Nécora

Código FAO: LIO

Nombre científico
Necora puber

Nombre gallego
Nécora

Nombre castellano
Nécora

Talla mínima: 5,5 cm

Forma de medición: los braquiuros excepto el buey de mar y el centollo, se medirán atendiendo a la longitud del cefalotórax (LCT), sobre la línea mediana que va desde el espacio interorbital hasta el borde posterior del cefalotórax

Sabías que...?

Es un crustáceo decápodo con el caparazón más ancho que largo, de color pardo oscuro y con aspecto de terciopelo al tacto. De la zona frontal del caparazón salen unos diez dientes pequeños situados entre los ojos. Posee cinco pares de patas, el primero en forma de pinzas trituradoras y ligeramente desiguales. Su caparazón es duro lo que implica la necesidad de hacer mudas a lo largo de su vida para poder crecer.

De costumbres nocturnas, pasa el día escondida ente las rocas y sale por la noche en la búsqueda de comida. Voraz, es de alimentación omnívora —come algas, pescados— y en ocasiones puede tener comportamientos de canibalismo. El desove se produce en los meses de invierno y primavera. Posee dimorfismo sexual. Las hembras tienen el abdomen más ancho y redondeado, en el macho es triangular además de tener las pinzas de mayor tamaño.

Su extracción se regula a través de un plan experimental de gestión en el que también se establecen los períodos de veda.

- Destaca los **minerales** como lodo y zinc
- Aporte de **proteínas** de alto valor biológico
- Fuente de **aminoácidos** esenciales
- Fuente importante de **ácidos grasos omega 3**
- Alto contenido en **antioxidantes**

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

Tipo de producto:
Crustáceo

Hábitat:
Vive en fondos rocosos desde la zona infralitoral hasta 70 m de profundidad aproximadamente. Puede encontrarse también en fondos de arena y lodo, especialmente en las zonas de las bateas.

Arte de pesca:
Nasas
Bou de vara

Comercialización:
Fresco

Como cocinarla:

Es un manjar consumirla simplemente cocida. Para evitar que se le caigan las patas, hay que cocerlas correctamente: si están vivas, hay que meterlas en agua fría; y se están muertas, en agua caliente.

También se puede degustar en arroces, croquetas o patés o en salpicón acompañando a otros mariscos.

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