

CAMARÓN COCIDO



Ingredientes

Camarón
Agua
Sal

Preparación

Se pone agua a hervir y se añaden 70 gr. de sal por cada litro de agua.

Cuando el agua está hirviendo se introduce el camarón y se espera a que el agua vuelva a hervir. Una vez que rompe a hervir otra vez se cuentan cinco minutos y se saca.

La mejor manera de disfrutar del sabor del camarón es comerlo mientras se va pelando, aunque también se puede pelar para preparar posteriormente algún otro tipo de plato.