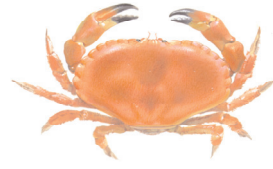


Buey



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Buey**

Nombre científico: *Cancer pagurus*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Buey de mar

Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)

Comunidad Autónoma de Asturias: Ñocla

Comunidad Autónoma de Baleares: Bou de mar

Comunidad Autónoma de Cantabria: Masera

Comunidad Autónoma de Cataluña: Bou

Comunidad Autónoma de Galicia: Boi

Comunidad Autónoma de Murcia: Buey

Comunidad Autónoma de País Vasco: Buia

Comunidad Autónoma de Valencia: Bou

DATOS DE LA ESPECIE

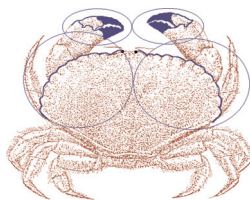
Descripción

Características esenciales

Se trata de un enorme cangrejo de mar, de contorno ovalado, armado con dos poderosas pinzas. Sobrevive bien fuera del agua, lo que hace que llegue vivo a los mercados del interior. Vive en fondos arenosos y de roca, a una profundidad dependiente de su tamaño, entre 6 y 100 m de profundidad. Puede hacerse firme en las rompientes, por la enorme fuerza que tienen sus patas. La anchura media del caparazón oscila entre 170 y 200 mm y presenta dimorfismo sexual siendo los machos más grandes, alargados y estrechos que las hembras. Tiene hábitos nocturnos y se alimenta de moluscos, equinodermos, crustáceos y carroña.

Elementos diferenciales

Caparazón ovalado con bordes dentados. Pinzas muy poderosas. Cola ancha y redondeada en la hembra, estrecha y puntiaguda en el macho.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Dados sus elementos diferenciales y su tamaño, es casi imposible confundirlo con ningún otro animal acuático.

Pesos y medidas

Tallas mínimas: Cantábrico y Noroeste, Golfo de Cádiz y Canarias: 13 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Se pesca en todo el Atlántico oriental (Cantábrico y Noroeste) mediante grandes nasas y trasmallos, siendo muy escaso en el Mediterráneo.

Comercialización

Carne muy apreciada, pues es muy firme y muy blanca, de tenue y delicado sabor a marisco. Se desembarca fresco, tanto entero como solo las patas o las pinzas. Los machos alcanzan mayor precio debido a su mayor tamaño.

Valores culinarios y gastronómicos

Tiene una carne muy firme y muy blanca, de sabor tenue y delicado a marisco, aunque hay que armarse de paciencia para extraerla del caparazón. Los buenos aficionados al marisco emplean pacientemente el tiempo para degustarlo, pelándolos en la mesa, lo que indudablemente alarga el placer de la comida. Si se opta por presentarlo sin su caparazón, lo más aconsejable es prepararlo en vinagretas y salpicones, ciertamente inolvidables.

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)
18.00	1.00	86.00

Caballa



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Caballa**

Nombre científico: *Scomber scombrus*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Caballa

Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)

Comunidad Autónoma de Asturias: Xarda, Xiarda

Comunidad Autónoma de Baleares: Verat

Comunidad Autónoma de Cantabria: Sarda, Verdell, Pelicato

Comunidad Autónoma de Cataluña: Verat

Comunidad Autónoma de Galicia: Xarda

Comunidad Autónoma de País Vasco: Berdela

Comunidad Autónoma de Valencia: Verat

DATOS DE LA ESPECIE

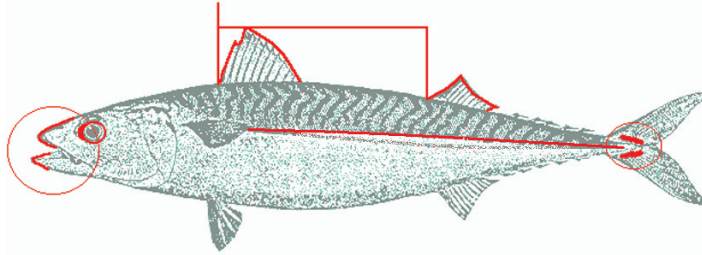
Descripción

Características esenciales

Visitante primaveral de nuestras costas en el Norte de la Península, aunque prácticamente no desaparece en todo el año, cuyo tamaño no suele superar los 30 cm. Tiene un bello cuerpo, muy hidrodinámico, que hace sospechar las enormes velocidades que alcanza en sus desplazamientos. Vive siempre en medias aguas formando grandes cardúmenes, a unos 250 m, subiendo frecuentemente a la superficie para cazar. Se alimenta de especies pelágicas, pequeños peces, cefalópodos y crustáceos.

Elementos diferenciales

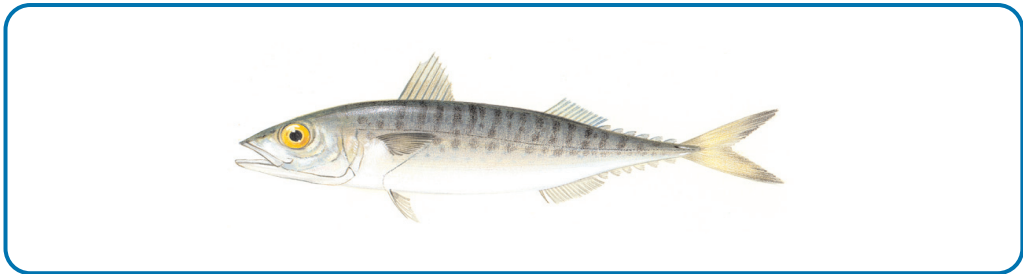
Cuerpo alargado y redondo, morro puntiagudo y pedúnculo caudal delgado. Borde anterior y posterior del ojo recubiertos por una pupila adiposa. Dos aletas dorsales bastante separadas. Dos pequeñas carenas de cada lado del pedúnculo caudal. El color de la espalda es azul verdoso brillante, con una serie de líneas sombreadas atravesando la espalda, los costados metalizados y el vientre blanco, sin ninguna mancha.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Sólo hay otro pescado, pariente muy próximo a ella, fácilmente confundible para los no expertos. Se trata del estornino (*Scomber japonicus*), especie mucho más migratoria y que prefiere aguas más templadas que la caballa. En Andalucía es objeto de transformación industrial, proporcionando estupendas conservas.



Estornino

Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y Noroeste, Golfo de Cádiz y Canarias: 20 cm



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Se pesca semi-industrialmente mediante redes de cerco, de enmalle, arrastre de fondo y pelágico, palangre y un largo etcétera. Es una pesquería milenaria practicada por griegos y romanos.

Comercialización

Se comercializa fresca, congelada, ahumada, en semi-conserva o en conserva. Se desembarca principalmente fresca y entera, pero una menor proporción de lo capturado también se desembarca congelada y ya transformada (eviscerada y sin cabeza).

Valores culinarios y gastronómicos

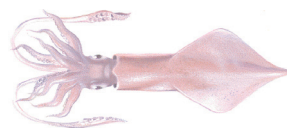
Probablemente sea uno de los pescados con mayor interés nutricional de nuestras costas dada su composición, especialmente su grasa. La caballa, y por esta misma razón, es un manjar a la brasa, cuando está gorda en verano, protagonista con la sardina de innumerables fiestas populares. Admite toda clase de adobos y vinagretas antes de una buena fritura, como tan bien saben hacer los andaluces.

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)
16.85	9.48	175.00

Calamar



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Calamar**

Nombre científico: *Loligo vulgaris*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM):

Calamar o Calamar europeo

Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)

Comunidad Autónoma de Andalucía: Calamar, Chipirón

Comunidad Autónoma de Asturias: Chipirón

Comunidad Autónoma de Baleares: Calamar

Comunidad Autónoma de Canarias: Calamar

Comunidad Autónoma de Cantabria: Magano, Jibion

Comunidad Autónoma de Cataluña: Calamar

Comunidad Autónoma de Galicia: Lura

Comunidad Autónoma de Murcia: Calamar

Comunidad Autónoma de País Vasco: Txipiron

Comunidad Autónoma de Valencia: Calamar

DATOS DE LA ESPECIE

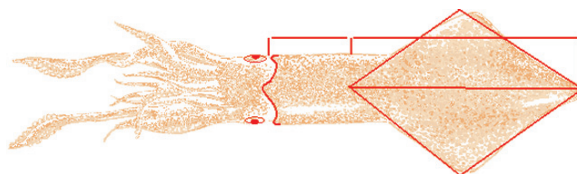
Descripción

Características esenciales

Constituye uno de los cefalópodos más conocidos y populares de todas nuestras costas, siendo España uno de los países de mayor consumo en el Mundo. Vive habitualmente en medias aguas, a profundidades comprendidas entre los 20 y 500 m. Tiene un tamaño medio de entre 15 y 25 cm. Tiene hábitos gregarios y realiza migraciones diarias verticales para buscar alimento y estacionales horizontales con fines reproductores. Es un predador activo y se alimenta de pequeños peces, crustáceos, poliquetos y otros cefalópodos.

Elementos diferenciales

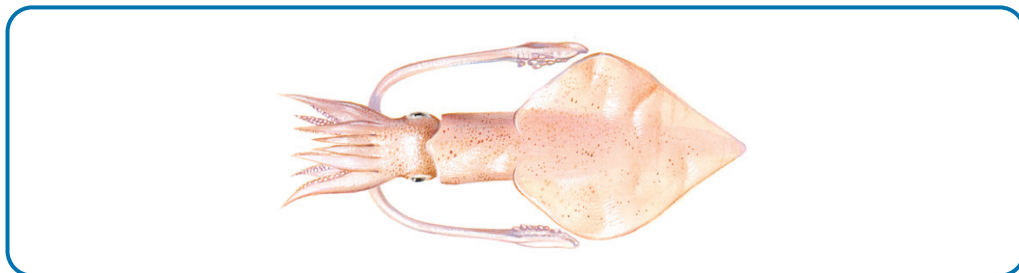
Aletas situadas en el dorso formando juntas un rombo, con una altura de 2/3 partes del cuerpo.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Las confusiones y fraudes pueden producirse fácilmente, por la existencia de otra especie próxima, como es el calamar veteadado (*Loligo forbesi*) y por el alto valor que tiene en el mercado. De hecho también pueden producirse con calamares importados frescos de otros países, por lo que hay que fijarse bien en los elementos diferenciales señalados para este producto.



Calamar veteadado

Pesos y medidas



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Se pesca en todas la costas españolas mediante múltiples aparejos y artes, más o menos artesanales, sin olvidar la pesca selectiva de arrastre semi-industrial.

Comercialización

Es una de las especies de cefalópodos más importantes del mercado español. Se comercializa fresco, entero y limpio y congelado entero. Es muy frecuente encontrarlo también troceado en forma de anillas.

Valores culinarios y gastronómicos

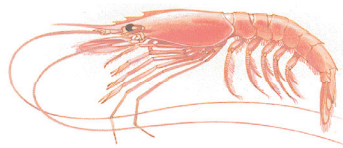
La cocina del calamar es muy variada, aunque nada más sea por su antigüedad. Los calamares pequeños "chipirones" se presentan frecuentemente en su propia tinta (País Vasco) y encebollados (Galicia). Los de mayor tamaño, cortados en anillas, dan excelentes frituras. Los mayores, rellenos de mil cosas, son todo un espectáculo en 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)
16.30	1.30	81.67

Carabinero



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Carabinero**

Nombre científico: *Plesiopenaeus edwardsianus*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Carabinero

Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)

Comunidad Autónoma de Baleares: Gambot

Comunidad Autónoma de Canarias: Gamba carabinero, Carabinero

Comunidad Autónoma de Galicia: Carabineiro

DATOS DE LA ESPECIE

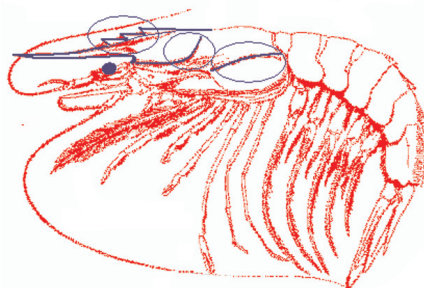
Descripción

Características esenciales

Se trata de un "gambón" de mayor tamaño, su tamaño oscila entre 10 y 20cm, comparado con otras "gambas" rojas, de rojo muy intenso, que vive en fondos arenosos, desde los 100 a los 1.300 m, aunque es más habitual encontrarlo hacia los 700 m. Soporta bien las aguas oceánicas frías, aunque está presente en aguas templadas. Se alimenta básicamente de plancton y algas menores.

Elementos diferenciales

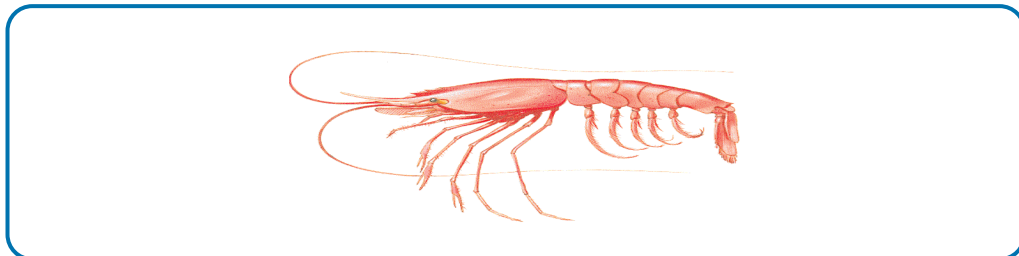
Caparazón de la cabeza con múltiples crestas y aristas. La cresta es muy afilada y está formada por 3 dientes de sierra. El color es rojo intenso que no se acentúa al cocerlo, más acentuado en la cabeza y al final de la cola.



Dibujo diferencial

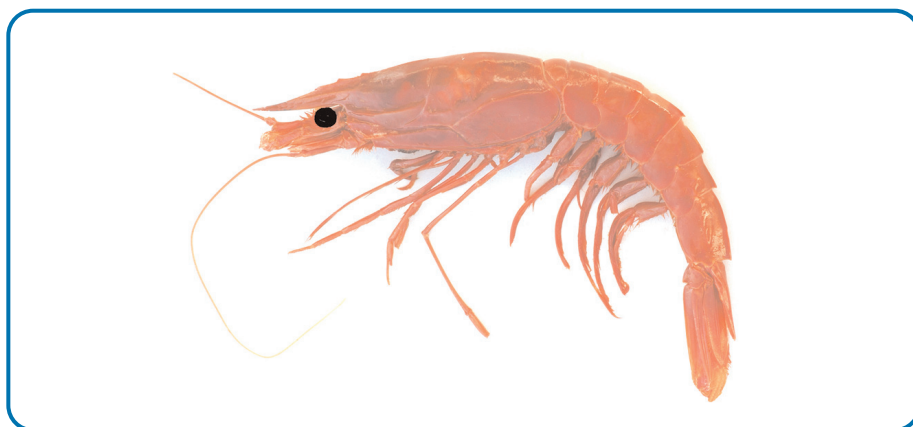
Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

El hecho de que tanto este marisco como la gamba roja (*Aristeus antennatus*) y el langostino moruno (*Aristaeomorpha foliacea*), tengan colores rojos más o menos saturados, puede llevar a confusión, si bien hay diferencias notables entre ellos, tanto de tamaño como de forma. De cualquier manera son especies parecidas comercialmente, con usos similares en la cocina.



Gamba roja

Pesos y medidas



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

El Atlántico sur y el Mediterráneo son los escenarios de la pesca del carabinero, que se lleva a cabo mediante pesca semi-industrial y artesanal. De cualquier manera, son pesquerías de poco porte por ser mariscos relativamente escasos.

Valores culinarios y gastronómicos

Se encuentra en pequeñas cantidades en mercados selectos. La cocina más simple, como la cocción y la plancha, es suficiente para apreciar los profundos sabores a marisco que ostenta. Más allá, y por esta misma razón, permite la preparación de succulentos arroces, suquets y cazuelas, tan apreciados.

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)
23.90	1.70	115.00

Carbonero



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Carbonero**

Nombre científico: *Pollachius virens*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM):

Carbonero o Fogonero o Colín

Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)

Comunidad Autónoma de Asturias: Pregonero

Comunidad Autónoma de Baleares: Abadejo negre

Comunidad Autónoma de Cantabria: Carbanera, Palero, Palo

Comunidad Autónoma de Cataluña: Peix Carboner

Comunidad Autónoma de Galicia: Fogoneiro

Comunidad Autónoma de País Vasco: Fogonero, Sugina

DATOS DE LA ESPECIE

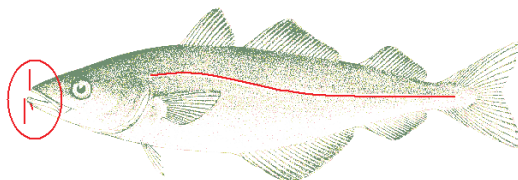
Descripción

Características esenciales

Es un habitante de los mares fríos del Norte de Europa, más conocido en esos países que en España, si bien alcanza nuestros mercados, aportados por nuestra flota de altura. De hecho no habita en aguas españolas. Se alimenta de larvas de peces y pequeños crustáceos cuando son pequeños, pasando a arenques, espadines y otros peces migratorios cuando son adultos. Suelen esconderse en restos de naufragios y tienen una declarada tendencia a migrar.

Elementos diferenciales

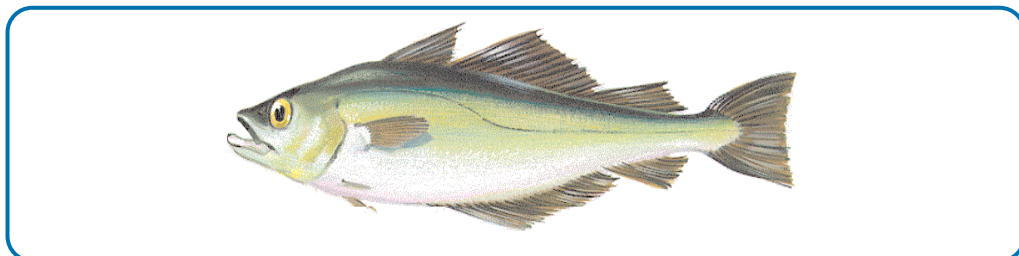
Los ejemplares jóvenes tienen pequeñas barbillas, que pierden cuando son adultos. Línea lateral pálida, casi recta.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Este pescado puede confundirse con el abadejo (*Pollachius pollachius*), también descrito en este Manual, si bien la línea lateral de este último es más curvada.



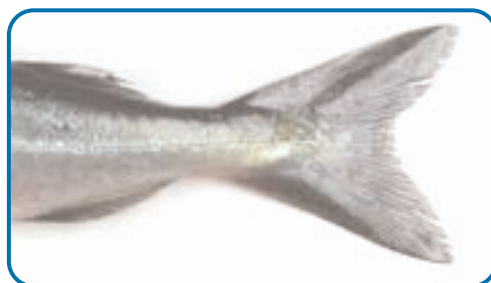
Abadejo

Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y Noroeste, Golfo de Cádiz y Canarias: 35 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Se pesca en todo el Atlántico norte, en las costas europeas de Groenlandia y Canadá, con redes de arrastre, a la deriva, traíñas y palangres.

Valores culinarios y gastronómicos

Se trata más bien de un pescado de uso industrial (salazones, imitación del salmón), escaso en los mercados de fresco. Su utilización en la cocina es próxima a la del resto de los pescados blancos, aunque no lo parezca por el color de su carne.

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)
--	--	--

