

TEMPS DE COCCIÓ DEL MARISC

<u>Tipus de marisc</u>	<u>Grams de sal per litre d'aigua</u>	<u>Temps (en minuts)</u>	
Boques	50 grs	8 minuts	introduir el marisc quan BULL l'AIGUA
Bogavant	60 grs	25 minuts	introduir el marisc en AIGUA FREDA
Bou	60 grs	12 minuts	introduir el marisc en AIGUA FREDA
Cranc	45 grs	4 minuts	introduir el marisc quan BULL l'AIGUA
Centollo	60 grs	15 minuts	introduir el marisc en AIGUA FREDA
Escamarlans	60 grs	3 minuts	introduir el marisc quan BULL l'AIGUA
Gambes	50 grs	1,5 minuts	introduir el marisc quan BULL l'AIGUA
LLagostins	50 grs	2 minuts	introduir el marisc quan BULL l'AIGUA
Nècora	60 grs	6 minut	introduir el marisc en AIGUA FREDA
Percebes	70 grs	2 minuts	introduir el marisc en AIGUA FREDA