



<https://www.mepillasquisando.com>



MARISCADA GALLEGA



INGREDIENTES: Por persona.

450 gr. de Langosta, Bogavante, Centolla.

250gr. de Percebes, Camarones, Navajas, Almejas.

450 gr. de Berberechos y Mejillones.

2 Unidades por persona de Nécoras, Carabineros, Cigalas, langostinos.

2 Unidades por persona Erizo de mar, Vieira.

ELABORACIÓN:

En una olla con un litro de agua y un poco de sal. Añadimos el marisco. Consultar en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com) los tiempos de cocción de mariscos y moluscos, parte 1 y 2. Podemos acompañar una buena mariscada con una salsa elaborada con dos dientes de ajo, un poco de aceite de oliva virgen, perejil picado, limón, sal y pimienta negra. Todo ello se servirá muy frío.

<https://www.mepillasquisando.com>