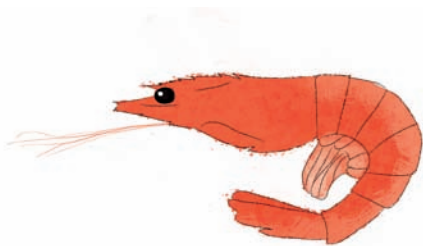


Camarones



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!