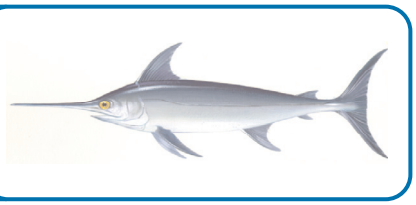
Pez espada



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Pez espada**
Nombre científico: *Xiphias gladius*
Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Pez espada o Emperador
Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)
Comunidad Autónoma de Baleares: Peix espasa
Comunidad Autónoma de Canarias: Pez espada, Aguja paladar
Comunidad Autónoma de Cataluña: Peix espasa
Comunidad Autónoma de Galicia: Peixe-espada
Comunidad Autónoma de Valencia: Peix espasa

DATOS DE LA ESPECIE

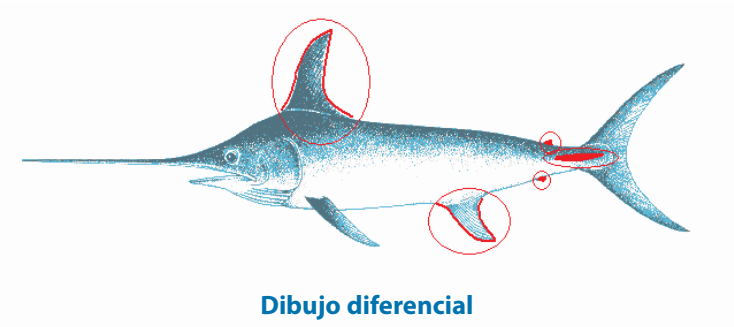
Descripción

Características esenciales

Se trata de un voluminoso pescado oceánico, con gran musculatura, inconfundible por su tamaño y espada, aunque actualmente no suelen verse ejemplares de más de 2 m. Especie migratoria y solitaria, que se mueve desde la orilla del mar hasta 700 m de profundidad. Cuerpo perfectamente adaptado a la natación rápida. Especie muy voraz, gran cazador, del que se dice que utiliza su espada para matar a sus presas. Se alimenta de pescados azules y preferentemente de calamares y potas.

Elementos diferenciales

Es un gran pescado, de cuerpo alargado, muy robusto en la parte anterior. El morro termina en una prominencia en forma de espada, grande y aplastada. Tiene 2 aletas dorsales y 2 anales bien separadas. Pedúnculo caudal con una fuerte cresta lateral en cada lado. Línea lateral y escamas ausentes en los adultos. El color en la espalda y costados es negro-azulado, aclarándose progresivamente hasta el marrón claro en el vientre.



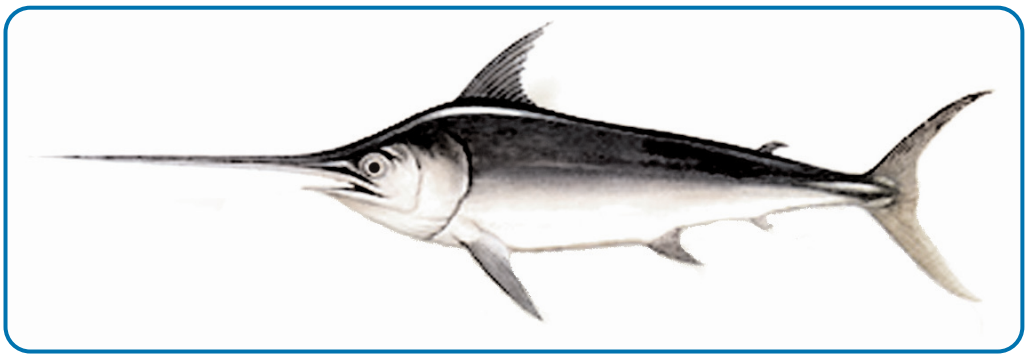
Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

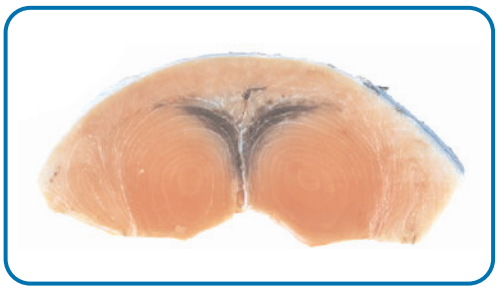
Puede confundirse con otros pescados provistos de espada, tales como marlines y agujas, pero no suelen estar presentes en nuestros mercados. La confusión y el fraude puede producirse con los tiburones en general y el marrajo en particular. El hecho de que todos estos pescados tengan gran tamaño, hace que no puedan verse enteros en las pescaderías, con lo cual la identificación se dificulta, ya que la carne cruda es parecida.

Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y Noroeste, Golfo de Cádiz, Mediterráneo y Canarias: 25 Kg o 125 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Se trata de pesca oceánica, alejada de nuestras costas, donde acuden nuestros pescadores armados de palangres y líneas de superficie, constituyendo una pesquería muy dinámica y atractiva.

Comercialización

Especie muy apreciada por la gran calidad de su carne. Se encuentra en los mercados durante todo el año, aunque es especialmente abundante entre septiembre y marzo. Se desembarca fresco o congelado. Si es fresco, normalmente viene descabezado y eviscerado. Si es congelado es más frecuente que se desembarque entero, aunque también se desembarca descabezado, eviscerado o, incluso, ya fileteado.

Valores culinarios y gastronómicos

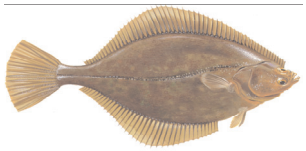
Tiene un valor culinario de primera magnitud. El color blanco de su carne, la ausencia de grasa y espinas y lo bien que se conserva en casa, son factores que lo justifican. Es un pescado ideal para aquellos que no son "muy amigos" del pescado, ya que una vez cocinado parece carne de ternera o de pollo y su sabor "a pescado" es muy tenue. Probablemente la plancha es la mejor herramienta para llevarlo a la mesa.

Valores nutricionales básicos

Se recogen de forma tabulada el contenido proteico, el contenido en grasas y las calorías contenidas en 100 gramos de la especie.

Proteínas (g/100g)	Grasas (g/100g)	Energía (Kcal/100g)
18.20	5.15	114.33

Platija



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Platija**
Nombre científico: *Platichthys flesus*
Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Platija
Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)
Comunidad Autónoma de Asturias: Xuella
Comunidad Autónoma de Baleares: Plana
Comunidad Autónoma de Cataluña: Plana
Comunidad Autónoma de Galicia: Solla
Comunidad Autónoma de País Vasco: Platuxa

DATOS DE LA ESPECIE

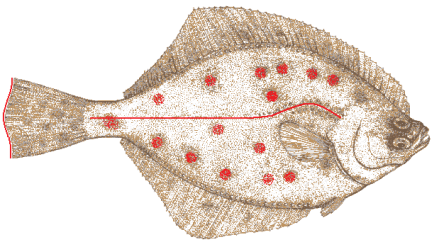
Descripción

Características esenciales

Se trata de un pescado plano, con los ojos situados en el lado derecho, que puede alcanzar gran tamaño, unos 30 cm de longitud, de vida sedentaria en el fondo marino, a escasa profundidad (hasta 60 m), que prefiere los arenales para esconderse y cazar sin ser visto. Realiza migraciones estacionales para reproducirse Sus presas son diminutas y variadas, teniendo predilección por los gusanos de mar. Es bien conocida tanto en el Mediterráneo como en el Atlántico. Entra frecuentemente en los ríos soportando fácilmente el agua salobre.

Elementos diferenciales

Cuerpo ovalado, con una altura equivalente a la mitad de la longitud. El morro es tan largo como el ojo. Los dos ojos están situados sobre el lado derecho. Boca pequeña, terminal, terminando al nivel del borde anterior del ojo inferior. No tiene espinas en las aletas.
El color es pardo con tintes marrones, grises o aceitunados, uniforme o con manchas o betas más oscuras y, a veces, con manchas rojas o anaranjadas. El lado ciego es blanco, a veces también con algunas manchas marrones.



Dibujo diferencial

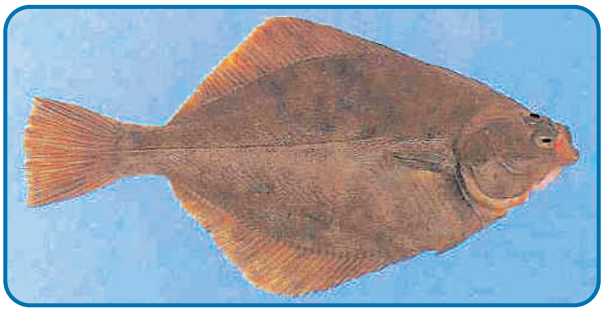
Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

La única confusión posible es con la solla (Pleuronectes platessa), también descrita en este Manual. Realmente se trata de dos especies muy parecidas, donde es muy difícil tomar partido preferencial sobre ellas.

Solla

Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y noroeste y Golfo de Cádiz: 25 cm.



Fotografía individual de la especie

Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Se pesca muy cerca de la costa, con redes de enmalle y líneas de mano, sin excluir la pesca deportiva, que proporciona buenas vivencias por la enorme fuerza y resistencia de este animal.

Comercialización

Tiene un importante interés comercial. Se comercializa fresca o congelada, pero se desembarca principalmente fresca y entera.

Valores culinarios y gastronómicos

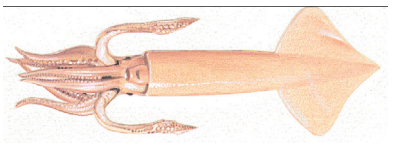
Parece ser que el hecho de vivir alternativamente en agua de mar y salobre, llega a dar un cierto sabor de pescado de río, algo sosote, que suele resolverse, para los que no son aficionados a estos pescados, marinándolo un rato antes de su preparación. La carne es excelente, blanca, de aceptable textura y que permite muchas preparaciones. Proporciona 4 hermosos filetes, operación recomendable para realzar la presentación en la mesa, si bien, de hacerlo entero, sus espinas no crean problemas especiales a los consumidores.

Valores nutricionales básicos

Se recogen de forma tabulada el contenido proteico, el contenido en grasas y las calorías contenidas en 100 gramos de la especie.

Proteínas (g/100g)	Grasas (g/100g)	Energía (Kcal/100g)
16.50	0.95	79.00

Pota



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Pota**
Nombre científico: *Illex coindetii*
Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Volador
Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)
Comunidad Autónoma de Andalucía: Volador, Pota voladora
Comunidad Autónoma de Baleares: Aluda, Canana
Comunidad Autónoma de Canarias: Pota voladora, Potín
Comunidad Autónoma de Cataluña: Canana vera
Comunidad Autónoma de Galicia: Pota común
Comunidad Autónoma de País Vasco: Pota

DATOS DE LA ESPECIE

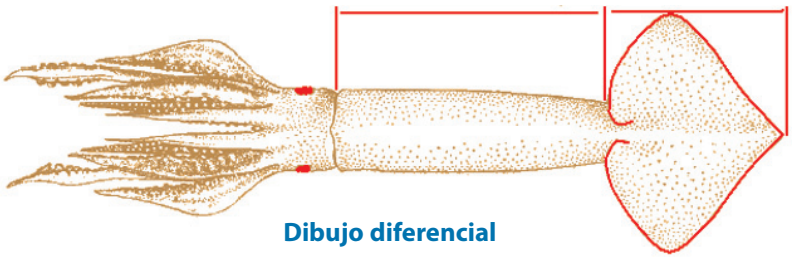
Descripción

Características esenciales

Se trata de un cefalópodo oceánico de entre 22 y 26 cm de tamaño medio, muy común, que vive entre la superficie y los 600 m de profundidad, muy dinámico, congregado en grupos numerosos de individuos y con una gran actividad nocturna. Se alimenta de crustáceos, peces pelágicos y cefalópodos, incluida su propia especie.

Elementos diferenciales

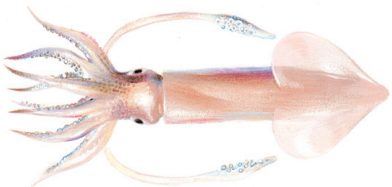
Cuerpo alargado y estrecho. La longitud de las aletas es el 35% de la longitud del tubo y tienen forma de corazón. Cabeza bastante ancha y robusta.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

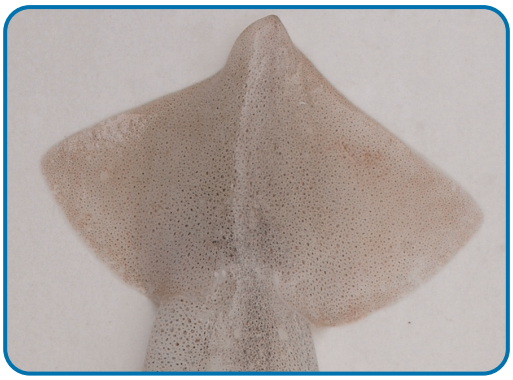
En nuestras aguas conviven dos potas más, la pota europea (Todarodes sagittatus) y la pota costera (Todaropsis eblanae) bien distintas. De cualquier manera los elementos diferenciales son definitivos para una buena identificación. Por otro lado son mariscos muy parecidos, por lo que no deberían plantearse problemas por confusiones.



Pota Europea

Pesos y medidas

Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Se pesca indistintamente en nuestras costas atlánticas y mediterráneas mediante pesca industrial y semi-industrial, con redes de arrastre tanto de fondo como de medias aguas.

Comercialización

Especie muy común y de gran valor comercial. Se desembarca fresco entero y congelado sin partes quitinosas. Se encuentra fácilmente en los mercados y se puede consumir fresca, refrigerada o congelada. Es frecuente que se comercialice como pota otras especies, como la pota costera (*Todaropsis eblanae*) o la pota europea (*Todarodes sagittatus*).

Valores culinarios y gastronómicos

Especialmente idónea para toda clase de guisos y cazuelas, por tener más textura que el calamar. Tiene un sabor más acentuado a marisco que aquel. En cualquier caso, es un buen sucedáneo del calamar, al que se parece bastante.

Valores nutricionales básicos

Se recogen de forma tabulada el contenido proteico, el contenido en grasas y las calorías contenidas en 100 gramos de la especie.

Proteínas (g/100g)	Grasas (g/100g)	Energía (Kcal/100g)
- -	0.97	- -

Pulpo

DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Pulpo**
Nombre científico : *Octopus vulgaris*
Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Pulpo
Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)
Comunidad Autónoma de Andalucía: Pulpo de roca, Pulpo roquero.
Comunidad Autónoma de Baleares: Pop, Polp
Comunidad Autónoma de Cataluña: Pop roquer
Comunidad Autónoma de Galicia: Polbo
Comunidad Autónoma de País Vasco: Olagarro, Amorrotza
Comunidad Autónoma de Valencia: Polp roquer

DATOS DE LA ESPECIE

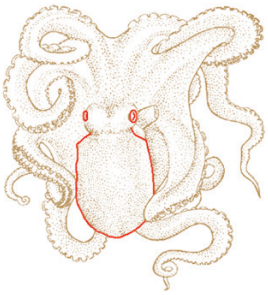
Descripción

Características esenciales

Poderoso, voraz, huidizo y enigmático cefalópodo, de gran prestigio comercial y culinario, habitante cosmopolita de nuestras costas con un tamaño medio de 23 cm. Vive entre la orilla y los 200 m de profundidad, en fondos rocosos y arenosos, donde se esconde para protegerse de sus múltiples enemigos y para atacar a sus presas. Realiza importantes migraciones acercándose a la costa para reproducirse. Es un predador activo, se alimenta de crustáceos, poliquetos, peces y moluscos.

Elementos diferenciales

Cabeza robusta. Fuertes y largos brazos laterales con dos hileras de ventosas.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

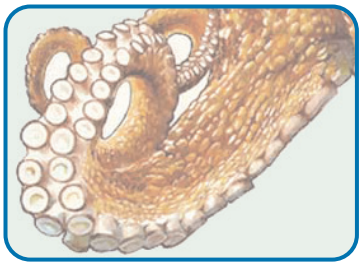
Se pueden producir confusiones ya que con él conviven otras dos especies próximas, el pulpo almizclado (Eledone moschata) y el pulpo patudo (Octopus macropus), aunque son bien diferentes como se señala en los elementos diferenciales.

Pulpo Almizclado

Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y Noroeste, Golfo de Cádiz y Canarias: 750 g.

Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Al ser tan cosmopolita se pesca en cualquier parte, mediante múltiples y originales elementos artesanales. También es objeto de pesquerías semi-industriales, que utilizan el arrastre de fondo como método de pesca.

Comercialización

Especie muy abundante y de gran valor comercial. Se desembarca fresco y congelado, tanto entero como limpio. Es muy frecuente en los mercados, donde se comercializa fresco, congelado, en platos precocinados y seco (en determinadas zonas de la costa sur se deja secar al sol para luego consumirlo frito). Además, puede venderse cocido y sin cocer. La congelación favorece el ablandamiento de su carne.

Valores culinarios y gastronómicos

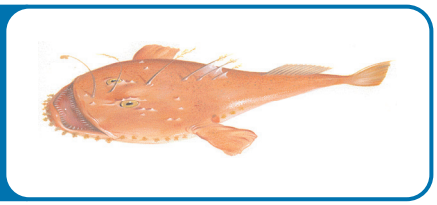
La apreciación y extensión del consumo del pulpo en España es reciente, circunscrita tradicionalmente a Galicia. No obstante hoy día está muy generalizado su consumo por los altos valores gastronómicos que aporta a la cocina. Últimamente se están produciendo nuevos desarrollos culinarios, distintos de los tradicionales gallegos, con bastante éxito.

Valores nutricionales básicos

Se recogen de forma tabulada el contenido proteico, el contenido en grasas y las calorías contenidas en 100 gramos de la especie.

Proteínas (g/100g)	Grasas (g/100g)	Energía (Kcal/100g)
12.95	0.90	66.67

Rape



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Rape**
Nombre científico: *Lophius piscatorius*
Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Rape blanco
Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)
Comunidad Autónoma de Asturias: Pixín blanco, Sapo, Aguaron
Comunidad Autónoma de Baleares: Rap, Buldroi
Comunidad Autónoma de Cantabria: Rape
Comunidad Autónoma de Cataluña: Rap blanc
Comunidad Autónoma de Galicia: Xuliana
Comunidad Autónoma de Murcia: Rape
Comunidad Autónoma de País Vasco: Zapo zuria
Comunidad Autónoma de Valencia: Rap

DATOS DE LA ESPECIE

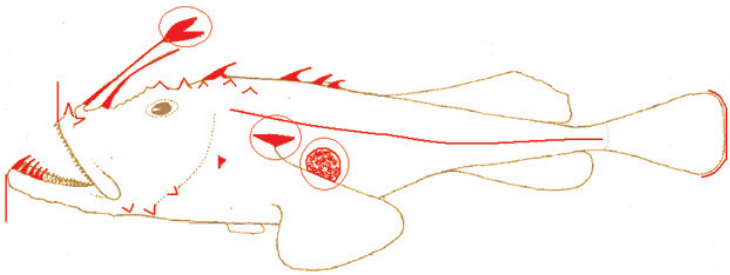
Descripción

Características esenciales

Se trata de un extraño pescado, por su forma y especto, pacífico y sedentario donde los haya, que se camufla perfectamente en el entorno donde habita y con un tamaño medio inferior a 100 cm. Vive en todas nuestras costas atlánticas y mediterráneas, en fondos fangosos y arenosos, desde la propia costa hasta 1000 m de profundidad. Se alimenta de peces y cefalópodos de gran tamaño a los que engaña con la caña de pescar, engulléndolos con su enorme boca y numerosos dientes.

Elementos diferenciales

Crestas rugosas frontales delante de la oreja. Aperturas branquiales por debajo de la base de las aletas pectorales. Primera espina de la cabeza en forma de caña de pesca, que termina en dos plumitas. Cinco espinas en la cabeza y cuerpo, grandes y robustas. Pectorales con manchas y bordes sombreados. El color es de marrón oliva o violáceo, más o menos marmóreo.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

La confusión sólo es posible con el rape negro (Lophius budegassa), cuya piel interior del vientre es del mismo color, mientras que en el rape (rape blanco), es de color blanco.

Rape negro

Pesos y medidas

Talla mínima: Mediterráneo: 30 cm.

Fotografía individual de la especie

Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Se pesca en todas las costas españolas, más frecuentemente en las del Norte. La pesca se produce mediante flotas semi-industriales, con rascos y otros ingenios de arrastre y palangre.

Comercialización

Es una de las especies más apreciadas de nuestro mercado. La carne es blanca, consistente y de fibras finas. Se comercializa, fresco, refrigerado y congelado. Por lo general, los de tamaño mediano y grande se venden separados en cabeza y cola. Congelados, se comercializan en forma de filetes y colas sin piel. Se desembarca principalmente fresco; mucho menos importante es el desembarco de rape congelado.

Valores culinarios y gastronómicos

La carne del rape (blanco) es probablemente la mejor de toda la oferta de pescados marinos, de fuerte consistencia, finura de fibras y atractivo color blanco, superior a la del rape negro. Las posibilidades culinarias son infinitas, si bien los cocidos y guisos son los más aconsejables. La carne, una vez cocida y refrigerada, adquiere una textura próxima a la de la cola de langosta.

Valores nutricionales básicos

Se recogen de forma tabulada el contenido proteico, el contenido en grasas y las calorías contenidas en 100 gramos de la especie.

Proteínas (g/100g)	Grasas (g/100g)	Energía (Kcal/100g)
15.95	1.10	75.00