

## La Pesca

El buey se pesca a una profundidad de 20 metros pero lo podemos encontrar hasta 200 metros. El buey de mar es un migrador capaz de recorrer centenas de kilómetros en pocos meses.

El buey se pesca con nasas, normalmente de forma semiesférica. En cada nasa se coloca un cebo de pescado antes de sumergirla. En cada marea, las nasas son alzadas para recoger las capturas.



## ¿Cómo diferenciarlos?

Los conocedores de buey de mar prefieren hembras ya que están más rellenas de carne que los machos. Las hembras se distinguen de los machos por sus pinzas más pequeñas. Pero además, existe un método infalible para reconocerlas: en su vientre, las hembras tienen el pecho de forma rombo estirado, mientras que el de los machos tiene la forma de triángulo afilado.

La mejor época para consumir el buey vivo va del mes de agosto a diciembre, ya que es en esta época del año cuando el buey presenta un mayor contenido en carne.

Actualmente, también se ofrece el buey precocido, a partir de buey vivo, envasado al vacío pasteurizado. Esta técnica preserva la frescura del buey y permite disfrutar en cualquier momento del año de un producto que conserva su mejor calidad. El buey de mar cocido y pasteurizado es sometido a una selección rigurosa en la que sólo son elegidas las hembras llenas y con coral.

Nutrición		
Composición por 100 grs		
proteínas	lípidos	glúcidos
20,1	5,2	0,3
Total energético: 127 kcl		



MACHO



HEMBRA

## Preparación

El buey vivo se cuece dentro de una gran cacerola salada, se puede añadir al agua de cocción una pizca de pimienta y laurel para resaltar el sabor. Truco: Antes de colocar el buey en la cazuela, suméjalo en agua fría no salada. Esto evita que las patas del buey se separen del cuerpo durante la cocción. El buey precocido no necesita ninguna preparación. Puede ser servido directamente ya sea entero o partido en dos para dejar ver su coral.



Girar el buey. Extraer las patas y las pinzas, girándolas sobre ellas mismas.



Separar el caparazón del cuerpo, apoyando los pulgares en la parte posterior del buey en la base de la unión con el corazón.



Girar de nuevo el cuerpo (con el vientre hacia abajo) y quitar las branquias (partes esponjosas de color verde parduzco).



Cortar el cuerpo en dos a lo largo.



Recuperar la carne marrón que se encuentra en el caparazón.



Romper las pinzas con un cascanueces.

# Buey de mar

Irlanda representa el 2,2% del territorio de la Unión Europea, pero sin embargo, su área marítima representa el 13%. Las aguas limpias y no contaminadas que bordean los 7.500 Km. de costas irlandesas constituyen un marco excepcional que proporciona una reserva abundante de vida marina.

La frescura de sus productos y la calidad de su industria de transformación consolida su reputación en los mercados internacionales. El total de las exportaciones irlandesas de pescado y marisco asciende a 288 millones de euros, de los cuales 49 millones corresponden al mercado español.



Growing the success of Irish food & drink

**Bord Bia**  
Irish Food Board



Growing the success of Irish food & drink

**Bord Bia**  
Irish Food Board



**Bord Bia**  
Irish Food Board

Oficina de Alimentos de Irlanda  
Pº de la Castellana, 46 - 3ª planta - 28046 Madrid  
Tel.: +34 91 435 65 72 - Fax: +34 91 435 62 11  
[www.bordbia.ie](http://www.bordbia.ie)

**Buey de mar**