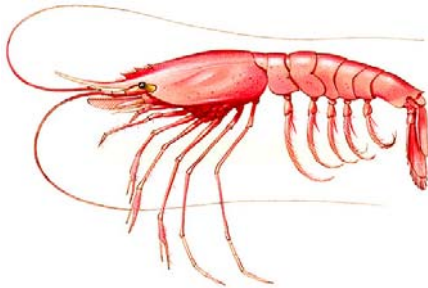


GAMBA ROJA (*Aristeus antennatus*)



Se trata de una gamba de gran tamaño muy vistosa, con colores que simultáneamente pasan del rojo, al rosa y al azul. Vive en fondos arenosos, desde los 100 a los 3.300 m, en aguas templadas, por lo que sólo está presente en nuestras costas mediterráneas. Realiza migraciones verticales tanto estacionales como diarias. Se alimenta básicamente de moluscos, poliquetos, crustáceos bentónicos y algas menores.

COMERCIALIZACIÓN

Debido al elevado valor que alcanza en el mercado, económicamente la gamba roja es una de las especies que reporta mayores ingresos, aunque en peso no suponga de las mayores capturas totales.

Se encuentra en los mercados de manera habitual y se comercializa fresca, refrigerada o, en menor medida, congelada.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

En Cataluña y Levante es muy apreciada. La cocina más simple es suficiente para apreciar los profundos sabores a marisco que ostenta, tales como la cocción y la plancha. Mas allá, y por esta misma razón, permite la preparación de cazuelas y arroces tan apreciados en esas costas.