

# Gamba roja



## DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Gamba roja**

Nombre científico: *Aristeus antennatus*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Gamba roja del Mediterráneo

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

Comunidad Autónoma de Andalucía: Gamba roja, Rayao, Alistao

Comunidad Autónoma de Baleares: Gamba rosada

Comunidad Autónoma de Cataluña: Gamba rosada

Comunidad Autónoma de Galicia: Gamba rosada

Comunidad Autónoma de Murcia: Gamba roja

## DATOS DE LA ESPECIE

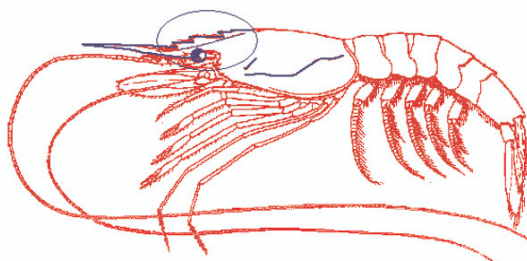
### Descripción

#### Características esenciales

Se trata de una "gamba" de gran tamaño, entre 100 y 180 mm de tamaño medio, muy vistosa, con colores que simultáneamente pasan del rojo, al rosa y al azul. Vive en fondos arenosos, desde los 100 a los 3.300 m, en aguas templadas, por lo que sólo está presente en nuestras costas mediterráneas. Realiza migraciones verticales tanto estacionales como diarias. Se alimenta básicamente de moluscos, poliquetos y crustáceos bentónicos y algas menores.

#### Elementos diferenciales

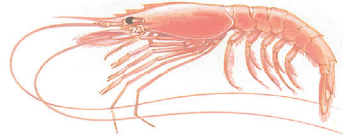
Es una gamba de talla grande. El cuerpo en el macho es corto, más que en la hembra. El caparazón de la cabeza es liso sin espinas ni surcos. Color de rojo pálido a vivo, con unas tonalidades azuladas sobre el caparazón.



Dibujo diferencial

## Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

El hecho de que tanto la gamba roja como el carabinero (*Plesiopenaeus edwardsianus*) 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 en la cocina similares.



Carabinero



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

## Lugares y artes de pesca

El Mediterráneo es el escenario de la pesca de la gamba roja, la cual se lleva a cabo mediante pesca semi-industrial y artesanal.

## Comercialización

Debido al elevado valor que alcanza en su venta, económicamente la gamba roja es una de las especies que reporta mayores ingresos, aunque no suponga las mayores capturas totales en peso. Se desembarca principalmente fresca y entera, aunque una pequeña parte puede estar congelada. Se encuentra en los mercados de manera habitual y se comercializa fresca, refrigerada o, en menor medida, congelada.

## Valores culinarios y gastronómicos

En Cataluña y Levante es muy venerada. La cocina más simple es suficiente para apreciar los profundos sabores a marisco que ostenta, tales como la cocción y la plancha. Mas allá, y por esta misma razón, permite la preparación de cazuelas y arroces tan apreciados en esas costas.

## 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	1.75	101.50



# Japuta



## DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Japuta o Palometa**

Nombre científico: *Brama brama*

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

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

Comunidad Autónoma de Andalucía: Palometa negra

Comunidad Autónoma de Asturias: Palometa negra

Comunidad Autónoma de Baleares: Castanyola

Comunidad Autónoma de Canarias: Pampano chico, Peje tostón

Comunidad Autónoma de Cantabria: Palometa

Comunidad Autónoma de Cataluña: Castanyola

Comunidad Autónoma de Galicia: Castañeta

Comunidad Autónoma de País Vasco: Papardoa

## DATOS DE LA ESPECIE

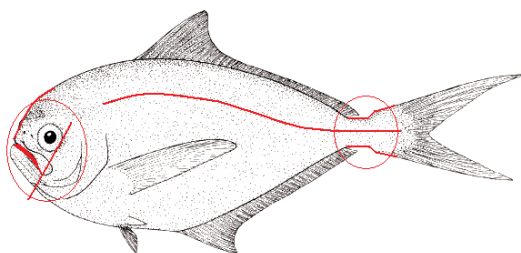
### Descripción

#### Características esenciales

Es un pescado oceánico, que vive entre medias aguas hasta una profundidad de 800 m, en aguas templadas de 12 a 24 °C. Su tamaño común oscila entre 40 y 55 cm. Es gregaria y forma pequeños bancos, que realizan largas migraciones estacionales relacionadas con cambios de temperatura del agua, encontrándose en la época estival cerca de las costas. Se alimenta de pequeños animales y larvas de todo tipo, especialmente de calamares y pequeños peces.

#### Elementos diferenciales

Cuerpo de altura moderada y comprimido lateralmente. Cabeza también muy comprimida, su perfil dorsal muy convexo. Boca grande, oblicua, prolongándose hasta el aplomo del medio del ojo. Color gris negro plateado. Las aletas impares ligeramente más claras.



**Dibujo diferencial**

### **Confusiones, errores, fraudes y especies próximas**

Son muy difíciles las confusiones y errores con este pescado, por la forma y aspecto tan original que tiene y por no haber especies parecidas a ella.

### **Pesos y medidas**

Talla mínima: Cantábrico y noroeste, Golfo de Cádiz, Mediterráneo y Canarias: 16 cm.



**Fotografía individual de la especie**



**Fotografías parciales de la especie**

## Lugares y artes de pesca

Se pesca de forma artesanal y deportiva, semi-industrial de cerco, trasmallos y palangres de fondo, en todas las costas españolas. Realmente se pesca en todo el mundo.

## Comercialización

Pescado azul muy apreciado por su carne consistente y su elevado contenido nutricional. Sólo se ve penalizada porque frecuentemente puede presentar parásitos (cestodos). Presente en los mercados durante todo el año, aunque existe un descenso en primavera. Se desembarca y comercializa fresca y entera. Principalmente se consume en adobo.

## Valores culinarios y gastronómicos

Se trata de un pescado azul, de alto valor nutricional, de carne oscura, grasa, que blanquea bastante durante la preparación culinaria. Agradece cualquier cocina, desde la plancha, guisos y asados al horno.

## Valores nutricionales básicos

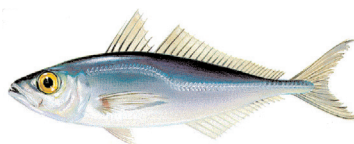
Se recogen de forma tabulada el contenido proteico, el contenido en grasas y las calorías contenidas en 100 gramos de la especie.

Proteínas (g/100g)	Grasas (g/100g)	Energía (Kcal/100g)
20.00	3.12	125.00





# Jurel



## DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Jurel**

Nombre científico: *Trachurus trachurus*

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

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

Comunidad Autónoma de Asturias: Chicharro, Chicharru

Comunidad Autónoma de Baleares: Sorell ver

Comunidad Autónoma de Canarias: Chicharro

Comunidad Autónoma de Cantabria: Chicharro

Comunidad Autónoma de Cataluña: Sorell

Comunidad Autónoma de Galicia: Xurelo

Comunidad Autónoma de País Vasco: Txitxarro baltza

Comunidad Autónoma de Valencia: Sorell

## DATOS DE LA ESPECIE

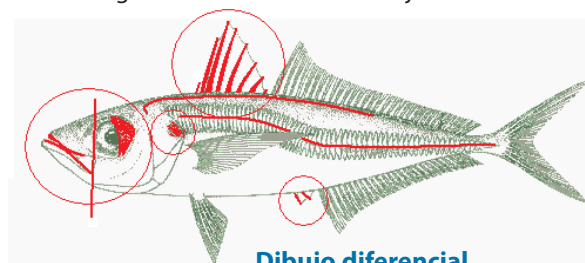
### Descripción

#### Características esenciales

Se trata de una especie con un tamaño medio de 30 cm, que vive en grandes bancos, en fondos de arena, a profundidades de 100 a 200 m y a veces hasta 500 m. Es una especie gregaria que lleva una vida casi siempre entre aguas, sin descartar aparecer en la superficie ya que realiza migraciones verticales diarias para alimentarse y horizontales para reproducirse. Es muy voraz, comiendo toda clase de pescados, crustáceos y calamares pequeños.

#### Elementos diferenciales

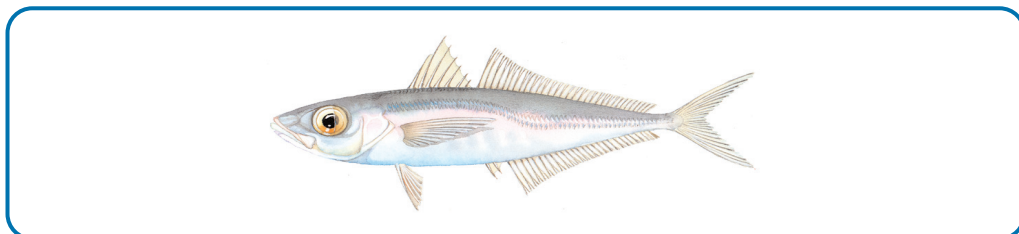
Ojos grandes, con un párpado adiposo bien desarrollado. Mandíbula superior moderadamente ancha que va hasta debajo del borde anterior del ojo. Dos aletas dorsales. El color de la parte superior del cuerpo y de la cabeza es grisáceo oscuro a negro y los laterales verde azulados y plateados. Tiene una pequeña mancha negra sobre el borde de la oreja.



Dibujo diferencial

## Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Las únicas confusiones posibles se pueden producir con el jurel del Mediterráneo (*Trachurus mediterraneus*) y con el chicharro (*Trachurus picturatus*), si bien las tres especies son muy próximas comercialmente y dichas confusiones no deben tener relevancia alguna.



Chicharro

## Pesos y medidas

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



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

## Lugares y artes de pesca

Se pesca de forma industrial, semi-industrial, artesanal y deportiva, prácticamente en todas las costas españolas, con redes de cerco, arrastre de fondo y trasmallos.

## Comercialización

Especie muy habitual en los mercados españoles, si bien las formas de preparación y los tamaños más comunes de venta difieren de unas zonas geográficas a otras. Por las características de su carne está incluido dentro de los pescados azules. Se pesca en grandes cantidades y se comercializa junto con otras especies de los géneros *Trachurus* y *Caranx*. La forma más habitual de comercialización es entero y fresco, aunque también se comercializa seco, después de secado al aire. Parte de la captura es utilizada como cebo para otras pesquerías o procesada para piensos. Cuando son pequeños, la industria de transformación los utiliza en conservas. Se desembarca principalmente fresco, entero o sin cabeza; también entero y sin cabeza congelado y como pasta de pescado.

## Valores culinarios y gastronómicos

Es un pescado humilde, relativamente barato, de altísimo valor nutricional que ha resuelto muchos problemas alimentarios en España en épocas ya remotas. Permite buenos fritos y escabechados posteriores, a la brasa en verano cuando está gordo y muy especialmente al horno, está presente en multitud de recetas populares tanto de la costa como del interior.

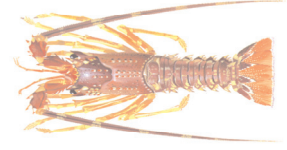
## Valores nutricionales básicos

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)
18.80	3.96	127.00



# Langosta



## DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Langosta**

Nombre científico: *Palinurus elephas*

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

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

Comunidad Autónoma de Asturias: Llangosta

Comunidad Autónoma de Baleares: Llagosta

Comunidad Autónoma de Canarias: Langosta común, Langosta de antenas

Comunidad Autónoma de Cataluña: Llagosta

Comunidad Autónoma de Galicia: Lagosta

## DATOS DE LA ESPECIE

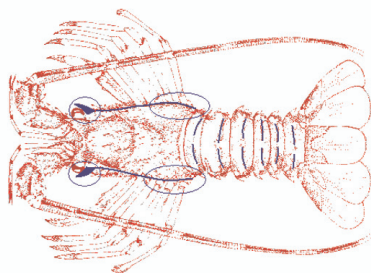
### Descripción

#### Características esenciales

Puede ser considerada como el marisco más prestigioso de los muchos que rodean nuestras costas. La longitud total más común oscila entre 200 y 400 mm. Vive formando colonias sobre fondos marinos rocosos y coralíferos, a profundidades comprendidas entre 5 y 160 m. Los adultos se alimentan preferentemente de moluscos y equinodermos.

#### Elementos diferenciales

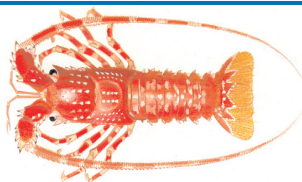
Caparazón cilíndrico, más ancho en su parte posterior, poblado de espinitas y espinas en su superficie. En su borde anterior hay 2 fuertes cuernos frontales en forma de triángulos. Abdomen con una ranura transversal ancha en cada segmento, interrumpida sobre la línea mediana. El color es muy variable, de rojo marrón a violeta, abdomen oscuro, con un par de grandes manchas amarillentas simétricas sobre las superficies dorsales de los segmentos I a V. Las patas andadoras tienen líneas longitudinales de color blanco amarillento.



**Dibujo diferencial**

### Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

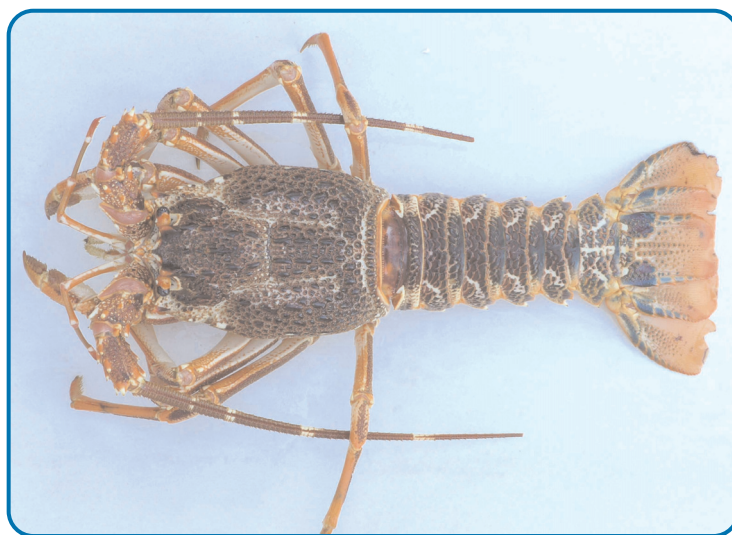
El hecho de ser un marisco muypreciado y el que haya otras langostas en el área de nuestras pesquerías, tales como la langosta real (*Panulirus regius*) y la langosta mora (*Palinurus mauritanicus*), hace que puedan producirse confusiones y fraudes, máxime si están cocidas. La langosta común puede identificarse fácilmente comprobando los elementos diferenciales que se adjuntan.



**Langosta mora**

### Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y Noroeste, Golfo de Cádiz y Canarias: 9,5 cm, Mediterráneo: longitud cefalotórax: 9 cm



**Fotografía individual de la especie**



Fotografías parciales de la especie

## Lugares y artes de pesca

Se pesca en todas las costas españolas mediante una serie de utensilios artesanales como trampas y nasas, sin olvidar la pesca semi-industrial de arrastre y enmalle.

## Comercialización

Especie de gran valor culinario, debido a la calidad de su carne. Se desembarca fresca y entera. Se encuentra en los mercados de forma habitual, donde se comercializa fresca, congelada e incluso deshidratada para su utilización en sopas y cremas.

## Valores culinarios y gastronómicos

Aparte de su buena presencia y colorido en la mesa, la langosta posee una carne con una textura difícil de alcanzar. Simplemente cocida, acompañada de salsas y vinagretas o abierta por la mitad, a la plancha, es suficiente para alcanzar el éxito.

## Valores nutricionales básicos

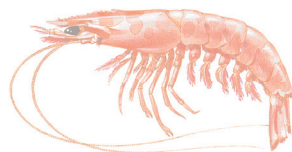
Se recogen de forma tabulada el contenido proteico, el contenido en grasas y las calorías contenidas en 100 gramos de la especie.

Proteínas (g/100g)	Grasas (g/100g)	Energía (Kcal/100g)
17.75	1.31	87.67





# Langostino



## DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Langostino**

Nombre científico: : *Melicertus (Penaeus) kerathurus*

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

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

Comunidad Autónoma de Andalucía: Langostino

Comunidad Autónoma de Cantabria: Langostino

Comunidad Autónoma de Cataluña: Llagostí

Comunidad Autónoma de Galicia: Lagostino

Comunidad Autónoma de Murcia: Langostino

Comunidad Autónoma de Valencia: Llagostí, Llangostí

## DATOS DE LA ESPECIE

### Descripción

#### Características esenciales

Se trata de un bello ejemplar de marisco, de muy buen tamaño, 170 mm en hembras y de 80 a 140 mm en machos, cada día más apreciado, de enorme popularidad y valor comercial que habita en determinados sitios de nuestras costas. Suele encontrarse en fondos arenosos ricos en restos vegetales salvo en la época de reproducción, que se desplaza a fondos fangosos. Soporta muy bien los cambios de salinidad. Es un animal tranquilo, que se pasa la mayor parte del día enterrado en la arena, asomando sólo sus grandes ojos. Vive en profundidades comprendidas entre los 5 y 90 m, aunque más frecuentemente en los 20 m. Su dieta se compone de moluscos, poliquetos y crustáceos.

#### Elementos diferenciales

Caparazón liso. Cuerno de la cabeza con 8 a 13 dientes sobre el borde dorsal y un sólo diente sobre el borde ventral. Punta del abanico de la cola con tres pares de espinas móviles. El color es bastante variable según el sexo, los machos a menudo claros con barras transversales de color rosa sobre el abdomen, y las hembras amarillo verdoso claro, y el abanico de la cola a menudo azul, bordeado de rojo.



Dibujo diferencial

### Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Este mismo langostino llega en muy buenas condiciones de otros países donde también se pesca (Marruecos, Túnez y Argelia), imposible de diferenciar pues son de la misma especie. Existe también el riesgo de ser confundido con otras especies del mismo Género *Penaeus*, donde existen a nivel mundial más de ocho especies atigradas como el nuestro, aunque ya se ofrecerían descongelados y/o cocidos, nunca frescos. En cualquier caso la identificación correcta puede hacerse consultando los elementos diferenciales.

### Pesos y medidas

Talla mínima: Mediterráneo: 10 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

## Lugares y artes de pesca

Suelen pescarse en lugares muy concretos, necesariamente cerca de desembocaduras de ríos tales como el Delta del Ebro, del Levante sur, en San Lucar y en el Río Piedras de Huelva, mediante pesca artesanal y semi-industrial.

## Comercialización

Carne muy apreciada por su gran calidad que en los mercados alcanza un elevado precio. Se desembarca y comercializa fresco y entero.

## Valores culinarios y gastronómicos

Constituye uno de los manjares más selectos de la cocina del mar, simplemente cocido o a la plancha. El contenido de su cabeza, llena de huevas y otros materiales succulentos, es todo un abanico de sensaciones.

## 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)
22.65	0.95	100.33

