



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Como abrir una Nécora, Buey de Mar o Centolla

Lo imprescindible para degustar estos sabrosos mariscos

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:
901 100 151
www.abordo.es

Como abrir una Nécora, Buey de Mar o Centolla

Lo imprescindible para degustar estos sabrosos mariscos

1. Sujetar bien el caparazón y con ayuda de un cuchillo grande junto a la boca -en la separación del caparazón superior e inferior- hacer palanca para levantar el cuerpo. Separa con cuidado, pues saldrá también la tripa y también se podrían derramar los líquidos y corales del interior.
2. La parte superior que se desprende tiene en los laterales unas zonas grises: son las branquias. Retíralas con cuidado y tíralas.
3. Con un cuchillo grande, parte por la mitad el interior de la centolla y, a su vez, cada mitad en tres trozos.
4. Separar las patas de la cabeza, tirando de ellas a la vez que las vas girando.
5. Machacar las patas ligeramente con un martillo para romperlas y que te sean más fáciles de comer.
6. Revolver la parte líquida que está en el caparazón con una cuchara, intentando arañar los restos de las paredes.

Puedes servir el cuerpo tal cual junto al caparazón y las patas, o sacar la carne de cada trozo y meterla en el interior del caparazón junto con los jugos, a tu gusto.



TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es

Más recetas en www.abordo.es y también en nuestro

facebook