

Camarón guisado en su punto de sal

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Antonio Aguiar. *Coordinador científico:* José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“Yo pongo los camarones frescos, recién cogidos, en agua con mucha sal para que la absorban y no tener que añadirle luego. Si no, cuando te lo vas a comer no tienen tanto sabor, hay que añadirles sal y ya no es igual”, explica Antonio Aguiar, jefe de cocina y propietario del Bistró de Antonio Aguiar, en Puerto de la Cruz (Tenerife).

■ INGREDIENTES/4 p.

- 1 kg camarones frescos
- 4 litros de agua
- 500 g sal gruesa marina
- hielo

■ PREPARACIÓN

- Ponemos 2 litros de agua a hervir con 300 g de sal gruesa, donde coceremos los camarones durante 3 minutos.
- A continuación, introducimos los camarones recién cocinados en el resto del agua, la sal y suficiente hielo para pararles la cocción y que no se pasen.
- Servir enseguida.

Interreg
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



**Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo**
Universidad de La Laguna