



¡Gracias por confiar en **gambadepalamos.com**!

Para nosotros es muy satisfactorio saber que nuestros clientes aprecian nuestro producto auténtico, original y con una frescura que solo la Marca de Garantía Gamba de Palamós puede asegurarte.



PREPARACIÓN DE LA ANGULA DEL TER

- 1-** Abrimos con cuidado y boca arriba la caja de porexpán y miramos como está la angula. Si está completamente viva la podemos poner en la nevera con la misma caja y con la tapa un poco abierta para que entre el frío (máximo 24 horas más). ¡Si está la mitad o más muerta procedemos a matarla cuando antes!
- 2-** Pasamos las angulas directamente de la caja de porexpán a una olla alta con tapa, y añadimos 1 litro entero de agua con gas (cualquier marca sirve) y tapamos la olla. Las angulas en este momento empezarán a querer saltar para salir de la olla, por esto es muy importante que el recipiente sea alto.
- 3-** Esperamos unos 10 minutos hasta que mueran, si no esperamos unos minutos más.
- 4-** Una vez todas muertas, cogemos un colador grande y las limpiamos debajo del grifo (con cuidado de que no se caigan). Repetir este proceso 2-3 veces hasta que queden completamente limpias sin las babas de las angulas y sin arena (en caso de que tenga algún granito).

A partir de este momento podemos hacer 3 cosas:

A- Las escurrimos bien y congelamos.

Para comerlas, descongelarlas el día antes en la nevera, o el mismo día por la mañana fuera de la nevera. Una vez descongeladas, bien escurridas procedemos a cocinarlas directamente, pero con un poquito de sal ya que no están escaldadas previamente.

B- Las podemos cocinar directamente a la bilbaina (receta tradicional).

Bien escurridas procedemos a cocinarlas directamente, pero con un poquito de sal ya que no están escaldadas previamente.

C- Las podemos escaldar.

Para escaldarlas se hace de la siguiente manera:

- Ponemos a hervir 1 litro de agua (de botella) y añadimos 110grs de sal y mezclamos (por cada litro de agua 110grs de sal). El agua tiene que cubrir toda la olla hasta 1 cm del borde aproximadamente.
- Una vez arranca a hervir, las escaldamos de 100 gr en 100 gr aproximadamente. Las introducimos en el agua con el colador durante 15 segundos y removiendo con el palo de una cuchara de madera.
- Una vez estén completamente blancas, escurrimos bien y las pasamos a un paño de cocina, que esté bien extendido. Las extendemos bien con un tenedor, dejamos secar y enfriar completamente durante unos 15/20 minutos.
- Una vez enfriadas doblamos el paño y las ponemos en un plato, tupper o bolsa tipo "zip". A partir de aquí las podemos conservar en la nevera unos 2 días máximo, podemos congelarlas o bien las podemos cocinar a la bilbaina (sin añadir sal) o en una ensalada de angulas u otro plato de angulas que precise angulas "cocidas" o "elaboradas".