

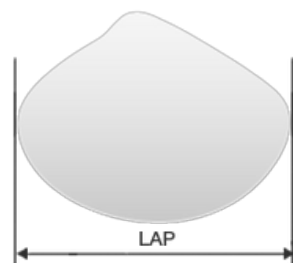
# Almeja babosa

**CÓDIGO FAO: CTS**

**Nombre científico**  
*Venerupis corrugata*

**Nombre gallego**  
Ameixa babosa

**Nombre castellano**  
Almeja babosa



**Tamaño mínimo: 38 mm**

El tamaño se mide por el eje mayor o anteroposterior

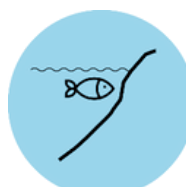


**Mejor época de consumo:**

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



**Tipo de producto:**  
Molusco bivalvo



**Hábitat:**

Vive enterrada en fondos arenosos o fangosos desde la región intermareal hasta los 40 m de profundidad.



**Modalidad de captura:**

Marisqueo desde embarcación y a pié



**Comercialización:**

Fresca, pasteurizada y en conserva

## Sabías que... ?

Es un molusco bivalvo con la concha de color gris o crema, con manchas oscuras irregulares.

Presenta dos sifones unidos en su totalidad y es muy sensible a las variaciones de temperatura y salinidad.

Se alimenta de partículas orgánicas en suspensión y fitoplancton presentes en el agua de mar.

Alcanza la madurez sexual en el primer año de vida. La puesta se realiza en los meses de primavera y verano, y puede haber una segunda puesta en otoño si las condiciones son favorables.

Bajo aporte calórico

Rica en proteínas de alto valor biológico

Aporta calcio, yodo, magnesio y sodio

Cantidades importantes de potasio

Aporte vitamínico principal: Retinol

Otras vitaminas: ácido fólico y niacina

## Como cocinarlas:

La manera más tradicional de cocinar la almeja babosa es a la marinera.

Combina muy bien con todo tipo de guisos de pescado, con pasta y arroz, o con habas.

Conviene no pasarse de cocción: cuando las valvas se abran, la almeja estará cocinada.