

MÉTODO SANLÚCAR

Consiste en una **coCCIÓN breve** y un **enfriado rápido**. El resultado es un marisco **fácil de pelar, más sabroso y tierno**.



- ① Prepare en un recipiente la siguiente **Dilución**:
 - 1 Litro de agua potable
 - 53g de *Winbi*
 - 500g de Hielo y deje enfriar

② COCCIÓN

Dilución: 20g de *Winbi* por Litro

Una vez comience a hervir introducimos el marisco hasta que éste suba a la superficie.



- ③ Sumerja rápidamente y deje enfriar durante **1 o 2 min.**

