Ingredientes:

Un centollu (centollo en el Principado de Asturias), abundante agua y sal.

Preparación:

En una olla muy grande ponemos abundante agua con sal. Tiene que tener mucha sal para que se parezca lo mas posible al agua del mar, de hecho en algunos restaurantes usan agua del mar para su cocción. Dejamos que rompa a hervir.

Cuando esté hirviendo añadimos el centollu y dejamos cocer a razón de 2 minutos cada 100 gramos y contando el tiempo desde que vuelva a ponerse el agua en ebullición. Es decir, si tenemos un centollu de 1 kg lo dejaremos cocer 20 minutos desde que vuelva a ponerse el agua a hervir.

Cuando esté cocido lo sacamos y le arrancamos las patas a las que les daremos un golpe para abrir. reservamos.

Para preparar el carro primero lo abrimos y le retiramos los pulmones. Se reconocen fácilmente pues tienen forma de plumas gris y están todo alrededor del esqueleto del centollu. Partimos el cuerpo en cuatro trozos y con la ayuda de una cuchara ligamos el carro.

Un truco en el caso de que nos salga un carro muy líquido es añadir un poco de huevo cocido machacado con un tenedor y remover bien. Si por el contrario nos sale un carro muy espeso, lo tradicional en Asturias es aligerarlo con un poco de sidra.

Servimos junto a las patas y unos culines de buena sidra asturiana.