

BUEY DE MAR (*Cancer pagurus*)



Se trata de un enorme cangrejo de mar, de contorno ovalado, armado con dos poderosas pinzas. Sobrevive bien fuera del agua, lo que hace que llegue vivo a los mercados del interior. Vive en fondos arenosos y de roca, a una profundidad dependiente de su tamaño, entre 6 y 100 m de profundidad. Puede hacerse firme en los rompientes, por la enorme fuerza que tienen sus patas. Presenta dimorfismo sexual siendo los machos más grandes, alargados y estrechos que las hembras. Tiene hábitos nocturnos y se alimenta de moluscos, equinodermos, crustáceos y carroña.

COMERCIALIZACIÓN

Carne muy apreciada, pues es muy firme y muy blanca, de suave sabor a marisco. Los machos alcanzan mayor precio debido a su mayor tamaño.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

Tiene una carne muy firme y blanca, con ligero sabor a marisco, aunque hay que armarse de paciencia para extraerla del caparazón. Los buenos aficionados al marisco emplean pacientemente el tiempo para degustarlo, pelándolos en la mesa, lo que indudablemente alarga el placer de la comida. Si se opta por presentarlo sin su caparazón, lo más aconsejable es prepararlo en vinagretas y salpicones, ciertamente inolvidables.

alimentación.es
Saber más para comer mejor