

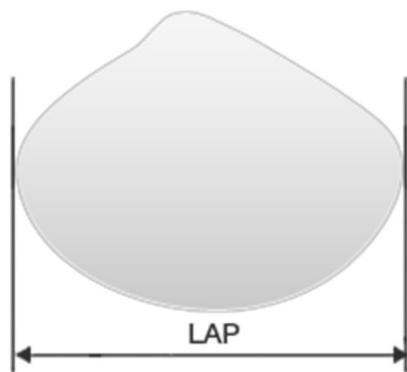
Volandeira

Código FAO: QSC

Nombre científico
Aequipecten opercularis

Nombre gallego
Volandeira

Nombre castellano
Volandeira



Talla mínima: 40 mm

Forma de medición: El tamaño se establece midiendo el eje mayor o anteroposterior

Sabías que...?

Su nombre se debe a la peculiar manera de "volar" por debajo del agua. La volandeira tiene dos valvas cóncavas redondeadas con dos orejas de desigual tamaño y asimétricas y con el color variable, de rosado claro a pardo, anaranjada o amarilla o con manchas irregulares blancas y oscuras. La superficie externa de las valvas posee de 19 a 23 costillas radiales muy marcadas. En su interior posee una carne clara y con una gónada de intenso color naranja.

Los individuos adultos se desplazan libremente mediante movimientos bruscos de apertura y cierre de las valvas.

Se alimentan del fitoplancton que filtra del exterior.

Se captura desde embarcación con bou de vara o rastro de volandeira desde el mes de noviembre hasta finales de marzo.

La reproducción es de tipo sexual. Cada individuo de volandeira produce células sexuales femeninas y masculinas en la misma puesta.

Minerales:
Yodo, Hierro,
Potasio,
Fósforo
y Calcio

Aporte
importante de
proteínas

Contiene una
cantidad de
colesterol
baja

Alimento de
bajo
contenido
calórico

Aporta
Vitaminas de
los grupos **A**
u **B**

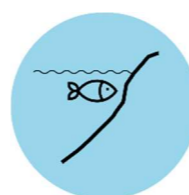


Mejor época de consumo:

ENE FEB MAR ABR
MAY JUN JUL AGO
SET OCT **NOV DIC**

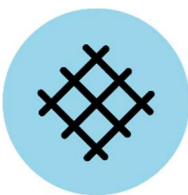


Tipo de producto:
Molusco bivalvo

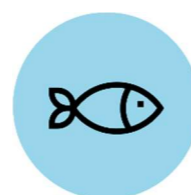


Hábitat:

Viven en fondos de arena limpia y fangosa ou con piedras o cascajo desde el nivel más inferior de las mareas hasta los 100 metros de profundidad.



Arte de pesca:
Bou de vara
Rastro de
volandeira



Comercialización:
Fresco
En conserva

Como cocinarla:

Las volandeiras se pueden degustar como aperitivo abiertos a la plancha con unas gotas de limón. Como otros moluscos, admite salsas suaves y es muy recomendable un pequeño baño de aceite de oliva, ajo y perejil.

También se pueden consumir en ensalada, empanada o acompañando a pastas, arroces o fideuás.

Se pueden hacer al horno, fritas o rebozadas.