

Marisco

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 20:43

Actualizado: 30/04/2018 20:44

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/marisco.pdf>

MARISCO

La fragilidad de su carne, que se deteriora al cabo de unas horas fuera del agua, hizo de los mariscos un alimento de lujo en las zonas más alejadas del litoral. Hoy, gracias al transporte en camiones frigoríficos, los pescados y mariscos pueden estar, al cabo de unas horas a cientos de kilómetros del lugar en que han sido capturados con todas sus cualidades intactas

Tipos y Variedades

Los mariscos se dividen en tres grupos::

- Crustáceos:

Cuyo cuerpo está cubierto de un caparazón duro y, a veces, están provistos de pinzas.

- Moluscos:

Tienen el cuerpo envuelto en una concha con dos valvas.

- Cefalópodos o Moluscos blandos:

Que se caracterizan por la ausencia de concha o caparazón externos y cuyo cuerpo, en forma de bolsa, está rodeado de tentáculos.

-
- **Almeja:**
Molusco de concha gris opaca y ovalada con surcos concéntricos y pequeñas estrias laterales, cuyo color, más o menos oscuro, depende del fondo donde habita. La temporada va de enero a mayo. También se cría en la arena y en viveros. Se toma cruda, en guisos, sopas, paellas y arroces.
 - **Berberecho:**
Molusco de unos 4 cm. y concha rayada casi redonda, cuya temporada va de octubre a abril. Se cría en las costas del norte de España y se consume crudo o cocido. También se utiliza para conservas.
 - **Bigaro:**
Molusco que se prepara cocido. Es un caracol marino que vive entre las algas de las que se alimenta. Para comerlo se extrae el cuerpo con ayuda de un alfiler.
 - **Bogavante:**
Crustáceo con 10 patas muy semejante a la langosta, de la que se distingue por las 2 patas delanteras que terminan en forma de grandes pinzas. Su delicioso sabor se debe a su alimentación a base de sepias, calamares, pulpos y pequeños crustáceos. Se pesca de mayo a agosto.