

Receta de Mariscos de Navidad

Ingredientes

- Gambas o Langostinos Frescos
- Cigalas Frescas
- Alejas, Tallarinas, Berberechos
- Caracoles de Mar
- Cangejos, Necoras, Buey de Mar
- Mejillon de Roca



Todos los Mariscos Se Han de Cocinar Previamente

- Las Gambas Se Hacen Con Aceite y Ajo en una Sarten Durante 8-12 Minutos Segun Tamaño
- Las Almejas, Tallarinas, Berberechos y Caracoles Se Hacen Con Aceite, Vinagre, Agua y Ajo en una Sarten Durante 5-8 Minutos
- El Bogavante Tarda unos 10-15 Minutos Cocido en Agua
- Los Mejillones Se Hacen Al Vapor Con Agua y Vinagre Para Finalizar Con Zumo de Limon