

# Mejillón

Publi-reportaje

España se encuentra entre los primeros productores de mejillón del mundo. La mayor producción procede de las Rías Baixas cuyas aguas ricas en placton nutren al mejillón dándoles sabor y una calidad únicos. Proviene desde hace muchos años de la acuicultura, perfectamente dominada y extendida. La higiene y comercio están altamente regulados.

## • CULTIVO DEL MEJILLÓN

La práctica totalidad del cultivo se hace por el sistema de bateas, plataformas flotantes sujetas al fondo del mar de las que penden unas cuerdas a las que, mediante unas mallas, se adhiere la semilla del mejillón. Al poco tiempo estas mallas se deshacen dejando libre al mejillón que ya ha fabricado el biso con el que se sujeta a la cuerda. Al cabo de unos 4 meses los mejillones se retiran de las cuerdas y se colocan en otras para repartir el peso; esta labor se llama desdoble. Alcanzan el tamaño comercial en aproximadamente un año.

## • UN PLACER GASTRONÓMICO

Gastronómicamente es un marisco muy sabroso, capaz por sí solo, de constituir un plato, de ser ingrediente de calderadas, ensaladas, mariscadas, etc... y de figurar como guarnición de muchos y selectos platos de pescado. Su carne es blanda y jugosa, de color anaranjado o rojizo, más intenso en las hembras que en los machos, con un sabor a mar muy particular. Quizás sea su abundancia y como consecuencia de ello su moderado precio los causantes, injustamente, de que no figure como los mariscos más prestigiosos.

## • FORMAS DE PRESENTACIÓN

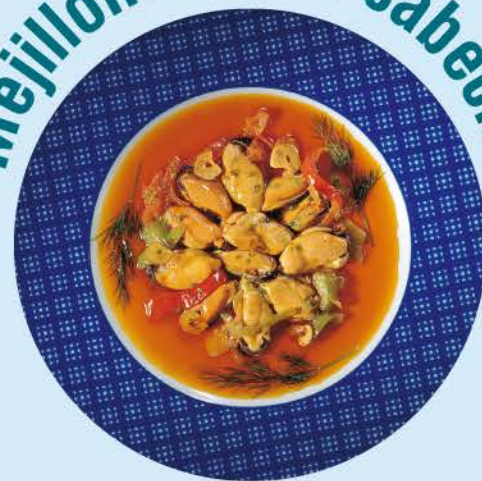
Podemos encontrarlos en el mercado de muchas formas: vivos, enteros, cocidos, congelados, envasados frescos en su jugo, incluidos en platos preparados y, por supuesto, en conserva.

## • CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Recientemente la Unión Europea ha concedido la Denominación de Origen Protegida "Mexillón de Galicia - Mejillón de Galicia", siendo el primer producto europeo de la pesca en conseguir esta calificación.

VALORES NUTRICIONALES BÁSICOS	
PROTEÍNAS (g/100g)	10.30
GRASAS (g/100g)	1.77
ENERGIA (Kcal/100g)	64.67

## Mejillones en escabeche



### Ingredientes:

2 kg de mejillones, ajo laminado, cebolla (opcional), 2 hojas de laurel, sal, 1/2 l de aceite de oliva, pimienta negra en grano, perejil, 175 cl de vinagre, 15 g de pimentón dulce, 1 copa de vino blanco.

### Elaboración

Abrimos al vapor los mejillones y los desconchamos. Para el escabeche: calentamos 1/2 litro de aceite de oliva y echamos los ajos hasta que se doren y luego los retiramos para después decorar. Apagamos el fuego para que el aceite se temple y a continuación echamos el pimentón y el líquido -vinagre y vino blanco-, removemos y agregamos las especias restantes, dejamos hervir, espumamos, lo dejamos enfriar y finalmente cubrimos los mejillones y espolvoreamos con perejil picado y unos hilos de cebollino.



UNION EUROPEA

Fondo Europeo de Pesca (FEP)

Por nuestro pescado de hoy  
y de mañana

alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE