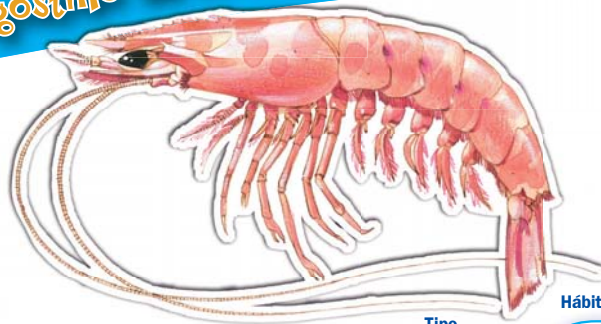


Langostino, Pertenece a langostino de la Bahía, langostino de Sanlúcar

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.