



Cangrejo de río rojo *Procambarus clarkii*

También conocido con los nombres de Cangrejo americano, Cangrejo de las marismas o Cangrejo de Luisiana. Es un crustáceo de agua dulce, braquiuro y decápodo. Vive en lagos,

lagunas, ríos y riachuelos, prefiriendo las aguas corrientes y limpias. Aprovechan las orillas fangosas con mucha materia orgánica para excavar galerías.

Durante el día permanece escondido en los hoyos o bajo las piedras. Se alimenta de insectos, caracoles, renacuajos, peces, animales muertos y ocasionalmente, de vegetales.

La especie autóctona española es el *Austropotamobius pallipes*. Antes era muy abundante en nuestros ríos, pero debido a la introducción de otras especies foráneas su número ha quedado reducido a pequeñas poblaciones.

Dimensiones:	22 cm.
Peso:	80 gr.

Características

- Su cuerpo se divide en tres partes: cefalotórax (parte anterior), abdomen (parte media) y telson (parte final).
- El cangrejo de río se caracteriza por su apéndice o punta cefálica triangular, cuya forma y dimensiones varían del resto según las especies. El último anillo del tórax es móvil.
- De jóvenes son de color marrón verdoso y veige, oscureciéndose y a medida que crecen hasta alcanzar su característico color rojo oscuro con tonalidades más claras y pardas.
- Las pinzas del primer par de patas son robustas, hinchadas y convexas.
- Sus costumbres son crepusculares y nocturnas.
- Andan lentamente sobre el fondo, o bien, nadan hacia atrás a sacudidas y rápidamente.
- En invierno se retiran a las grutas o a los nidos que ellos mismos excaban.
- Pueden vivir hasta tres años.

Tipos y especies similares

- **Cangrejo de río autóctono** *Austropotamobius pallipes*
Actualmente su número a quedado reducido a pequeñas poblaciones. Rara vez sobrepasa los 11 cm. Es de color pardo verdoso y blanquecino en la zona ventral de las patas.
- **Cangrejo de río de patas rojas** *Astacus astacus*
Especie típica del centro y norte de Europa aunque actualmente escasea. Supera los 20 cm. de longitud. Fue una de las especies utilizadas en la década de los 70 para introducirlo en nuestros ríos.

Cangrejo de río en la cocina

Descubre las posibilidades y formas de preparar y presentar este producto y nuestras [recetas](#).

Información nutricional



Tipo	Por 100 gr
Energía (Cal)	77
Proteínas (gr)	15,9
Grasas (gr)	5,1
B1 o Tiamina (mg)	0,1
B2 o Riboflavina (mg)	0,2
B3 o Niacina (mcg)	6,3
Hierro (mg)	0,84
Magnesio (mg)	48
Potasio (mg)	270
Fósforo (mg)	160
Cinc (mg)	1,3
Yodo (mg)	40

Hábitat



En aguas dulces de los ríos de la península ibérica.

Temporada de pesca

Ene Feb Mar Abr May Jun Jul Ago Sep Oct Nov Dic

El cangrejo rojo se pesca todo el año, sin embargo el cangrejo autóctono tiene totalmente prohibida su pesca.

Artes de pesca

Este tipo de crustáceo se pesca por medio de reteles.



Curiosidades y más...

- La prohibición de comercio de cangrejos de río motivó un conflicto constitucional por afectar a la libre circulación y a la libertad de empresa.
- Desde Octubre hasta Diciembre la hembra pone entre 60 y 150 huevos.
- El **Cangrejo de río autóctono** *Austropotamobius pallipes*, se ha reducido hasta su casi extinción. La principal causa ha sido la peste micótica del cangrejo (afanomicosis) producida por el hongo *Aphanomyces astaci*, del que los **Cangrejos Rojos o Americanos** *Procambarus clarkii* son portadores e inmunes.