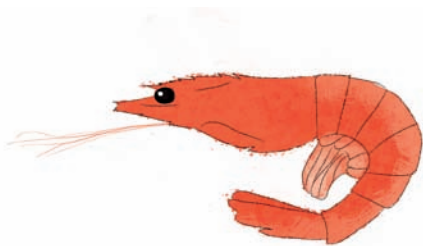


Camarones



El **camarón** es el sinónimo de la excelencia, su textura y su sabor hacen que este **marisco** sea único. Para ello tan solo debemos:

1. Añadir en una olla **70 gramos de sal** por cada litro de agua dulce además de unas **hojas de laurel** hasta cubrir totalmente el marisco que vayás a cocer.
2. Cuando el agua comience a hervir añade los **camarones** y pasados **2 minutos** retirarlos y **sumérgelos** en un bol con **agua y hielo** durante **1 minuto** para provocar que su carne quede más tersa. Ahora solo queda disfrutar!