

Ingredientes

- Gambas
- Langostinos
- Cigalas
- Bocas gordas y medianas
- Bogavantes
- Patas rusas
- Camarones del porreo (quisquillas)
- Agua
- Sal marina

Mariscada gaditana

Preparación

Descongelar totalmente el marisco. Enjuagar en agua limpia a temperatura ambiente. Poner agua a hervir. Añadir sal en la siguiente proporción en una olla de unos 3 litros:

- Gambas, langostinos, cigalas y camarones del porreo, 300 gr., unos 3 puñados grandes.
- Bocas gordas y medianas, bogavantes y patas rusas, 150 gr., como un puñado y medio grande.
- Con el agua en ebullición, verter el marisco y esperar nueva ebullición según el siguiente cuadro:

Tipo de marisco	Tiempo de ebullición
Gambas, langostinos, cigalas y quisquillas	Unos 2 minutos
Bocas medianas	De 3 a 4 minutos
Bocas gordas y patas rusas	De 10 a 14 minutos

Una vez cocido, sacar el marisco y extenderlo en bandejas. Para la gamba, el langostino, la cigala y el camarón del porreo, es aconsejable tener ya preparada agua muy fría con hielo y sal (salmuera), y pasar del agua hirviendo al agua helada directamente, en vez de enfriar a temperatura ambiente.



Receta: DJMM