Nécora

Código FAO: LIO

Nome científico
Necora puber

Nome galego
Nécora

Nome castelán
Nécora

Tamaño mínimo: 5,5 cm

Forma de medición: os braquiuros excepto o boi e a centola, mediranse atendendo á lonxitude do cefalotórax (LCT), sobre a liña mediana que vai desde o espazo interorbital ata o borde posterior do cefalotórax

Sabías que...?

É un crustáceo decápodo co cacho máis ancho que longo, de cor parda escura e de aspecto veludo ao tacto. Da zona frontal do cacho saen uns dez dentes pequenos situados entre os ollos. Posúe cinco pares de patas, co primeiro par en forma de pinzas trituradoras e lixeiramente desiguais.
O seu cacho é duro o que implica a necesidade de facer mudas ao longo da súa vida para poder medrar.

De costumes nocturnas, pasa o día agochada ente as rochas e sae pola noite na procura de comida. Voraz, é de alimentación omnívora —come algas, peixes— e en ocasións pode ter comportamentos de canibalismo.

A súa extracción regúlase a través dun plan experimental de xestión no que tamén se establecen os períodos de veda.

O desove prodúcese nos meses de inverno e primavera. Posúe dimorfismo sexual. As femias teñen o abdome máis ancho e redondeado, no macho é triangular ademais de ter as pinzas de maior tamaño.

- Destaca os **minerais** como lodo e zinc
- Aporte de **proteínas** de alto valor biolóxico
- Fonte de **aminoácidos** esenciais
- Fonte importante de **ácidos graxos omega 3**
- Alto contido en **antioxidantes**

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

Tipo de produto:
Crustáceo

Hábitat:
Vive en fondos rochosos dende a zona infralitoral ata 70 m de profundidade aproximadamente. Pode atoparse tamén en fondos de area e lama, especialmente nas zonas das bateas.

Arte de pesca:
Nasas
Bou de vara

Comercialización:
Fresco

Como cociñala:

É un manxar consumila simplemente cocida. Para evitar que lle caian as patas, hai que cocelas correctamente: se están vivas, hai que metelas en auga fría; e se están mortas, en auga quente.

Tamén se pode degustar en arroces, croquetas ou patés ou en salpicón acompañando a outros mariscos.

pescadeRías ¿de onde se non?
XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DO MAR
UNIÓN EUROPEA Fondo Europeo Marítimo de Pesca (FEMP)
X21 22