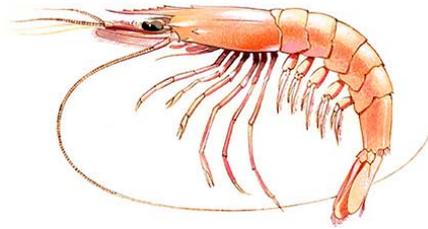


## GAMBA BLANCA (*Parapenaeus longirostris*)



Es probablemente el marisco más conocido en nuestro país. Vive en profundidades comprendidas entre los 20 y 700 m, más frecuentemente entre los 70 y los 450 m, sobre fondos arenosos. Realiza migraciones verticales relacionadas con los ciclos lunares y solares. Es un depredador y se alimenta de moluscos, poliquetos y equinodermos. Es un marisco de enorme trascendencia económica y comercial, muy valorado por todo el mundo.

### COMERCIALIZACIÓN

Se encuentra en los mercados de forma regular y su carne es muy apreciada. Por lo general se comercializa fresca, aunque también es frecuente encontrarla congelada e incluso salada.

### VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

La finura y sabor de su carne son suficientes para obtener un gran partido de ella mediante la cocción. La plancha es definitiva. Los rebozados de sus colas y las cazuelas al ajillo coronan el abanico de posibilidades de elaboración en la cocina.