

MARISCOBIVALVO

Almeja Japónica o de Cultivo

(Ruditapes philippinarum)

La almeja japónica es un molusco bivalvo que habita las aguas del océano Atlántico y del Mediterráneo.

Esta almeja se caracteriza por poseer una concha de color tostado entre gris y negro, con unas líneas muy marcadas y gruesas que forman cuadrículas al cruzarse. Así mismo tiene un par de sifones unidos hasta la mitad de su longitud.

La almeja japónica vive en los fondos marinos arenosos de escasa profundidad, generalmente semienterrada en la arena. En cuanto a su reproducción se trata de un molusco hermafrodita ya que una misma almeja presenta los dos sexos, aunque para reproducirse necesita a otro individuo.

Por lo que respecta a sus usos gastronómicos, la almeja japónica, al igual que la mayoría de las almejas, es un marisco muy apreciado por su sabor y su textura, lo que la ha llevado a ser protagonista de multitud de recetas. A su vez también se trata de un alimento saludable por su bajo contenido en grasa y su significativo aporte de vitamina A y B3.

El Dato Curioso

La abuela almeja

Pese a que el ciclo vital de las almejas no suele ser muy largo, en 2006 se localizó una almeja de cerca de 400 años. Los científicos lo descubrieron contando las numerosas estrías de su concha.



Cloïssa de cultiu



Ameixa japonesa



Xirla japoniarra



Cloïssa de cultiu

Tabla Nutricional

| Elementos | en 100 gr |
|-------------|-----------|
| Energía | 76,6 Kcal |
| Proteínas | 15,40 gr |
| Lípidos | 2 gr |
| Colesterol | 34 Mg |
| Sodio | 56 Mg |
| Azúcares | 1,50 gr |
| Calcio | 46 Mg |
| Fósforo | 242 Mg |
| Hierro | 0,70 Mg |
| Vitamina A | 90 ug |
| Vitamina B3 | 4,17 Mg |
| Grasa | 1 gr |



ORIGEN



Adriático (Italia).
Atlántico
(Galicia y Costa Francesa).

TEMPORADA



Todo el año.

MÉTODO



Se pesca con rastro de embarcación o con rastrillo de arena.