



MARISCOCRUSTÁCEO

Camarón

(*Pandalus borealis*)

El camarón es un crustáceo decápodo perteneciente a la familia de los Caridea, que habita en la práctica totalidad de las aguas del mundo, tanto dulces como saladas.

Este crustáceo se caracteriza por tener un cuerpo comprimido con una cola pronunciada, alcanzando los 25 milímetros de longitud total. La coraza que recubre su cuerpo es muy débil y de color transparente. Poseen cinco pares de patas siendo los dos primeros pares más largos que el resto. Los camarones habitan en fondos rocosos y arenosos, ocultos entre las rocas la mayor parte del día.

En cuanto a sus usos gastronómicos los camarones son uno de los mariscos más apreciados debido a la exquisitez de su carne. Así mismo su consumo también puede reportar numerosos beneficios ya que contiene significativas cantidades de yodo, potasio y vitamina B12.



Gamba boreal



Gamba boreal



Camarón



Camarón

Tabla Nutricional

Elementos	en 100 gr
Energía	82 Kcal
Carbohidratos	1,5 gr
Proteínas	17,6 gr
Grasas	0,6 gr
Sodio	190 Mg
Potasio	330 Mg
Calcio	79 Mg
Hierro	1,6 Mg
Vitamina B2	0,1 Mg
Vitamina B1	0,04 Mg
Vitamina B12	7 Mg

El Dato Curioso



El camarón, un marisco “poco racional”

Al camarón nunca podría preguntársele si actúa más con el corazón o con la cabeza, ya que su corazón se encuentra alojado precisamente ahí, en su cabeza.



ORIGEN



TEMPORADA



MÉTODO



Atlántico
(Escocia, Irlanda).

Todo el año, aunque la mejor época es de septiembre a abril.

Pesca de arrastre, con nasas o rastro.