

Diferencia entre gamba y langostino

18 ago 2023

La gamba y el langostino son los dos mariscos más populares de la dieta mediterránea. En ocasiones se utilizan ambos términos de forma indistinta, pero son dos crustáceos con ciertos rasgos diferenciadores. ¡Conócelos y llámalos por su nombre!

¿Qué es una gamba?

Las gambas pertenecen a la familia de los crustáceos, concretamente son animales

ovíparos, capaces de poner hasta 25.000 huevos. La característica más visible de las gambas es su forma convexa y alargada, con un abdomen largo, superior al de su cabeza y un caparazón flexible.

Una de las curiosidades de las gambas es que nacen macho y algunas a los dos o cuatro años cambian de sexo. Dentro del mundo del marisco, las gambas son muy apreciadas, sobre todo la gamba roja, que es la más cara por su jugosidad, sabor y textura, llegando a alcanzar los 90-100 €/kg.

La carne de la gamba además tiene un alto valor nutricional, sobre todo, destaca su alto nivel en yodo, proteínas y vitamina A. También contiene ácidos grasos omega-3, fósforo, zinc, calcio y magnesio, nutrientes que las convierten en un alimento beneficioso para la salud.

Cómo diferenciarlos

Dentro del grupo de los crustáceos existen muchas especies, como la gamba roja, la blanca, los langostinos, el langostino moruno, el gambón argentino o el carabinero, entre otras, de ahí la dificultad por distinguir la gamba del langostino. Sin embargo, aunque parezcan similares, existen algunas diferencias para que no haya error posible.



Tamaño y aspecto

La primera diferencia entre las gambas y los langostinos es el tamaño. Aunque en forma y apariencia son similares, los langostinos tienden a ser más grandes que las gambas, la diferencia suele ser de 2 a 10 cm dependiendo de su origen.

A simple vista, también podríamos diferenciarlos por el color: las gambas tienen un color más intenso que suele ir del anaranjado al rojo, mientras que el langostino tiene un color más amarronado pálido, casi blanquecino.

Textura y sabor

Otra de las diferencias es la textura, siendo las gambas mucho más suaves, tiernas y jugosas. En cambio, la carne de los langostinos es más corpulenta, mucho más firme y con un sabor más pronunciado que la gamba.

Ahora que ya sabes diferenciar estas dos joyas gastronómicas, puedes comprar gambas y preparar un sabroso [arroz a la cazuela](#) [/shared/.content/recetas/329-Arroz-a-la-cazuela.html] para tus próximos comensales.

EL BACALAO SKREI NORUEGO [/shared/.content/blog-frescos/mas-variedad/caparticulo-00002.xml]

Este bacalao noruego de temporada, de la especie *Gadus morhua*, reconocido como el mejor del mundo, recorre cada año miles de kilómetros hasta las costas noruegas, lo que hace de su carne un bocado único en sabor y textura.