



ALMEJA RUBIA (*Venerupis rhomboides*)

Es una fuerte y bien blindada almeja, que habita en todas las costas españolas, en fondos de arena de la zona intermareal a una profundidad máxima de 200 m. Suele encontrarse enterrada y tiene hábitos sedentarios y gregarios, aunque puede moverse reptando. Se alimenta a través de sus sifones de las partículas alimenticias suspendidas en el agua, para lo que se asoma ligeramente las dos valvas por encima del nivel del suelo.

COMERCIALIZACIÓN

Especie muy apreciada comercialmente por la calidad de su carne. Se puede encontrar en los mercados fresca, marinada o congelada.

La producción y comercialización de moluscos bivalvos debe cumplir la normativa comunitaria relativa a las medidas de higiene y criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

Es un buen molusco, de consistencia muy acusada, lo que permite prepararla en sopas, guisos y guarniciones. Da unos excelentes arroces.