



A N A M A R[®]
P R O D U C T O S
D E L M A R

Guía de congelación de marisco

www.mariscosanamar.com



Congelación de marisco

El marisco es un producto delicado y altamente perecedero, por lo que su correcta conservación es clave para mantener su frescura y sabor. Congelarlo de manera adecuada permite disfrutarlo en cualquier momento sin perder calidad.

Mariscos Anamar ha diseñado esta guía para explicar qué mariscos pueden congelarse, cómo hacerlo correctamente y algunos consejos prácticos para garantizar los mejores resultados.

Congelar crustáceos grandes



Cómo cocer crustáceos grandes para congelar



Cangrejo real



Buey de mar



Bogavante



Langosta



Centollo

Paso 1: Cocer (ver consejos de cocción en la Guía de Cocción de Marisco). [Descargar aquí](#)

Paso 2: Esperar a que se enfríe.

Paso 3: Envolver en un paño humedecido con el caldo de la cocción escurrido.

Paso 4: Envolver con film sin dejar bolsas de aire o envasar al vacío.

Paso 5: Guardar en el congelador.

En el caso del txangurro, se puede congelar la carne cocida y desmenuzada, guardada en bolsas al vacío, recipientes herméticos o bolsas de congelación.

Crustáceos grandes que no se recomiendan congelar



Nécoras



Cigalas grandes

En el caso de las nécoras y las cigalas grandes, no se aconseja congelar porque su carne es muy frágil y la congelación afecta a su textura. Se recomienda consumir frescas.

Congelar crustáceos pequeños y cirrípedos



Cómo congelar crustáceos pequeños



Langostino



Gamba



Cigalas
pequeñas



Carabinero



Quisquilla



Camarón

Congelar crudo

Si se van a hacer a la plancha se recomienda congelar en crudo y en bolsas herméticas.

Al congelar las cigalas crudas se puede apreciar cierto oscurecimiento de su cabeza.

Cómo cocer crustáceos pequeños para congelar

Ver tiempos de cocción y cantidad de sal adecuado a cada crustáceo en el apartado anterior.

Crustáceos cirrípedos que no se recomiendan congelar



Percebes

En el caso de los percebes, no se recomienda congelar ya que pierden su sabor y textura.

Congelar moluscos bivalvos (dos conchas)



Congelar vivos



Berberecho



Almeja
carril

Se pueden congelar vivos después de lavarlos bien y haber revisado que no haya ejemplares muertos para que no contaminen al resto.

Congelar frescas



Zamburiñas

Se pueden congelar frescas en su concha o sin ella. Se recomienda lavarlas bien, secarlas y guardarlas en bolsas herméticas.

Moluscos bivalvos que no se recomiendan congelar



Mejillón



Ostras



Navaja



Almeja fina

Los mejillones, ostras, navajas y almejas finas tienen una carne muy delicada. No se recomienda congelar porque pueden perder frescura y sabor, incluso la carne puede volverse gomosa.

Congelar moluscos



Moluscos cefalópodos



Pulpo



Calamar



Maganos



Chipirones

Se puede congelar sin problema. Se recomienda congelar crudo y limpio en bolsas individuales y descongelar en la nevera o en agua templada.

Moluscos equinodermos



Erizos de mar

Estos moluscos con espinas y piel rugosa pierden sus propiedades al congelarse por lo que se recomienda consumir frescos.

Moluscos gasterópodos



Bígamos o caracolillos

No se recomiendan congelar, ya que pierden calidad.



Consejos generales

1. Usar **bolsas herméticas o envasado al vacío** para evitar formación de cristales de hielo y pérdida de calidad.
2. Etiquetar con la **fecha de congelación** para un mejor control del tiempo de almacenamiento.
3. **Descongelar en la nevera con antelación** (12-24 horas), nunca a temperatura ambiente.
4. **No recongelar** mariscos ya descongelados, ya que afecta su sabor y textura.
5. **No esperar demasiado para cocinarlos** tras descongelarlos.
6. **Tiempo de congelación** recomendado: uno o dos meses

Con estos consejos, podrás disfrutar del mejor marisco en cualquier época del año sin perder calidad. **¡Buen provecho!**



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