# Buey de mar: cómo cocer, abrir y preparar | Marisco

Preparación: 10. minutos · Cocción:. 20 minutos · Cantidad: 2 - 4. personas

## Ingredientes.

- 2 buey de mar de 700-800 g cada uno
- Vino blanco
- 2 hojas de laurel
- 4 cucharadas soperas rasas de sal = 60 grs.



## Sobre esta receta

Preparar un buey de mar es una labor sencilla. En este vídeo te enseñamos cómo cocinarlo y presentarlo con éxito, además de algunos consejos que te serán de utilidad.

Puedes consultar e imprimir nuestra tabla de cocción de mariscos aqui: Tabla cocción de mariscos

## Preparación

1. Se cuece en una olla con litro y medio de agua, 2 hojas de laurel y sal. Añadiendo un poco de vino blanco en la cocción está aun mejor.
2. Empleamos la regla básica para la cocción de mariscos: si el marisco está vivo (es fresco) se echa en el agua fría y se cuentan 20 minutos desde que empieza a hervir Si está congelado se echa con el agua hirviendo y se empiezan a contar los 20 minutos cuando vuelve a hervir.
3. Se retira inmediatamente del agua para que enfríe. Una vez esté frío quitamos la tapa que está en la zona opuesta al caparazón, separamos el cuerpo del caparazón haciendo palanca entre ambas partes, se separan las patas girándolas ligeramente y se rompen con un cascanueces o con un martillo de cocina, en cuyo caso es muy útil ponerlas en medio de un paño para que no salpiquen al golpearlas. Retiramos las barbas de los bordes del cuerpo y se corta en 4 partes. Seguidamente de limpia el caparazón retirando las telillas de los lados. A la hora de servir se pone una cucharilla dentro del caparazón o “cacho”, se colocan las patas a los lados y el cuerpo por el centro.

## Diferencias entre un buey hembra o macho

Para saber si un buey de mar es macho o hembra, simplemente hay que ver la tapa que está en la base:

- El macho tiene la tapa más larga y estrecha.

# Buey de mar: cómo cocer, abrir y preparar | Marisco

• La tapa de la hembra es más redondeada, pues en ella alberga las huevas. Suele tener más corales en su interior (esas partes color rojo vivo), que le dan un sabor especial.

## Recomendaciones a la hora de preparar el buey

1. Aunque sea difícil, a la hora de comprarlos, asegurarse que no estén “vacios “. Su peso debe ser el mayor posible comparado con su tamaño. Agitarlos para comprobar que no tienen agua en su interior.
2. Es muy importante rechazar las piezas que tengan alguna rotura o les falte algún miembro, pues por ellas podría entrar agua de la cocción y estropear el sabor.
3. Nunca ha de olvidarse la regla de oro a la hora de la cocción de si el marisco fresco o congelado.
4. En el caso del marisco congelado ya cocido, para consumirlo se deja descongelar a temperatura ambiente durante unas horas o si se prefiere consumir caliente, se calentaría durante unos minutos «al vapor», nunca se volvería a cocer en agua.