

MARISCOCIRRÍPEDO

Percebe Gallego

(Pollicipes pollicipes)

El percebe es un crustáceo perteneciente a la familia de los Scalpellidae que habita en las aguas atlánticas de España, Portugal, sur de Francia, Marruecos y África noroccidental. En concreto este percebe se extrae de las costas gallegas, un entorno único que confieren a este marisco un sabor y textura inigualables.

Este singular crustáceo vive adherido a las rocas ya que carece de extremidades con las que desplazarse. Por otro lado tampoco las necesita ya que se alimenta filtrando el agua de su alrededor. Su cuerpo se divide en dos partes: la cabeza, compuesta por unas placas calcáreas de color grisáceo que recuerdan a una pezuña y que se llama cirro, y el cuerpo, de forma cilíndrica y color marrón cuya base se adhiere a la roca. Su reproducción es curiosa ya que todos los percebes son hermafroditas, aunque necesitan de la participación de otro individuo para poder fecundarse.

Además de un placer para el paladar, los percebes también son un alimento saludable ya que tienen muy poco contenido graso y una importante concentración de potasio y vitaminas B1 y B2, elementos imprescindibles para garantizar el correcto funcionamiento de nuestro organismo.

El Dato Curioso

La gran familia del percebe

Los percebes adultos pueden llegar a vivir en colonias de más de un centenar de individuos y en algún caso se han llegado a encontrar hasta 6.000 por metro cuadrado.



Peu de Cabra de Galicia



Percebe gallego



Percebe gallego



Peu de Cabra de Galicia

Tabla Nutricional

| Elementos | en 100 gr |
|------------|------------|
| Energía | 66.40 Kcal |
| Proteínas | 157 gr |
| Colesterol | 140 Mg |
| Zinc | 5 gr |
| Calcio | 80 Mg |
| Hierro | 3 Mg |



ORIGEN



TEMPORADA



MÉTODO



Atlántico (Galicia).

Todo el año.

Arte de Raspa.