

# Buey de mar



Es un marisco que se puede preparar de muchas maneras pero todas ellas tienen algo en común: el buey de mar debe estar cocido:

1. Añadir en una olla unas hojas de laurel y 70 gramos de sal por cada litro de agua dulce hasta cubrir totalmente el buey de mar que vayas a cocer.
2. Si el buey de mar se encuentra vivo, introdúcelo en la olla cuando el agua aún esté fría para así evitar que le caigan sus patas. En caso de que ya esté muerto, introdúcelo en el momento que el agua esté hirviendo.
3. Una vez comience a hervir la olla con el buey de mar dentro, contaremos un total de 17 minutos para retirarlo.