



Entrante de percebes

Entrante de percebes

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

Percebes, 3 granos de pimienta negra, un poco laurel y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Lavar los percebes con abundante agua fría.
- 2) En una cazuela, hervir agua, echar sal, los percebes, el laurel y la pimienta negra.
- 3) A partir del primer hervor cocer 5 minutos.
- 4) Retirar la cazuela del fuego y colocar los percebes en un recipiente con agua fría.
- 5) Se escurren bien y listos para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasyostres.net/primer-plato/entrante-de-percebes-28.php>