

NÉCORA (*Necora puber*)



Se trata de un crustáceo agresivo, voraz y luchador, puramente atlántico, que vive próximo a nuestras costas. También puede encontrarse a profundidades de 40 a 70 m, en fondos rocosos, donde se esconde. Se trata de un marisco netamente atlántico.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

Son muchos los gastrónomos que prefieren la nécora a otros mariscos crustáceos más notorios, como la centolla, especialmente cuando está “en sazón”, en otoño-invierno. La única forma adecuada de prepararla es cocerla en agua de mar, sirviéndose tibia o fría, según costumbres.

alimentación.es
Saber más para comer mejor