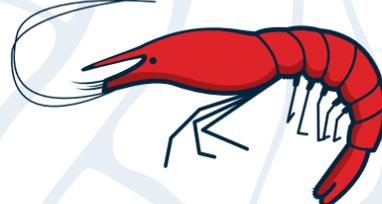
GAMBÓN



2-3
MINUTOS

SAL
50G
POR CADA LITRO DE AGUA

CARABINERO



SSS
1 MINUTO
POR LADO

CARABINERO GRANDE

CAMARÓN



1/2
MINUTOS

SAL
60G
POR CADA LITRO DE AGUA

AL RECUPERAR EL HERVOR

GAMBA

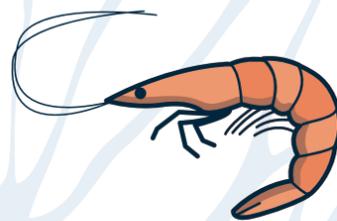


1
MINUTO

SAL
50G
POR CADA LITRO DE AGUA

AL RECUPERAR EL HERVOR

LANGOSTINO



1.30
MINUTOS

SAL
60G
POR CADA LITRO DE AGUA

PULPO

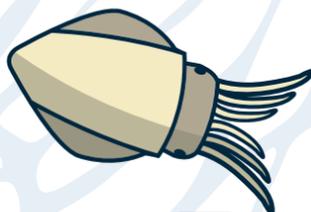


15-20
MINUTOS

SAL
60G
POR CADA LITRO DE AGUA

PULPO PEQUEÑO

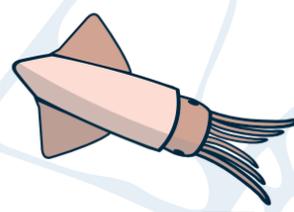
SEPIA



SSS
1 MINUTO
POR LADO

HORNO
25-30
MINUTOS

CALAMAR



SSS
3 MINUTOS
POR LADO

HORNO
35
MINUTOS

ALMEJAS



3-4
MINUTOS

SAL
45G
POR CADA LITRO DE AGUA

SE RECOMIENDA COCER AL VAPOR

VIEIRA



1.30
MINUTOS

SAL
50G
POR CADA LITRO DE AGUA

MEJILLONES



3-5
MINUTOS

SAL
45G
POR CADA LITRO DE AGUA

SE RECOMIENDA COCER AL VAPOR

NAVAJAS



LISTA CUANDO
SE ABRA

SAL
50G
POR CADA LITRO DE AGUA

SE RECOMIENDA COCER AL VAPOR

PERCEBE



1
MINUTO

SAL
70G
POR CADA LITRO DE AGUA

AL RECUPERAR EL HERVOR