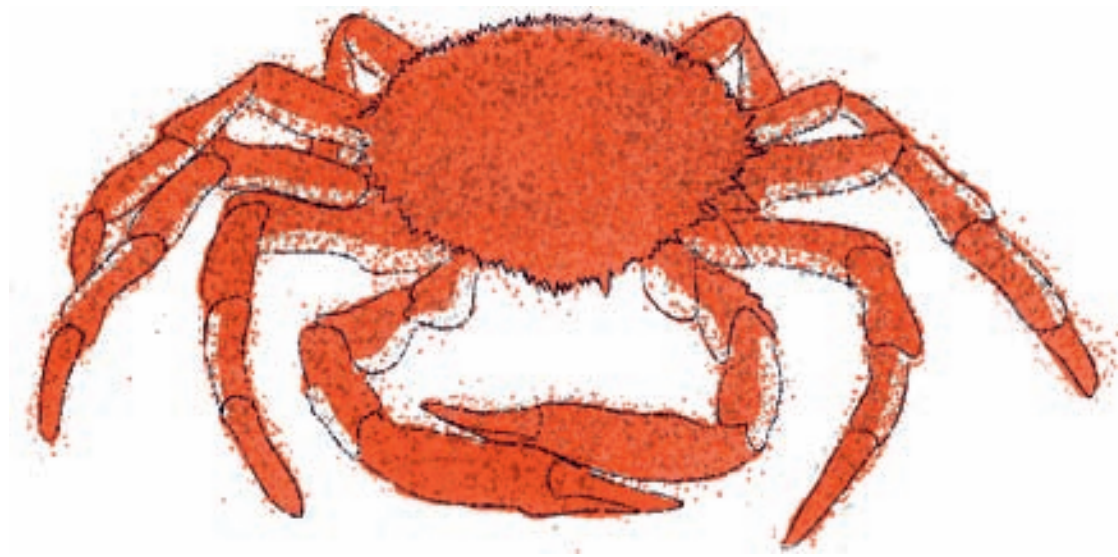


# Centollo



Es un marisco que se puede preparar de mil maneras, pero nosotros recomendamos comerlo cocido. Tan solo debes:

1. Añadir en una olla 70 gramos de sal por cada litro de agua dulce junto con unas hojas de laurel, la suficiente para cubrir totalmente nuestro marisco.
2. Si el centollo se encuentra vivo, introdúcelo en la olla mientras el agua está fría para evitar que pierda sus patas. En caso de que esté ya muerto, añádelo cuando el agua esté hirviendo.
3. Una vez comience a hervir la olla con el centollo o centolla dentro, espera un total de 17 minutos para retirarlo.