Centolla : cómo cocer, abrir y preparar | Marisco

Ingredientes



- 1 centolla de 1 kilo
- 1 Litro y medio de agua o la necesaria para cubrir la centolla
- 2 hojas de laurel
- Vino blanco (opcional)
- 30 g de sal por cada litro de agua
- un cascanueces o martillo de cocina
- un paño de cocina
- una cucharilla para cada comensal

Sobre esta receta

La centolla tiene un sabor característico, que es sencillamente delicioso. Prepararla es fácil, aunque requiere seguir unos pasos, para alcanzar un resultado óptimo. Aqui te enseñamos cómo cocinarla y presentarla con éxito y congelarla ,si fuese necesario.

Puedes consultar e imprimir nuestra TABLA DE COCCIÓN DE MARISCOS aquí=> Tabla de cocción de mariscos CEN

Preparación

1. Lavamos la centolla para quitarle las algas que lleve pegadas. Si la centolla está viva debemos «matarla» antes de cocer, para evitar que se rompan sus patas y pueda entrar agua en su interior. Para matarla sólo hay de dejarla un tiempo en agua dulce, hasta que no se mueva o ahogarla con un poco de vinagre. La ponemos a cocer en una olla con litro y medio de agua (o el agua suficiente para cubrirlas), 2 hojas de laurel y sal, unos 30 g por litro de agua. Añadiendo un poco de vino blanco en la cocción está aún mejor.
2. IMPORTANTE : Empleamos la regla básica para la cocción de mariscos: Si el marisco está vivo, es fresco -> lo echamos en AGUA FRÍA y se cuentan 20 minutos desde que empieza a hervir. Si el marisco está «muerto» -> lo echamos con el AGUA HIRVIENDO y se empiezan a contar los 20 minutos cuando vuelve a hervir. Una vez cocida retiramos inmediatamente del agua y dejamos enfriar tapadas con un paño humedecido en el agua de la cocción.
3. Una vez estén frías hay que «desmontarlas»: Quitamos la tapa, que está en la zona opuesta al caparazón, y separamos el cuerpo del caparazón haciendo palanca entre ambas partes. Separamos las patas girándolas ligeramente y las rompemos 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 cortamos en 4 partes. Seguidamente limpiamos el caparazón retirando las telillas de los lados.
4. A la hora de servir ponemos una cucharilla dentro del caparazón o “cacho”, colocamos las patas a los lados y el cuerpo en el centro. Podemos acompañarlas con alguna salsa como mayonesa o salsa rosa, aunque yo prefiero no añadirles nada más.

Centolla : cómo cocer, abrir y preparar | Marisco

Diferencias entre centolla hembra o macho

Para saber si una centolla es macho o hembra, simplemente hay que ver la tapa que está en la base:

- El macho tiene la tapa más larga y estrecha.
- 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 la centolla

- Aunque sea difícil, a la hora de comprarlos, asegurarse que no estén «vacíos». Su peso debe ser el mayor posible comparado con su tamaño. Agitarlos para comprobar que no tienen agua en su interior. 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.
- Si las centollas están vivas, podemos «matarlas» para evitar que se rompan y suelten durante la cocción. De este modo evitaremos que entre agua en el interior de la centolla y se estropee su rico sabor. También pueden cocerse en agua fría.
- Nunca ha de olvidarse la regla de oro a la hora de la cocción de si el marisco fresco está vivo o muerto. Si el marisco está vivo, lo echamos en el AGUA FRÍA y se cuentan 20 minutos desde que empieza a hervir. Si el marisco está «muerto», lo echamos con el AGUA HIRVIENDO y se empiezan a contar los 20 minutos cuando vuelve a hervir. En el caso del marisco congelado, ya suele estar cocido y para consumirlo se deja descongelar a temperatura ambiente durante unas 24 horas. Si se prefiere consumir caliente, se calentaría durante unos minutos «al vapor», nunca se volvería a cocer en agua.

Recomendaciones a la hora de congelar

- Después de cocer y dejar enfriar las centollas podemos envolverlas en film plástico (muy recomendable). Otra opción es envolverlas con un paño mojado en el agua de la cocción, aunque si son muchas necesitaremos más de un paño. Las metemos en una bolsa y se ata fuerte, para que no le entre el aire. Se colocan las piezas con las patas hacia arriba, para evitar que se pierda el jugo del interior de las centollas antes de que se congelen.
- Antes de su consumir de dejan descongelar a temperatura ambiente desde el día anterior y ya estarían listas para disfrutar de ellas. No es recomendable tenerlas mucho tiempo congeladas. Mi consejo es que como máximo estén dos o tres meses.

Recetas de mariscos :