

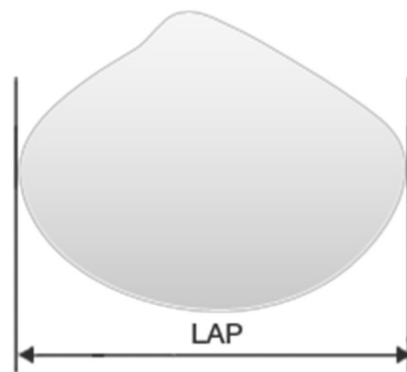
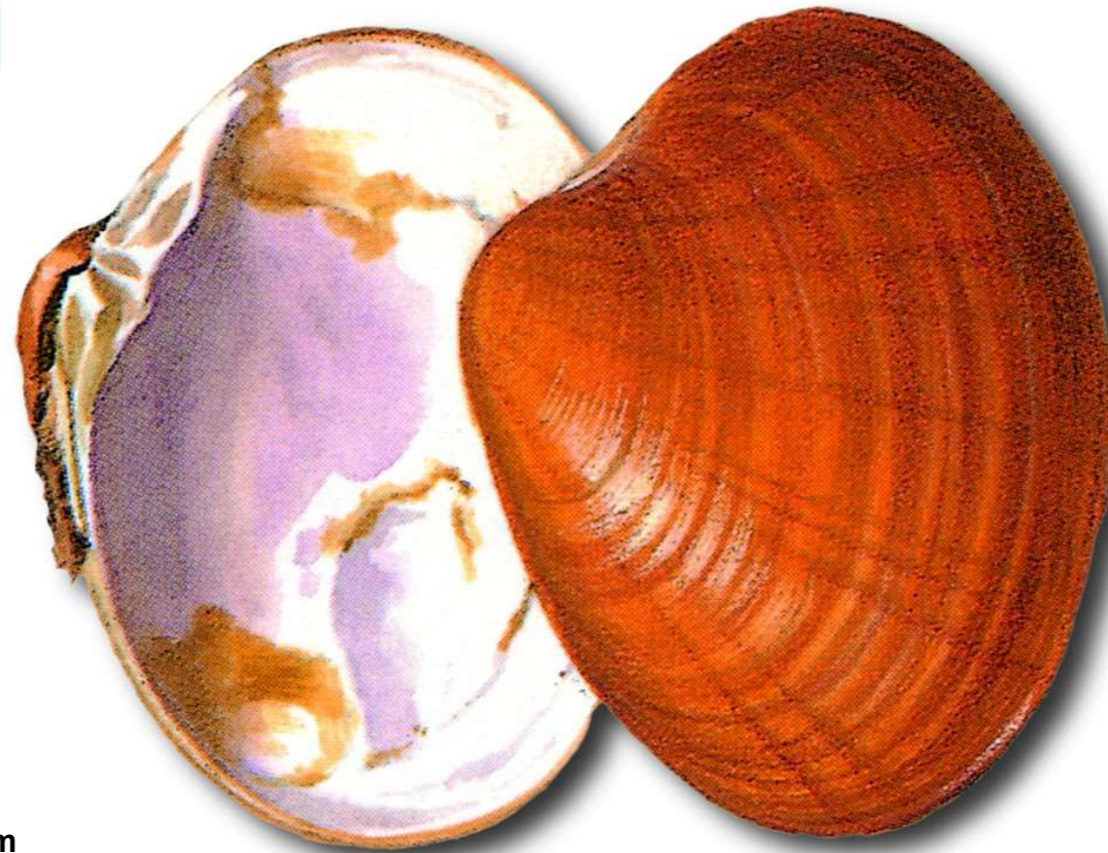
# Almejón

Código FAO: KLK

Nombre científico  
**Callista chione**

Nombre gallego  
**Ameixón**

Nombre castellano  
**Almejón**



Talla mínima: 60 mm

Forma de medición: La talla se establece midiendo el eje mayor o anteroposterior



## Sabías que...?

Concha grande, sólida, ovalada, con las valvas simétricas muy pulidas y con finísimas esculturas concéntricas. El borde de las valvas es liso. Su color es marrón brillante, con bandas concéntricas y radiales algo más oscuras. La superficie interna de la concha es blanca y lisa, con aspecto pulido y con una lengua de color anaranjado.

Puede llegar a los 10 cm de longitud. Se alimenta de fitoplancton que filtra del exterior.

El almejón se captura desde embarcación con rastros. Su explotación está regulada por planes de gestión trianuales. Especie dioica con fecundación externa.

**Minerales:**  
Calcio, Yodo,  
Magnesio y  
Sodio

Destaca la  
cantidad de  
**potasio**

Destaca en  
**proteínas** de  
alto valor  
biológico

Alimento de  
**bajo**  
contenido  
calórico

Retinol, ácido  
fólico, niacina y  
**Vitaminas** del  
grupo B.

Mejor época de consumo:

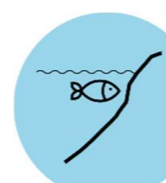


ENE FEB MAR **ABR**  
MAY JUN JUL AGO  
SEP OCT NOV DIC

Tipo de producto:  
**Molusco bivalvo**



Hábitat:  
**Viven en zonas de arena gruesa entre la línea de costa y una profundidad de 200 m, siendo especialmente abundantes entre los 5 y los 30 m.**



Arte de pesca:  
**Marisqueo desde embarcación**



Comercialización:  
**Fresco**



## Cómo cocinarlo:

El almejón se puede preparar abierto al natural con limón, a la plancha o al pilpil. Como otros moluscos bivalvos, admite salsas suaves y es muy recomendable un pequeño baño de aceite de oliva, ajo y perejil.

También se puede elaborar en tartar, cebiche o como ingrediente para sushi y nigiris.