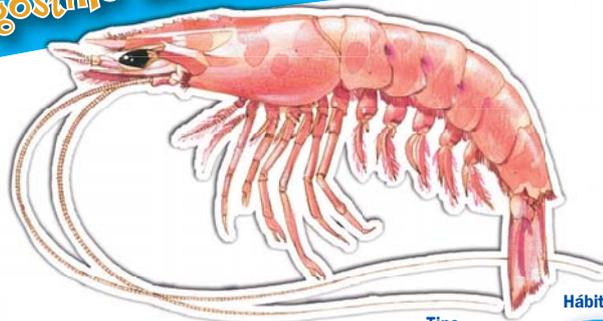


# Langostino, Pertenece a langostino de la Bahía, langostino de Sanlúcar

**Nombre científico:** *Melicertus (Penaeus) kerathurus*

**Nombre FAO:** Langostino

**Nombres comerciales:** **Castellano:** Camarón  
**Catalán:** Llagosti  
**Gallego:** Langostino  
**Vasco:** Oarrainska



Se pesca con



Arrastre  
y enmalle



Crustáceo



Marisco de fondo  
5 a 90 m.

## ¿Cómo es?

Forma de camarón o gamba. El cuerno tiene 8-13 dientes en la parte superior y uno en la inferior. El caparazón tiene crestas laterales y abdomen con una espina en el último segmento. La coloración varía según el sexo: las hembras son verdoso-amarillento o grisáceo-amarillento, y los machos son más claros con bandas rosadas en el abdomen. La cola es azul con una línea roja en el borde.

## ¿Con qué especies se confunde?

Con otras especies de langostinos, como el tigre, el tigre gigante, el tigre castaño y el tigre verde. Diferenciarlos es difícil, hay que fijarse en el color y el cuerno.

## ¿Cómo se cocina?

Principalmente cocido o a la plancha con sal gorda. El de Sanlúcar de Barrameda es el más famoso.

## Hábitat, comportamiento y biología

Lo podemos encontrar de 5 a 90 m. de profundidad, preferentemente a menos de 40 m. Vive sobre fondos arenosos ricos en restos vegetales o fangosos en el momento de la reproducción. Muy activo durante la noche, que es cuando se alimenta y se reproduce. Durante el día permanece oculto. Pone los huevos en función de la temperatura del agua. Se alimenta de crustáceos, gusanos y moluscos bivalvos.

## Abundancia

Común.

## Curiosidades

- Soporta muy bien los cambios de salinidad, pero es poco resistente a los cambios de temperatura. Por eso durante el invierno migra a zonas más profundas.
- Ciclo de vida corto (1-2 años). La pesquería depende de la cantidad de "pezqueñines" que se incorpore a la población.
- Se pesca principalmente en las desembocaduras de los ríos.
- En Andalucía se capturan unas 450 Tm. anuales, más del 75% procede de Cádiz y Huelva. Destacan los puertos de Huelva, El Puerto de Santa María, Bonanza, Isla Cristina y Chipiona.
- Por su aspecto atigrado, pertenece al grupo de los langostinos tigres. Su cultivo presenta dificultades, a diferencia del langostino japonés, que se cultiva en Cádiz y Huelva.