



MARISCOCRUSTÁCEO

Gamba Blanca

(Parapenaeus longirostris)

La gamba blanca es un crustáceo marino que habita en las aguas del Mediterráneo.

Este crustáceo se caracteriza por tener un color entre rosa pálido y violeta que se manifiesta una vez el animal está fuera del agua ya que dentro es completamente transparente.

Al igual que otras especies de gambas, la gamba blanca se caracteriza por presentar un hermafroditismo sexual. Es decir, a lo largo de su vida este crustáceo puede cambiar de sexo para favorecer la reproducción.

En cuanto sus usos gastronómicos la gamba blanca es uno de los mariscos más populares en nuestro país debido a su sabor y a la textura de su carne. Además se trata de un alimento saludable ya que es bajo en grasas y tiene un importante aporte de minerales, como el yodo, y de vitaminas, especialmente las del grupo B y E.

El Dato Curioso

Matrimonios "mal avenidos"

Las gambas blancas suelen habitar en profundidades de entre 100 y 400 metros, sin embargo se observa un hecho curioso ya que los machos suelen localizarse a profundidades superiores, mientras que las hembras, por el contrario, prefieren vivir más cerca de la superficie.



Gamba blanca



Gamba blanca



Gamba blanca



Gamba blanca

Tabla Nutricional

Elementos	en 100 gr
Energía	94,20 Kcal
Carbohidratos	1,50 gr
Proteínas	18 gr
Colesterol	185 Mg
Sodio	305 Mg
Potasio	221 Mg
Calcio	115 Mg
Fósforo	215 Mg
Hierro	3,30 Mg
Vitamina B3	3,20 Mg
Vitamina B12	1,90 Mg



ORIGEN



Mediterráneo (Huelva, Cádiz y Marruecos).

TEMPORADA



Todo el año, aunque la mejor época va Marzo hasta Abril.

MÉTODO



Método de arrastre.