

PERCEBES



Los percebes se consumen cocidos en agua marina ó bien agua salada. En algunas zonas de Galicia al agua se le añade una hoja de laurel aunque hay quien dice que el laurel disfrazaba el maravilloso sabor del Percebe (nosotros, no lo recomendamos).

1. Ponemos un cazo al fuego con agua suficiente para cubrir los Percebes
 2. Si no tenemos agua marina a mano, le echamos sal (aproximadamente 60 gramos/litro).
 3. Cuando hierva introducimos los percebes. (aconsejamos hacerlo en raciones de 200gr para que el agua no se enfríe demasiado)
 4. Retiramos cuando vuelva a hervir.
 5. Verter en una fuente, tapándolos rápidamente con un paño para mantener el calor.
- 2.** En algunas partes de España con los Percebes se cuecen unas patatas que adquieren un magnifico sabor.