

Cómo preparar unos buenos percebes

Ración según cantidad de percebe



INGREDIENTES

- Percebes de las Rías Baixas
- Laurel
- Agua
- Sal

PREPARACIÓN

Dependiendo de la cantidad de percebe a cocinar, echar una cucharada sopera de sal por litro de agua, unas hojas de laurel, y poner a hervir.

Una vez comience a hervir, echar los percebes en el recipiente y esperar a que vuelva a hervir de nuevo, momento este en el cual debemos de escurrirlos desde la misma tartera a una fuente (teniendo mucho cuidado con el agua hirviendo).

La mejor manera de servirlos es calentitos, nada más salir de la tartera.