



MARISCOCRUSTÁCEO

Gamba Roja de Huelva

(Aristeus antennatus)

La gamba de Huelva es un crustáceo marino, que habita en las aguas del Norte de África y se caracteriza por tener un abdomen articulado y bastante desarrollado en comparación con la cabeza.

Su cuerpo presenta un aspecto alistado y de color rojo. Sin embargo su cabeza tiene una tonalidad mucho más intensa variando entre el rojo y el lila. Así mismo la cola también presenta un color diferente, siendo el rojo menos intenso en esta parte del cuerpo.

Los individuos adultos pueden alcanzar una talla de hasta 20 centímetros de longitud y suelen vivir en aguas profundas (entre 600 y 900 metros).

En cuanto a sus usos gastronómicos la gamba roja es uno de los mariscos más apreciados en nuestro país debido al inconfundible sabor de su exquisita 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

La gamba "hemafrodita"

La gamba roja tiene una curiosa característica en cuanto a su sexualidad ya que todas ellas nacen siendo hembras. Sin embargo a los dos o tres años de vida se transforman en machos.



Gamba roja Huelva



Gamba roja Huelva



Gamba roja Huelva



Gamba roja Huelva

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 (España).

TEMPORADA



Todo el año.

MÉTODO



Pesca extractiva artesanal.