



páncéljában tálaljuk (bár ez jobbára csak éttermekben szokás), a fejét meg a farkát eltávolítjuk, ezután a farokpáncélt könnyen lefejthetjük a húsról.

Az élelmiszerüzletek mélyhűtőpultjain többféle tisztított rákot találunk. Az első, amit tudni kell ezekről: a szürkés színűek a nyersen fagyasztottak, a rózsaszínűeket gőzölték vagy forrázták, tehát ezek főlengedés után azonnal felhasználhatók. Az olló nélküliek közül a legapróbb a koktélrák, amit shrimpenek is neveznek. Tisztítva célszerű vásárolni, mert apró páncéljából nehéz és munkaigényes kihámozni a húsat. Érdeemes még fagyott állapotban petrezselyemmel, sóval, borssal, citromlével ízesített fehérborba rakni, és így felengedni. Ha pedig főlengedett, ebben pácoljuk néhány órán át. A nyersét 3-4 percig főzzük, vagy a felhasználástól függően ugyanennyi ideig vajon pároljuk. Elsősorban salátába, töltelékbe való. A koktélrákhoz hasonlít a garnélarák, de annál nagyobb. Önálló ételként használjuk. Kapható páncéljában vagy anélkül, előkészítése azonos kisebb társáéval. Ha