

CENTOLLA a la SIDRA

INGREDIENTES

- 2 centollas grandes
- 2 huevos cocidos
- Sal
- 2 litros de agua
- 1 vaso sidra

OPCIONAL

- Laurel



ELABORACIÓN

- Disponer de una olla grande y amplia. En la olla a poner la sal y el agua.
- Cuando rompa a hervir echar los centollos con las patas para arriba.
- Cocer quince minutos. Cocer aparte los huevos en agua fría y un puñado de sal.
- Cuando el centollo enfríe abrirlo. Batir todo lo que contiene la concha.
- Agregar los huevos cocidos. Añadir el vaso de sidra. Triturar y verter dentro de los dos carros. Decorar con los cuerpos y las patas alrededor.
- Machacar con un martillo las patas. En la concha se puede escanciar sidra y beberla del carro de la centolla. Acompañar de una botella de sidra asturiana de DOP.
- ¿Agua frío o caliente? Si el centollo/a está vivo hay que ponerlo en agua fría o templada para que poco a poco se vaya muriendo sin perder las patas en el proceso. Si está muerto, puedes ponerlo con el agua hirviendo y sal y contar el período de cocción desde que vuelva a hervir.
- Cocción: Poner una olla con agua suficiente para que cubra el Centollo/a durante la cocción y unos 50-60 gr. de sal gruesa. En agua de agua de mar, mucho mejor.
- Opcional: Agregar unas hojas de Laurel. Por 1/2 kg más de peso añadir 5' más.

CENTOLLA



por...
Autón fea