

MARISCOBIVALVO

Mejillón Gallego

(Mytilus galloprovincialis)

El mejillón gallego es un molusco bivalvo perteneciente a la familia de los Mitílidos que habita en las costas y rías gallegas. La particularidad de estas aguas, junto con su limpieza, confiere a sus mejillones un sabor y una textura características que los hacen únicos.

Este molusco se caracteriza por tener un par de valvas alargadas, lisas y bastante regulares, de un color negro brillante. Por el contrario el color de su carne es de un intenso naranja con algún tinte verdoso. Los mejillones son habitantes de aguas limpias y templadas, en donde viven sujetos a las rocas en las zonas de mayor marejada. En cuanto a su reproducción, estos moluscos son unisexuales por lo que utilizan el agua para transportar sus gametos de un individuo a otro.

En referencia a sus usos culinarios, el mejillón es uno de los mariscos más consumidos en el mundo entero. Su carne, tierna y de suave sabor, puede comerse sola o como complemento en multitud de preparaciones. Por otro lado también se trata de un alimento saludable ya que aporta gran cantidad de proteínas y de vitamina B12. Sin embargo su alto contenido en hierro es su característica más importante, siendo uno de los alimentos que más concentración de este mineral presenta.

El Dato Curioso

Una madre "infatigable"

Para la hembra del mejillón la época de reproducción es un periodo de gran desgaste ya que puede llegar a poner más de un millón de huevos, que eclosionarán en el tiempo record de dos semanas.



Musclo de Gallec



Mexillón galego



Galiziar muskuiluen



Clotxina o Clochina Gallec

Tabla Nutricional

Elementos	en 100 gr
Energía	64,67 Kcal
Proteínas	10,30 gr
Grasas	1,77 gr
Sodio	290 Mg
Potasio	322 Mg
Calcio	56,67 Mg
Fósforo	245,33 Mg
Hierro	5,7 Mg
Vitamina B2	1,06 Mg
Vitamina B1	0,06 Mg
Vitamina B12	18,07 Mg



ORIGEN



TEMPORADA



MÉTODO



Atlántico (Galicia).

Todo el año.

Arte de batea y arte de longlines.