

## MARISCOGASTERÓPODO

### Cañaila

*(Bolinus brandaris)*

La cañaila es un molusco univalvo perteneciente a la familia de los Muricidae que habita en las aguas del Mediterráneo y del Atlántico oriental.

La concha de este molusco suele medir en torno a los 8 centímetros y se caracteriza por tener un canal sifonal largo y recto que sobresale de la concha hasta cerca de la mitad de la longitud de esta. Así mismo la concha está rodeada de espinas y tiene un color marrón anaranjado.

La cañaila vive en fondos marinos arenosos posada sobre rocas y algas, a profundidades nunca superiores a los 100 metros y en aguas preferiblemente cálidas.

En cuanto a sus usos culinarios, la cañaila es un aperitivo muy apreciado en el sur de España, pero su popularidad poco a poco va extendiéndose por el resto del país. Su carne es dura y tersa y tiene la fama de ser el caracol de mar más sabroso. Sin embargo también es el que más calorías aporta.

### El Dato Curioso

#### La "dentadura" de la cañaila

La cañaila es un animal carnívoro que se alimenta de carroña y de pequeños moluscos a los que no duda en atacar y succionar hasta su boca, llamada rádula, donde infinidad de dienteillos diminutos, pero muy fuertes, trituran a la víctima hasta su total ingestión.



Cargol de punxes



Cornecho espinoso



Cañaila



Cargol de punxes

## Tabla Nutricional

Elementos	en 100 gr
Energía	91 Kcal
Proteínas	18,3 gr
Lípidos	2 gr
Colesterol	200 Mg
Sodio	270 Mg
Potasio	212 Mg
Calcio	60 Mg
Fósforo	242 Mg
Hierro	0,70 Mg
Vitamina B2	0,11 Mg
Vitamina B1	0,12 Mg
Vitamina B12	1 Mg



ORIGEN



Mediterráneo (Francia, España e Italia).

TEMPORADA



Veda de agosto a septiembre.

MÉTODO



Se capturan con un rastrillo o sachó a pie.