

Descubre cómo cocinar el marisco

Descubre cómo cocinar el marisco

[imprimir](#)



El **marisco** es una excelente fuente de hierro, fósforo y vitaminas. Pero, ¿sabes cómo se debe cocinar para mantener su sabor y sus propiedades?

- La cocción del marisco será diferente si se trata de crustáceos (**bogavante, langostino, percebe, centollo...**) o de moluscos (**almeja, ostra, sepia, calamar...**). Los **crustáceos** se cuecen o asan a la plancha o bien a la parrilla.
- Los **moluscos**, aunque también se pueden consumir cocidos al vapor o a la plancha, son mejores para preparar platos con salsas.

También podemos distinguir la forma de cocinar los mariscos según si se sirven:

- **Crudos:** ostras, almejas finas, erizos...
- **Cocidos y fríos:** gambas, langostinos, calamares, mejillones, bogavantes, langostas, galeras...
- **Cocidos y calientes:** percebes, pulpos, gambas, berberechos...
- **A la plancha:** cigalas, bogavante, langosta, navajas, carabineros, gambas...
- **Fritos:** chipirones, calamares, gambas...
- **Guisados:** mejillones, vieiras, pulpos, galeras, sepia...

Existen mil y una formas de cocinar los mariscos. Y con ello mil y una recetas.

Nosotros te proponemos tres que puedes hacer de forma facilísima con tu **Chef**

Plus Induction

- [Crema de marisco](#)
- [Albóndigas de salmón y marisco](#)
- [Crepes de marisco](#)

Etiquetas

[albondigas de salmón y marisco](#)

[almejas](#)

[calamar](#)

[cocinar el marisco](#)

[crema de marisco](#)

[crepes de marisco](#)

[marisco](#)

[mariscos](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar