



MARISCOS  
ÁNGEL GONZÁLEZ

## TABLA DE COCCIÓN DE MARISCOS

Marisco	Sal (1)	Minutos
Almejas	45	3 a 4
Berberechos	45	3
Bígaros	60	5
Bocas	45	10
Bogavante Grande	60	25 a 30
Bogavante Mediano	60	20
Buey Grande	60	20
Buey Mediano	60	18
Camarones	60	1,5*
Cangrejos	45	5 a 6
Cañailas	30	8
Caracola	45	10
Centollo Grande	60	18
Centollo Mediano	60	15
Cigala Grande	60	3
Cigala Mediana	60	1,5* a 2
Gambas	50	1*
Langosta	60	20 a 25
Langostinos Grandes	50	2 a 3
Langostinos Mediano	50	1,5
Lapas	60	8 a 10
Mejillones	45	3 a 5
Nécora Grande	60	6 a 7
Nécora Mediana	60	5
Percebes	70	1*

(1) Gramos de Sal por litro de Agua. Una cucharada sopera de Sal rasa equivale a 15 gr.  
(\* ) Al recuperar el hervor

Muelle Fernández Ladreda, 5  
11006 CÁDIZ  
T. 956 201 199  
F. 956 258 502

[info@mariscosgonzalez.com](mailto:info@mariscosgonzalez.com)  
[www.mariscosgonzalez.com](http://www.mariscosgonzalez.com)