

# BÍGAROS A LA SIDRA

## INGREDIENTES

- 1 Kg de bígaros
- 2 litros de agua
- 100 g de sal marina
- Hojas de laurel
- Sidra natural asturiana de D.O.P.



## ELABORACIÓN

- Estos gasterópodos deben estar vivos en el momento de su cocción.
- Poner una perola con abundante agua, aproximadamente el triple del volumen de caracolutos, con abundante sal (un buen puñado por cada litro) y una hojita de laurel.
- El agua debe hervir a borbotones para que los animalitos no sufran.
- Cuando el agua hierva echar los bígaros de golpe.
- Retirar del fuego.
- Así deben quedar unos 2´ o 3´, para pasar el susto y coger un poco de sal.
- Sacar y conviene dejarlos enfriar.
- Por razón gastronómica, y es que los mariscos no cogen la sal hasta que se enfrían.
- No necesitan limón, mahonesa ni ningún otro aderezo.
- Tan solo un alfiler, unas gafas para ver de cerca y buen pulso.
- Servirlos fríos. Acompañarlos de unos “culinos” de sidra.



por...  
*Autón fe*