

Ameixa babosa

CÓDIGO FAO: CTS

Nome científico

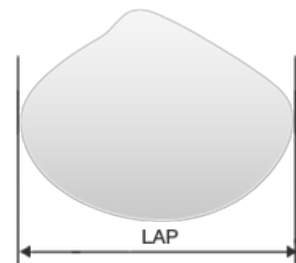
Venerupis corrugata

Nome galego

Ameixa babosa

Nome castelán

Almeja babosa



Tamaño mínimo: 38 mm

O tamaño medírase polo eixe maior ou anteroposterior

Sabías que... ?

É un molusco bivalvo coa cuncha de cor gris ou crema, con manchas escuras irregulares.

Presenta dous sifóns unidos na súa totalidade e é moi sensible ás variacións de temperatura e salinidade.

Aliméntase de partículas orgánicas en suspensión e fitoplancto presentes na auga de mar.

Acada a madurez sexual no primeiro ano de vida. A posta realízase nos meses de primavera e verán, e pode haber unha segunda posta no outono se as condicións son favorables.

Baixo aporte calórico

Rica en proteínas de alto valor biolóxico

Aporta calcio, iodo, magnesio e sodio

Cantidades importantes de potasio

Aporte vitamínico principal: Retinol

Outras vitaminas: ácido fólico e niacina

Mellor época de consumo:

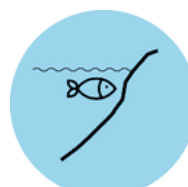


XAN FEB MAR ABR
MAI XUÑ XUL AGO
SET OUT NOV DEC



Tipo de produto:

Molusco bivalvo



Hábitat:

Vive enterrada en fondos areosos ou fangosos desde a rexión intermareal ata os 40 m de profundidade.

Modalidade de captura:



Marisqueo desde embarcación e a pé



Comercialización:

Fresca, pasteurizada e en conserva

Como cociñalas:

A maneira máis tradicional de cociñar a ameixa babosa é a mariñeira. Combina moi ben con todo tipo de guisos de peixe, con pasta e arroz, ou con fabas.

Convén non pasarse de cocción: cando as valvas se abran, a ameixa estará cociñada.