



LOS MARISCOS

Definición:

Animales acuáticos marinos o continentales, invertebrados y comestibles.

Se pueden diferenciar dos grandes grupos:

- los crustáceos
- los moluscos.



Clasificación del marisco I

▶ Crustáceos

➤ Cirrípidos

➤ Decápodos

1. Macruros

-Andadores

-Nadadores

2. Branquiuros



Clasificación del marisco II

- ▶ **Moluscos**
 - Bivalvos
 1. Equivalvos
 2. Inequivalvos
 - Cefalópodos
 1. Octópodos
 2. Decápodos
 - Gasterópodos



CRUSTACEOS

CIRRÍPIDOS



PERCEBE

- Su pedúnculo es de color pardo oscuro, casi negro y la uña grisácea.
- Viven pegados a las rocas en zonas de fuertes resacas y suele resultar su captura peligrosa.
- Se comercializan vivos y excepcionalmente cocidos. Se consumen cocidos y generalmente templados.



CRUSTACEOS

MACRUROS ANDADORES

LANGOSTA



- Tiene cuerpo y cabeza anchos, sin pinzas en las primeras patas y con antenas largas y fuertes.
- Se alimenta de moluscos.
- En el mercado se presenta generalmente viva.



CRUSTACEOS

MACRUIROS ANDADORES

BOGAVANTE O ABACANTO



- Se diferencia de la langosta en que su cuerpo es más estrecho, tiene pinzas muy grandes y es generalmente de color más oscuro.
- Se comercializan generalmente vivos y también congelados.
- Tiene las mismas aplicaciones que la langosta.



CRUSTACEOS

MACRUROS ANDADORES

CIGALA



- Es mas pequeña y estrecha que la langosta y con pinzas mucho mas estrechas que el bogavante.
- Su color va del rosa al rojo.
- Se comercializa principalmente fresca y también congelada.



CRUSTACEOS

MACRUROS ANDADORES

SANTIAGUÑO



- Habita entre las grietas de zonas rocosas o pedregosas a partir de los 3 metros de profundidad.
- Su cuerpo es robusto y aplanado, de color pardo.
- Presenta dos pares de antenas anchas y planas en forma de pala formando un escudo ancho y robusto.



CRUSTACEOS

CANGREJO DE RIO



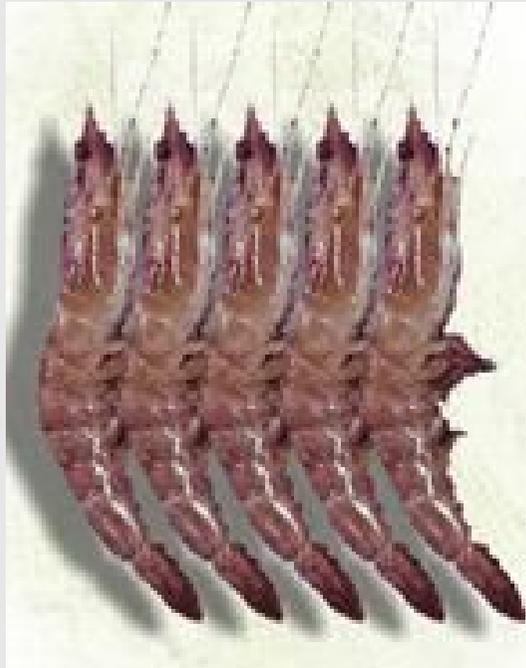
- Es un crustáceo de agua dulce. El cangrejo ibérico o señal es un animal de color pardo-verdoso, que una vez cocinado se vuelve rojo.
- Existen dos tipos el americano o del Pacífico y el autóctono o señal.
- Su captura esta prohibida por estar en peligro de extinción.



CRUSTACEOS

MACRUROS NADADORES

LANGOSTINO



- Tiene cuerpo compacto, patas pequeñas y caparazón grisáceo, poco consistente.
- En el mercado se presentan frescos, congelados y a veces cocidos.



CRUSTACEOS

MACRUROS NADADORES

GAMBA



- Normalmente suele ser mas pequeña que el langostino, pero se diferencia de éste porque su cuerpo es mas ancho y sus patas mas largas.
- En el mercado se presenta fresca, congelada y a veces cocidas.



CRUSTACEOS

MACRUROS NADADORES

QUISQUILLA- CAMARON



- Es un animal de cuerpo translúcido y color grisáceo.
- El camarón es similar a la quisquilla pero algo mas ancho y con una prolongación en forma de cuerno en la cabeza.
- Se presentan hervidas, que es la forma habitual de su consumo, y a veces congelados.



CRUSTACEOS

BRANQUIUROS



CENTOLLO

- Tiene cuerpo de forma ovalado, mas largo que ancho con el caparazón cubierto de pinchos y de color rojo oscuro.
- Se encuentra en el mercado principalmente vivo y cocido, también congelado.



CRUSTACEOS

BRANQUIUROS



BUEY DE MAR

- Es mas ancho que el centollo con las primeras patas en forma de pinza, muy grandes y fuertes, y con el caparazón liso y las patas peludas.
- En el mercado se encuentra vivo y cocido, también congelado y en conserva.
- Se elabora como el centollo, pudiéndose mezclar con este para algunas preparaciones .



CRUSTACEOS

BRANQUIUROS



NECORA

- Tiene el caparazón mas ancho que largo y de color pardo o verdoso oscuro.
- Tiene pinzas y sus últimas patas son planas y peludas.
- Se presenta viva y cocida, a veces congelada.
- Se consumen siempre cocidas.



CRUSTACEOS

BRANQUIUROS



CANGREJO DE MAR

- Se diferencia de la nécora en que tiene las pinzas más anchas, el caparazón totalmente liso y no tiene ninguna pata plana ni peluda.
- Se comercializa y prepara igual que la nécora pero es menos cotizado.



CRUSTACEOS

BRANQUIUROS



• En todos los branquiuros elegiremos las hembras antes que los machos pues generalmente están mas llenos.

• La forma de distinguirlos es observar el dibujo que tienen en su zona anal, ya que el de los machos es triangular siendo el de las hembras redondeado.

• Además al mismo tamaño elegiremos los de mayor peso.



MOLUSCOS BIVALVOS

EQUIVALVOS

ALMEJA



- Tiene dos conchas o valvas iguales. Viven enterradas en fondos arenosos. La gran mayoría son de vivero o criadero.
- Se presentan vivas, en conserva y congeladas.
- Existen infinidad de tipos de almejas.



MOLUSCOS

BIVALVOS

EQUIVALVOS

MEJILLÓN



- Vive fijado a las rocas por medio de unos filamentos que segrega y que en su preelaboración hay que eliminar.
- Siempre tienen que ser depurados, ya que pueden ser portadores de enfermedades como el tifus o la hepatitis.
- Se comercializan generalmente los de criadero y bien vivos o también en conserva o congelados.



MOLUSCOS BIVALVOS

EQUIVALVOS

NAVAJA



- Tiene dos conchas o valvas iguales que pueden llegar a medir hasta 20 cm. de largo, de forma alargada y algo curvada, su superficie es muy lisa y muestran un color amarillento con manchas rojizas, moradas o pardas.
- Habita en los fondos marinos enterrada en la arena, donde excava agujeros profundos.



MOLUSCOS

BIVALVOS

INEQUIVALVOS

OSTRA



- Tiene dos conchas o valvas distintas. Vive fijado sobre una de las valvas en profundidades de hasta 20 metros

- Las ostras más famosas son las francesas de Marennes (ostras verdes) y Arcachon, después las portuguesas y las gallegas.

- Las ostras que se consumen son de vivero o de criadero. En el mercado se presentan vivas.



MOLUSCOS

BIVALVOS

INEQUIVALVOS

VIEIRA



- Tiene dos conchas o valvas distintas. Su valva inferior es ondulada, y más grande que la superior que es casi plana. La valva se abre y se cierra por acción de un único y poderoso músculo, el abductor.

- Nadan por sacudidas abriendo y cerrando con rapidez sus valvas, o reposan sobre el fondo sobre su valva inferior.



MOLUSCOS CEFALÓPODOS

OCTÓPODOS

PULPO



- Hay varios tipos pero el mas común es el pulpo roqueño, se encuentra desde el Mediterráneo hasta el Canal de la Mancha.
- Se alimenta de cangrejos y bivalvos.
- En el mercado se encuentra fresco, congelado y en conserva.



MOLUSCOS

CEFALÓPODOS

DECÁPODOS

CALAMAR



- Es un molusco que se caracteriza por tener el cuerpo con aletas triangulares que ocupan mas de la mitad del cuerpo.
- Es pelágico y gregario, viviendo cerca del litoral.
- Su captura se realiza al arrastre o con poteras, siendo los que se capturan de esta última forma los mas apreciados.
- En el mercado se presentan frescos, congelados y en conserva.



MOLUSCOS CEFALÓPODOS

DECÁPODOS

POTA



- Es un molusco de cuerpo alargado con aletas en forma de rombo en la base.
- Se elabora como la jibia y el calamar.



MOLUSCOS CEFALÓPODOS

DECÁPODOS

SEPIA o JIBIA



- Tiene el cuerpo redondeado con aletas largas y estrechas que lo bordean.
- Mide entre 25 y 35 cm. y su tinta en lugar de negra es de color sepia.
- En el mercado se presenta fresca, congelada y en conserva.



MOLUSCOS GASTERÓPODOS

CARACOLILLO



- Tiene una concha en la que esconde la parte carnosa con la que se adhiere a las rocas del litoral alimentándose de plancton.
- Se presentan vivos y a veces cocidos.