

Congrio



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Congrio**

Nombre científico: *Conger conger*

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

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

Comunidad Autónoma de Andalucía: Zafio

Comunidad Autónoma de Asturias: Latigo, Correa

Comunidad Autónoma de Baleares: Congre

Comunidad Autónoma de Cantabria: Luciato

Comunidad Autónoma de Cataluña: Congre

Comunidad Autónoma de Galicia: Congro

Comunidad Autónoma de País Vasco: Itxas aingira

Comunidad Autónoma de Valencia: Congre

DATOS DE LA ESPECIE

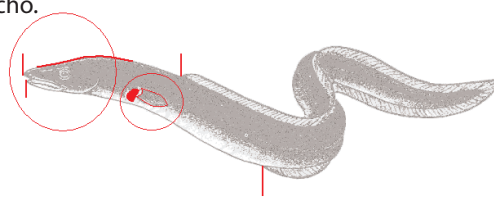
Descripción

Características esenciales

Se trata de una especie solitaria que suele medir entre 60 y 150 cm, silenciosa, de vida nocturna, que vive en cuevas y oquedades hasta 1000 m de profundidad. Se alimenta de peces, crustáceos y moluscos. Es un pescado muy astuto, difícil de capturar.

Elementos diferenciales

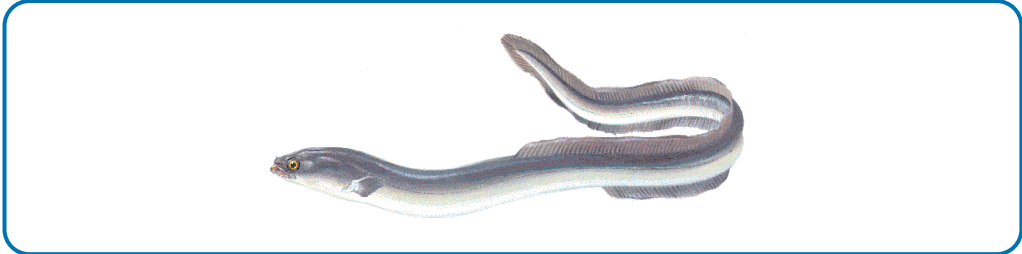
Cuerpo alargado de forma ligeramente cilíndrica. Perfil de la cabeza deprimido encima del ojo. Morro ligeramente prominente. La comisura bucal llega al nivel de la mitad posterior del ojo. Labio superior con un pliegue muy ancho.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Puede confundirse con la anguila (*Anguilla anguilla*), descrita también en este Manual, si bien la aleta dorsal del congrio arranca mucho más adelante que en aquella.



Anguila

Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y noroeste y Golfo de Cádiz: 58 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie



Lugares y artes de pesca

Se pesca habitualmente en la propia costa, en las costas atlánticas y mediterráneas españolas, sobrepasando las Canarias. Se pesca con líneas de mano, tanto artesanal como deportiva, así como con redes de enmalle y palangres de fondo.

Comercialización

Carne dura, sabrosa y algo grasa. Exquisita sobretudo en primavera, aunque posee demasiadas espinas en la parte posterior. Se desembarca principalmente fresco y entero. También fresco eviscerado y congelado entero.

Valores culinarios y gastronómicos

El congrio es un excelente pescado, de carne muy dura y muy blanca, pero con un gran inconveniente, cual es, la presencia de innumerables y peligrosas espinas. Sólo puede aprovecharse la parte delantera del cuerpo, la hueca, aunque con cierta cautela a la hora de comerlo. Es un pescado ideal para guisos, empanadas y caldeiradas.

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)
18.55	3.70	110.00

Dentón



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: Dentón

Nombre científico: *Dentex dentex*

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

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

Comunidad Autónoma de Andalucía: Dentón

Comunidad Autónoma de Baleares: Dentol

Comunidad Autónoma de Canarias: Sama de ley

Comunidad Autónoma de Cantabria: Machote, Sama, Lama

Comunidad Autónoma de Cataluña: Dèntol

Comunidad Autónoma de Galicia: Denton

Comunidad Autónoma de Murcia: Denton

Comunidad Autónoma de País Vasco: Txelba aginandi, Txelba hortzandi

Comunidad Autónoma de Valencia: Dèntol

DATOS DE LA ESPECIE

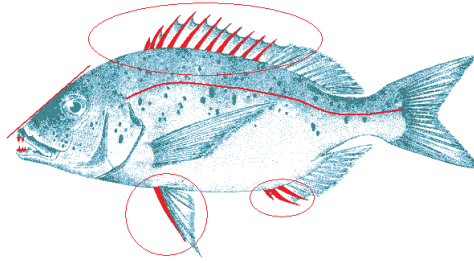
Descripción

Características esenciales

Se trata de un portentoso y poderoso pescado de entre 20 y 60 cm de tamaño medio, solitario, no muy frecuente en los mercados, muy apreciado en el Mediterráneo, que habita en fondos rocosos y en praderas de fanerógamas hasta 150 m de profundidad, aunque prefiere los de 15 a 50 m. Realizan pequeñas migraciones estacionales. Se alimenta de peces menores, crustáceos y moluscos, que caza y mastica sin problema alguno, gracias a sus poderosos dientes, que lo caracterizan y dan lugar a su nombre.

Elementos diferenciales

Cuerpo ovalado, elevado y comprimido lateralmente. Perfil de la cabeza casi rectilínea en los jóvenes, y ligeramente redondeada en los adultos. Tiene varias filas de dientes caninos. La aleta dorsal tiene 11 espinas de longitud creciente hasta la cuarta o la quinta. La anal, tres y la pelviana, una.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

El hecho de pertenecer a una gran familia de especies próximas, la de los Espáridos, puede dar a confusiones con otros pescados parientes próximos, como la sama de pluma (*Dentex gibbosus*) y el cachucho (*Dentex macrophtalmus*), si bien su dentadura (4 fuertes caninos) y otros elementos diferenciales señalados ayudan a identificarlo fácilmente.



Sama de pluma

Pesos y medidas



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

En fondos duros y rocosos. Se extrae mediante pesca semi-industrial, artesanal y deportiva.

Comercialización

Carne bastante apreciada, se comercializa tanto fresco como congelado. Con el dentón se han hecho experiencias piloto para su cultivo como posible alternativa a la dorada dado que su crecimiento es muy rápido. Se desembarca fresco y entero.

Valores culinarios y gastronómicos

Como todos los Espáridos, son pescados muy interesantes para hacer cocina elaborada, vinculada a una buena huerta y parece ser que es el horno la mejor forma de tratarlos. A la brasa, abierto en forma de mariposa, es otra buena opción culinaria, cuidando de no apurar mucho el fuego, ya que se perdería fácilmente la jugosidad y aroma 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)
22.40	5.10	135.00

Dorada



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: Dorada

Nombre científico: *Sparus aurata*

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

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

Comunidad Autónoma de Baleares: Orada

Comunidad Autónoma de Canarias: Dorada, Sama zapata

Comunidad Autónoma de Cataluña: Orada

Comunidad Autónoma de Galicia: Dourada

Comunidad Autónoma de País Vasco: Urreburu, Txelba

Comunidad Autónoma de Valencia: Orada

DATOS DE LA ESPECIE

Descripción

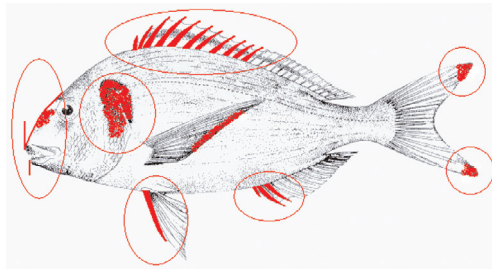
Características esenciales

Si ya era conocida esta especie en nuestros mercados, ahora lo es mucho más con el impulso de la acuicultura. Es un pescado que suele tener un tamaño medio de entre 20 y 50 cm, que suele vivir en la costa por encima de los 30 aunque puede hallarse hasta 100 m de profundidad. Se alimenta básicamente de moluscos y crustáceos ya que con sus poderosos dientes puede triturar las conchas y caparazones. Es solitaria y sedentaria y, a lo sumo, convive en grupos reducidos.

Elementos diferenciales

Cuerpo ovalado, bastante elevado y comprimido. El perfil de la cabeza es convexo. Ojo pequeño, mejillas con escamas, labios gruesos, boca baja, con 4 a 6 dientes caninos. Color gris plateado, con una gran mancha negra en el comienzo de la línea lateral.

Presenta una banda negra en la aleta dorsal. Bordes de la aleta caudal de color negro. Aleta dorsal con 11 espinas, anal con tres y pelviana con una.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

No hay dificultad alguna en identificarla, máxime cuando su presencia en los mercados es tan grande. No obstante sus elementos diferenciales aportados son decisivos para una buena identificación.

Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y noroeste, Golfo de Cádiz y Canarias: 19 cm, Mediterráneo: 20 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Si bien es un pescado que se encuentra fácilmente en todas las costas, la dorada prefiere las aguas templadas, siendo el Mediterráneo el área de pesca donde más a gusto se encuentra.

Comercialización

Una carne de una textura y un sabor excelentes y un buen tamaño, convierten a la dorada en un pez muy apreciado que alcanza unos precios importantes en los mercados. Por la bondad gastronómica de este pez garantiza una demanda que la pesca no puede satisfacer por lo que la dorada se cultiva en muchos puntos del litoral español y supone aproximadamente la mitad de la producción piscícola española. Los ejemplares cultivados se encuentran actualmente en todos los mercados del país, si bien esto no impide la comercialización, a un precio mucho más elevado, de las doradas salvajes. Se vende generalmente fresca. Se desembarca fresca y entera principalmente aunque una pequeña parte puede ser también congelada.

Valores culinarios y gastronómicos

Parece ser que fue la dorada la iniciadora de la presentación "a la sal", con lo cual está dicho casi todo. Es también aconsejable prepararla, como todos los pescados de su familia (pargos, sargos, samas, etc.) al horno, con guarniciones de esa buena huerta cercana a sus lugares de pesca.

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)
19.50	4.40	117.50

Gallo



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Gallo**

Nombre científico: *Lepidorhombus boscii*

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

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

Comunidad Autónoma de Baleares: Bruixa

Comunidad Autónoma de Cantabria: Ojito

Comunidad Autónoma de Cataluña: Bruixa de quatre taques

Comunidad Autónoma de Galicia: Rapante de manchas

Comunidad Autónoma de País Vasco: Itxas oillarra

Comunidad Autónoma de Valencia: Bruixa de quatre taques

DATOS DE LA ESPECIE

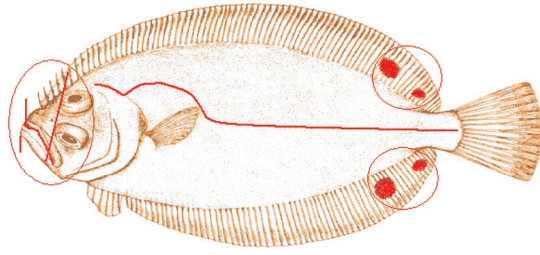
Descripción

Características esenciales

Se trata de un pescado plano cuya longitud más común se encuentra sobre los 30 cm. Tiene los ojos situados al lado izquierdo del cuerpo, es muy común y frecuente en nuestros mercados. Vive en los fondos situados entre 100 y 400 m de profundidad aunque puede llegar hasta los 1.000. Los individuos jóvenes se alimentan de crustáceos pequeños y poliquetos y a medida que aumentan de talla, consumen una mayor proporción de peces y moluscos cefelópodos. Se pesca tanto en el Atlántico como en el Mediterráneo. Una buena parte de sus capturas proceden de nuestra flota en Gran Sol, al sur del Reino Unido e Irlanda.

Elementos diferenciales

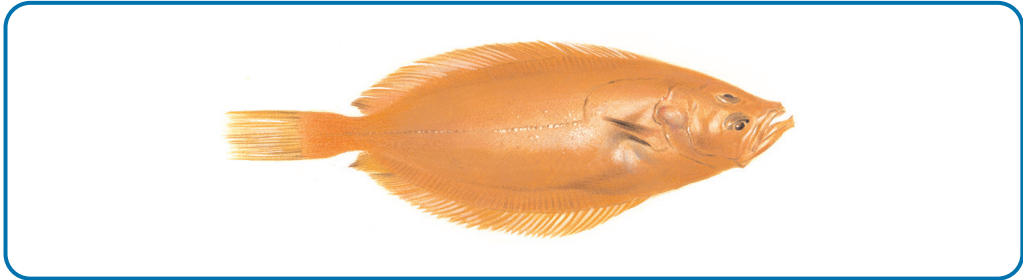
Cuerpo ovalado alargado. Boca muy grande y muy oblicua. Mandíbula inferior ligeramente prominente. Ojos del lado izquierdo muy juntos, siendo su diámetro superior a la longitud del morro. Ojo superior al nivel del ojo inferior. Origen de la aleta dorsal muy cerca del morro. La aleta dorsal y anal terminan en el nacimiento de la cola. Color marrón blanquecino, sin marcas definidas sobre la cabeza y cuerpo. 2 manchas oscuras sobre la parte posterior de la aleta dorsal y de la anal.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Hay una confusión casi inevitable con el Gallo del Norte (*Lepidorhombus whiffiagonis*), especie idéntica salvo pequeños detalles, frecuente de producirse, ya que las dos especies conviven en la mar y en los mercados. La cosa no tiene mayor significado pues su valor comercial es el mismo.



Gallo del Norte

Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y Noroeste, Golfo de Cádiz y Canarias: 20 cm, Mediterráneo: 15 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Como se ha dicho, una buena parte procede de nuestra flota de altura, si bien hay diversas pesquerías semi-industriales a lo largo de la geografía española. Dada su posición en el fondo del mar, como la de todos los pescados planos, el arte más frecuentemente empleado es el arrastre de fondo.

Comercialización

Es una de las especies más importantes en el mercado del fresco. Es muy apreciada en nuestro mercado y su demanda es bastante alta. Se desembarca tanto fresco como congelado, ya sea entero o descabezado.

Valores culinarios y gastronómicos

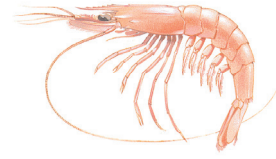
Posee una excelente carne, muy blanca, con sabor muy típico, escasas espinas, por lo que constituye desde hace mucho tiempo comida de niños. Salvo en tamaños grandes que permiten guisos y horneados, la cocina más frecuente de este pescado es la fritura, ya sea troceado o fileteado.

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)
18.10	1.13	82.67

Gamba



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Gamba**

Nombre científico: *Parapenaeus longirostris*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Gamba blanca o Gamba de altura

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

Comunidad Autónoma de Andalucía: Gamba

Comunidad Autónoma de Baleares: Gamba blanca

Comunidad Autónoma de Cantabria: Gamba

Comunidad Autónoma de Cataluña: Gamba blanca

Comunidad Autónoma de Galicia: Gamba branca

Comunidad Autónoma de Murcia: Gamba blanca

DATOS DE LA ESPECIE

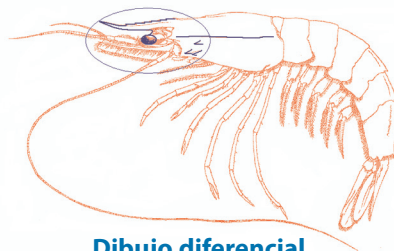
Descripción

Características esenciales

Es probablemente el marisco más conocido en nuestro país. Suele tener un tamaño total medio entre 80 y 140 mm. Vive en profundidades comprendidas entre 20 y 700 m, más frecuentemente entre los 70 y los 450 m, sobre fondos arenosos. Realiza migraciones verticales relacionadas con los ritmos lunares y solares. Es un depredador y se alimenta de moluscos, poliquetos y equinodermos. Es un marisco de enorme trascendencia económica y comercial, muy apreciado por todo el mundo.

Elementos diferenciales

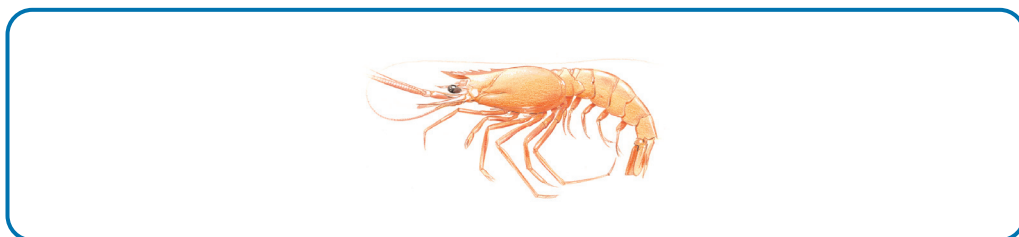
Cuerpo liso, casi desprovisto de pelillos. Cuerno curvado ligeramente hacia arriba, con ocho dientes de sierra en la parte superior y ninguno en la inferior. Espinas presentes en la cabeza. Color rosa anaranjado, con el rostro rojo, transparente. Los lados de la cola con manchas de color naranja vivo.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Aunque es bien conocida por todo el mundo, el hecho de que existan tantas especies parecidas a ella es razón suficiente como para pensar en confusiones bien o mal intencionadas. Por ello se aconseja fijarse en los elementos diferenciales para tener la seguridad de su identificación.



Pesos y medidas

Talla mínima: Mediterráneo: Longitud cefalotórax: 2 cm



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

La gamba se pesca en escenarios oceánicos mediante arrastre en aguas lejanas de nuestro país, si bien quedan pequeñas pesquerías costeras en el Sur y Levante de la Península.

Comercialización

Normalmente se comercializa toda la captura, incluidos individuos de pequeña talla, aunque su valor económico sea menor que el de individuos de talla mayor. Se encuentra en los mercados de forma regular y su carne es muy apreciada. Se desembarca entera, principalmente fresca pero también congelada. Por lo general se comercializa fresca, aunque también es frecuente encontrarla, congelada e incluso salada.

Valores culinarios y gastronómicos

La finura y sabor de su carne son suficientes para obtener un gran partido de ella mediante la cocción. La plancha es definitiva. Los rebozados de sus colas y las cazuelas al ajillo coronan el abanico de posibilidades de elaboración en la cocina.

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)
22.75	1.20	97.00

