

# Centolla Cocida

La centolla cocida es uno de los mariscos estrella de la cocina en Galicia, su sabor delicado e inconfundible hará que no lo olvidéis en vuestra vida.

Aunque hay muchos tipos de centolla, Francesa, Irlandesa, Asturiana, la de la Ría de Vigo tiene un sabor diferente y que la hace única, esta acepción no la tienen solo las que se cogen dentro de la Ría de Vigo sino todas las que se cogen en esta zona privilegiada que es su habitat natural.

Si tenéis opción de poder probar simultáneamente varias centolla cada una de una zona veréis claramente la diferencia de sabor que hay entre unas y otras, todas estarán buenas pero las que llaman de la Ría son sobresalientes.

La diferencia de precio entre unas y otras también pueden ser altas.

Para mi los mejores meses son de Noviembre a Marzo aunque aquí en Galicia dicen que para comer marisco los mejores meses son los que llevan R y que por supuesto no estén en veda.

## ingredientes

- 1 Centolla
- Agua
- 3 hojas de Laurel
- Sal

## elaboración centolla cocida

Se pueden cocer las centollas partiendo del animal vivo o muerto, yo recomiendo hacerlo con el muerto.

Cuando las compramos vivas bastará con poner unas gotas de

vinagre en su boca para que al cabo de un rato ya estén muertas.

La teoría es que si partimos del animal vivo deberemos ponerlo en la olla con el agua fría y al ir calentando el agua ella sola morirá, pero esto es una verdad a medias, si el agua se va calentando muy poco a poco no pasará nada pero si aumenta la temperatura demasiado rápido, se separarán algunas de las patas dejando que por esos orificios entre al interior el agua y arruine nuestro preciado marisco.

Para que correr riesgos, con el muerto siempre acertaremos.

Ponemos en una olla agua suficiente para cubrir la o las centollas que pensemos cocer, aproximadamente unos 50 a 60 gr de sal por litro de agua y el laurel, dejamos que empiece a hervir el agua, metemos nuestra Centolla muerta, cuando el agua vuelva a hervir bajamos un poco el fuego y en función del tamaño los tiempos serán, 15 minutos para centollas de 1 kg, 20 minutos para centollas de 1,5 kg y para 2 kg o mas de 25 a 30 minutos.

Los tiempos se contarán desde que empiece a hervir el agua con la centolla ya dentro.

Pasado este tiempo, las sacaremos, yo las paso por un poco de agua fría sin hielo y las dejamos enfriar antes de trocear y servir.

Ya tenemos nuestras centollas cocidas.

Hay quien las come templadas y quien la come frías, de cualquier modo son deliciosas.

Otra opción para los que viven cerca del mar es cocerlas en el agua del mar, por supuesto sin sal.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera

- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.