



A N A M A R<sup>®</sup>  
P R O D U C T O S  
D E L M A R

# *Guía de cocción de marisco*

[www.mariscosanamar.com](http://www.mariscosanamar.com)



# *Cocción de marisco*

Si eres amante del marisco, saber cómo cocerlo correctamente marcará la diferencia entre una experiencia gastronómica espectacular o un plato arruinado. En esta guía te explicamos los **tiempos de cocción** de los mariscos más populares, la cantidad de sal ideal y algunos trucos para que siempre queden en su punto.



# Consejos generales

1. **Usa agua abundante:** Para evitar que la temperatura baje demasiado cuando introduces el marisco, usa una olla grande con suficiente agua hirviendo.
2. **No te pases con la cocción:** Un marisco demasiado cocido pierde su jugosidad y textura.
3. **Agrega la sal adecuada:** Si el marisco queda insípido, probablemente faltó sal en la cocción.
4. **Respetar los tiempos:** Cada tipo de marisco requiere su tiempo exacto para que quede perfecto.
5. **Enfriado rápido en agua con hielo:** Esto es fundamental para langostinos, gambas y cigalas, ya que fija la textura y el color.

Dominar la cocción del marisco es fundamental para disfrutarlo en su punto justo. Siguiendo estas recomendaciones, podrás cocinar cualquier tipo de marisco como un verdadero experto.



# Tiempos de cocción y sal



A continuación, te mostramos una tabla con los tiempos de cocción ideales para cada tipo de marisco:

Marisco	Sal (g/l de agua)	Tiempo de cocción (min)
Bígaro o caracolillo	60 g	3 min
Bogavante grande	60 g	30 min
Bogavante mediano	60 g	20 min
Buey de mar grande	60 g	20 min
Buey de mar mediano	60 g	18 min
Camarón	60 g	1 min
Cangrejo Real	60 g	20-25 min
Carabinero	60 g	2-3 min
Centollo grande	60 g	18 min
Centollo mediano	60 g	15 min
Cigala grande	60 g	3 min

Marisco	Sal (g/l de agua)	Tiempo de cocción (min)
Cigala mediana	60 g	1,5 min
Erizo de mar	35 g	2-3 min
Gamba	50 g	1,5 min
Langosta grande	60 g	30 min
Langosta mediana	60 g	20 min
Langostino grande	60 g	2 min
Langostino mediano	60 g	1,5 min
Nécora grande	60 g	7 min
Nécora pequeña	60 g	5 min
Percebe	70 g	30 seg - 1 min
Quisquilla	60 g	1 min



# Claves para una buena cocción

## ¿Por qué es importante seguir los tiempos de cocción del marisco?

El marisco es un producto delicado y su textura puede cambiar drásticamente si se cocina demasiado o demasiado poco. Seguir las recomendaciones adecuadas te permitirá conservar su jugosidad y sabor.

Algunas **claves** que debes tener en cuenta:

1. La **cantidad de sal** en el agua: Lo ideal es 60 g de sal por litro de agua, similar a la salinidad del agua de mar. *Ver cuadro anterior.*
2. **Agua hirviendo o fría**: Algunos mariscos deben cocerse partiendo de agua fría (como el centollo o el buey de mar si están vivos) para evitar que pierdan las patas.
3. **Enfriado rápido**: En muchos casos, es recomendable sumergir el marisco en agua con hielo para cortar la cocción y mantener la textura.
4. Respetar **tiempos de cocción** de cada tipo de marisco mariscos.





# *Congelar marisco*

¿Quieres saber cómo congelar marisco sin que pierda sus propiedades?

Descárgate la

**Guía de Congelación de Mariscos Anamar**  
para aprender a mantener su frescura y sabor.

Descargar



# Disfruta del mejor marisco en casa



- Haz tu pedido cómodamente en nuestra tienda online.
- Envíos en embalaje especial.
- Transporte en frío para mantener la temperatura adecuada.
- Recibe tu compra directa del mar a tu mesa.
- Haz tu pedido hoy y recíbelo en 24h.



Comprar





[www.mariscosanamar.com](http://www.mariscosanamar.com)