

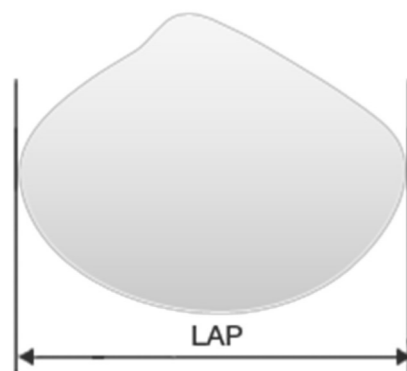
# Ameixa rubia

Código FAO: VNR

Nome científico  
**Venerupis rhomboides**

Nome galego  
**Ameixa rubia**

Nome castelán  
**Almeja rubia o roja**



Tamaño mínimo: 40 mm

Forma de medición: O tamaño establécese medindo o eixe maior ou anteroposterior

Mellor época de consumo:

**XAN FEB MAR ABR**  
MAI XUN XUL AGO  
SET OUT NOV DEC

Tipo de produto:  
**Molusco bivalvo**

Hábitat:  
**Viven soterradas en zonas de area ou lamacentas dende a zona intermareal en adiante.**

Arte de pesca:  
**Marisqueo dende embarcación**

Comercialización:  
**Fresco**  
**En conserva**  
**Pasteurizada**

## Sabías que...?

A ameixa rubia é un molusco bivalvo de cuncha sólida, ovalada e coas valvas simétricas. A superficie externa é lisa e tan brillante que semella estar pulida. A súa coloración vai do amarelo ao vermello, presentando en ocasións manchas irregulares de cor marrón vermella ou rosa violácea. Posúe ademais liñas concéntricas de cores pardas máis ou menos escuras.

Ten dous sifóns unidos en toda a súa lonxitude que utiliza para alimentarse do fitoplancto que filtra do exterior.

Especie dioica con fecundación externa. A femia expulsa grande cantidade de ovos que son fecundados na auga.

Pode chegar aos 5 cm de lonxitude.

A ameixa rubia captúrase dende embarcación con raños, rastros e ganchas. Tamén está permitida a súa extracción con endeo remolcado. A súa explotación está regulada por plans de xestión trianuais.

**Minerais:**  
Calcio, Iodo,  
Magnesio e  
Sodio

Destaca a  
cantidade de  
**potasio**

Destaca en  
**proteínas** de  
alto valor  
biolóxico

Alimento de  
**baixo contido**  
calórico

Retinol, ácido  
fólico, niacina e  
**Vitaminas** do  
grupo B.

## Como cocíñala:

A ameixa rubia admite multitude de preparacións para degustar como aperitivo ou como parte dun prato principal. Pódese preparar á mariñeira ou en salsa verde ou acompañando a guisos de peixes. Como outros moluscos, admite mollos suaves, e é moi recomendable un pequeno baño de aceite de oliva, allo e perexil.

Tamén se poden degustar en empanada ou acompañando a pastas, fabas, arroces ou fideuás.