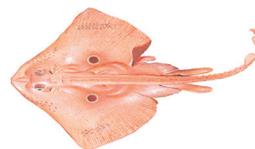


Raya



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Rayas**

Nombre científico: *Raja spp*

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

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

Comunidad Autónoma de Baleares: Rajades

Comunidad Autónoma de Galicia: Raias

Comunidad Autónoma de País Vasco: Gastakas

Comunidad Autónoma de Valencia: Rajades

DATOS DE LA ESPECIE

Descripción

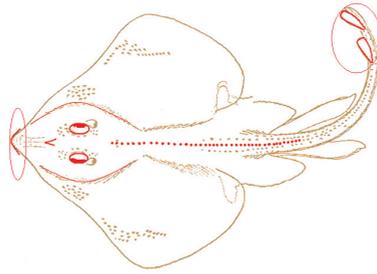
Características esenciales

Las rayas constituyen un enorme grupo de especies con características muy especiales. Vida sedentaria en el fondo del mar, en fondos arenosos sueltos, lo que les permite esconderse fácilmente en la arena para pasar desapercibidas. También tienen otros procedimientos como su enorme capacidad de camuflaje, imitando fácilmente el color y el aspecto de los fondos donde viven. Tienen todas formas de rombo, con una larga cola, ojos saltones (única parte que no se entierra), piel dura, generalmente espinosa, especialmente en la cola. Se desplazan mediante movimientos ondulatorios de las aletas pectorales y se alimentan de crustáceos, peces y moluscos. De no muy fácil manejo por los arañazos que suele procurar.

Elementos diferenciales

Cuerpo fuertemente aplastado, con grandes aletas pectorales, que dan la forma de rombo. Cola moderadamente delgada. Morro en forma más o menos puntiaguda y redondeada. La boca y las aperturas nasales están juntas en la cara ciega inferior. Dos pequeñas aletas dorsales sobre la cola. Cara superior densamente poblada de pequeños dientes cutáneos más o menos puntiagudos. El color es muy variable, salpicado de manchas y de aspecto marmóreo.

Existen notorias diferencias entre todas ellas, tanto de tamaño, forma, color, dibujos de la piel, pero de escasa importancia a los efectos de este Manual. Para evitar perderse en este grupo de pescados, se ha elegido a la raya de clavos (*Raja clavata*) como prototipo de todas ellas, por su frecuencia, tamaño y probablemente la más preciada comercialmente.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Son muy improbables, ya que el aspecto de las rayas con su típica forma de rombo lo impide. No obstante existen algunas especies próximas, de formas parecidas, más alargadas y pesadas, llamadas "guitarras", "torpedos", "angelotes", "mantas", pero que difieren mucho de las auténticas rayas.

Pesos y medidas



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

En las costas españolas se pescan más de una docena de rayas distintas, la mayor parte en el Mediterráneo, que reciben los nombres de raya áspera, de boca de rosa, de clavos, de espejos, estrellada, falsa vela, manchada, mosaico, noriega, picón, pintada y santiaguesa, nombres, la mayor parte de ellos seguramente por analogía con los dibujos de la parte superior del cuerpo y otros detalles. La pesca se produce habitualmente de forma artesanal, especialmente en el Mediterráneo, mediante arrastre, palangres, redes de enmalle y líneas a mano. La única raya que se pesca de forma semi-industrial es la raya de clavos.

Comercialización

Se consumen las aletas pectorales, que alcanzan cierto valor comercial. Se desembarca fresca, principalmente entera o eviscerada.

Valores culinarios y gastronómicos

De las rayas sólo se comen las "alas", de forma triangular, eliminándose la cabeza, columna vertebral y cola. Su carne tiene una estructura muy bonita, en forma de haces blancos cuando están cocinados. Estos pescados no tienen espinas, solo cartílagos, lo cual es muy interesante para comidas de niños y ancianos. Básicamente se cocinan guisadas en distintas salsas, cuando son pequeñas dan muy buenos fritos churruscados (se comen hasta los cartílagos), así como simplemente cocidas. Al igual que en el caso del cazón, los marineros las suelen secar al aire fresco en los barcos (raya seca), lo que permite una fácil conservación a temperatura ambiente. Este secado proporciona sabores a curado, muy interesantes gastronómicamente hablando. Lamentablemente es muy difícil conseguirlas. En Galicia hay un gran culto a estos productos.

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	0.88	82.00

Rodaballo



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Rodaballo**

Nombre científico: *Scophthalmus maximus*, *Psetta maxima*

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

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

Comunidad Autónoma de Asturias: Clavudo

Comunidad Autónoma de Baleares: Rèmol o Turbot

Comunidad Autónoma de Cataluña: Rèmol empexinat

Comunidad Autónoma de País Vasco: Erreboillo

Comunidad Autónoma de Valencia: Rèmol empexinat

DATOS DE LA ESPECIE

Descripción

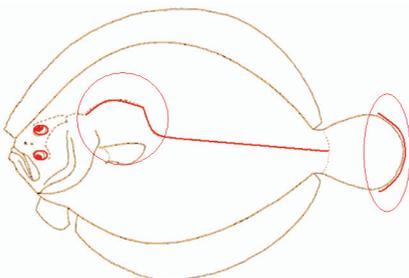
Características esenciales

Se trata de un hermoso pescado plano de entre 50 y 70 cm de longitud, de alto prestigio comercial, que tiene los ojos situados en la parte izquierda del cuerpo que es de forma casi circular. Cultivado con mucho éxito en España, animal tranquilo, sosegado, que se sitúa en los fondos marinos hasta los 100 m y que llega a vivir hasta 30 años. Suele encontrarse en estuarios y desembocaduras de ríos. Se alimenta de todo lo que encuentra bajo la arena, como almejas, crustáceos y otros invertebrados, que tritura con su poderosa mandíbula, así como peces y cefalópodos.

Elementos diferenciales

Cuerpo grueso, casi circular. Los dos ojos sobre el lado izquierdo, relativamente alejados, cuyo diámetro es menor a la separación de ambos. Boca grande que alcanza el borde posterior del ojo inferior. El arranque de la aleta dorsal bastante adelantada del ojo superior, terminando en el pedúnculo de la cola. La aleta pectoral de la cara superior es mayor que la de la cara ciega. Aleta de la cola muy redondeada. Línea lateral bien desarrollada sobre los dos lados, dibujando una curva acentuada encima de las aletas pectorales.

Escamas transformadas en espinitas óseas. El color es muy variable, de grisáceo a castaño rojizo, según el fondo donde vive.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

La única confusión es con el remol (*Scophthalmus rhombus*), de próxima calidad y presentación, que también tiene situado los ojos en el lado izquierdo del cuerpo. La confusión puede darse fácilmente, pues son pescados muy parecidos. Por ello hay que fijarse bien en los elementos diferenciales. De cualquier manera, la carne del remol tiene poco que envidiar a la del rodaballo.



Rémol

Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y noroeste y Golfo de Cádiz: 30 cm.



Fotografía individual de la especie

Lugares y artes de pesca

Se trata de una especie cosmopolita en el Atlántico y Mediterráneo. Vive en aguas poco profundas, fondos arcillosos, arenosos y pedregosos, no sobrepasando los 100 m. Come otros pescados, crustáceos y moluscos. La pesca más frecuente es la del trasmallo, si bien también se aplica el arrastre.

Comercialización

Es una especie de gran valor comercial. Se comercializa fresco y entero. Está disponible durante todo el año debido a que, desde hace años se lleva a cabo su cría en cautividad con buenos resultados (más de 7.000 Tm al año). Se desembarca principalmente fresco y entero, aunque una pequeña parte también se desembarca eviscerada.

Valores culinarios y gastronómicos

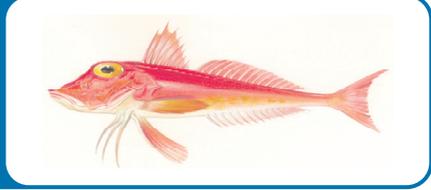
El rodaballo pertenece al grupo de los pescados de lujo, hoy día popularizado por las aportaciones de la acuicultura. Las características de firmeza y finura de su carne permiten todo tipo de aplicaciones culinarias, si bien los guisos, parecen ser las más apropiadas. El hecho de la práctica inexistencia de espinas lo hace aun más atractivo, especialmente para aquellos consumidores más reticentes. Ideal para personas mayores y niños.

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)
16.40	1.95	95.00

Rubio



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Rubio**

Nombre científico: *Chelidonichthys lastoviza*

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

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

Comunidad Autónoma de Baleares: Rafalet

Comunidad Autónoma de Canarias: Rubio de poco agua

Comunidad Autónoma de Cataluña: Borraxxo

Comunidad Autónoma de Galicia: Berete

DATOS DE LA ESPECIE

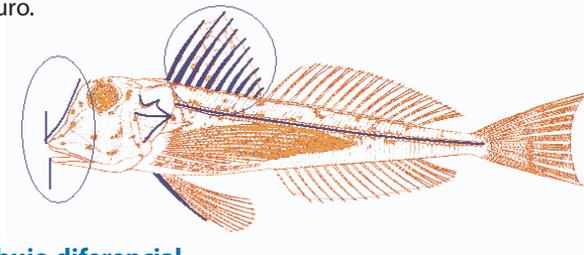
Descripción

Características esenciales

Se trata de un vistoso pescado lleno de colorido con un tamaño medio de entre 20 y 25 cm. Vive entre 20 y 170 m de profundidad y tiene la facultad de andar por el fondo del mar, gracias a la transformación de algunas de sus aletas en patas. Es muy frecuente en nuestros mercados, mezclado a veces con otros "rubios".

Elementos diferenciales

Gran cabeza protegida por placas óseas, con numerosas crestas y espinas. Perfil dorsal muy rugoso delante del ojo, morro redondeado, sin espinas. Dos aletas dorsales separadas, la primera con 9 a 11 espinas. Escamas de la línea lateral armadas de pequeñas espinas. Pecho desnudo a completamente con escamas, vientre completamente recubierto de escamas. El color de la espalda es rojo anaranjado, el vientre más pálido. Manchas oscuras sobre cabeza y espalda. Las aletas pectorales son grisáceas, con grandes manchas azul oscuro.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

El grupo de los "rubios" es muy numeroso y las confusiones pueden producirse fácilmente, si bien no tienen ninguna importancia a los efectos de este Manual. Las más frecuentes serían con el garneo (*Trigla lyra*), el bejel o rubio (*Chelidonichthys lucerna*), el cabete espinudo (*Lepidotrigla dieuzeidei*), el cabete (*Lepidotrigla cavillone*), el borracho o perlón (*Eutrigla gurnardus*), el arete aletón (*Chelidonichthys obscurus*), sin olvidar el frecuente arete (*Chelidonichthys cuculus*).



Borracho

Pesos y medidas



Fotografía individual de la especie

Lugares y artes de pesca

Se pesca en toda las costas atlánticas y mediterráneas españolas, mediante pesca semi-industrial y artesanal, mediante redes de arrastre, y de enmalle, palangres de fondo y a línea de mano.

Comercialización

Especie comercial de carne no muy apreciada, que habitualmente forma parte de lo que en términos pesqueros se denomina "morralla". Principalmente se desembarca fresco y entero.

Valores culinarios y gastronómicos

Es un pescado muy sabroso, de sabores muy tenues que conviene conservar durante la preparación. De carne blanca y vistosos colores, da muy buenas presentaciones en la mesa. Hay que tener alguna precaución con algunas espinillas situadas en los lados del lomo. Típico pescado, como todos sus parientes, para preparar cazuelas 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)
--	0.63	--

Salmón



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Salmón**

Nombre científico: *Salmo salar*

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

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

Comunidad Autónoma de Baleares: Salmó de granja

Comunidad Autónoma de Cantabria: Salmón

Comunidad Autónoma de Galicia: Salmón do atlántico

DATOS DE LA ESPECIE

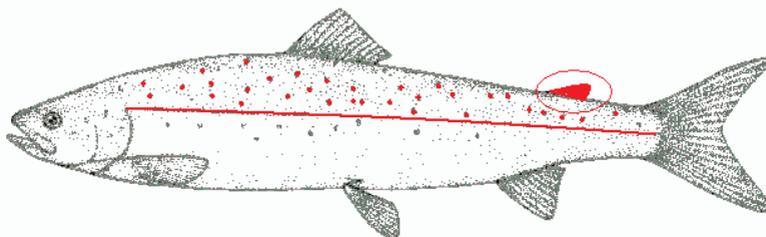
Descripción

Características esenciales

Es uno de los pescados más espectaculares que pueden caer en nuestras manos. Animal esbelto, con gran musculatura, especie migratoria, que vive en los ríos y en los océanos y que tiene un tamaño medio de entre 60 y 100 cm, prácticamente desaparecido si no llega a ser por la acuicultura. Se reproduce en los ríos, crece en el mar y después regresa al mismo donde nació a reproducirse. Muy frecuente en nuestros mercados, lo que supone un buen aporte a la cesta de la compra. Se alimenta de otros peces, crustáceos pelágicos y de larvas de peces.

Elementos diferenciales

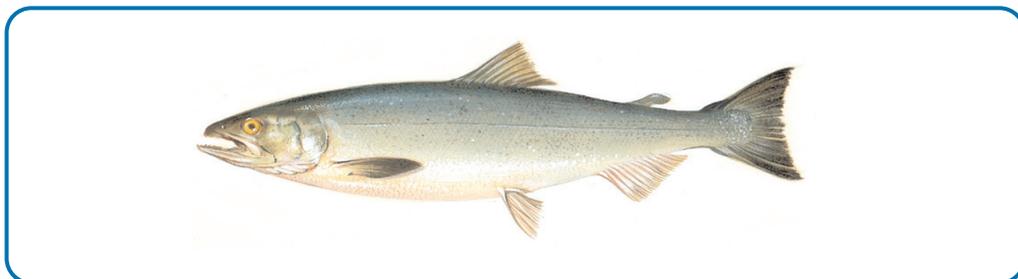
El color es plateado, de verde azulado a parduzco, con moteados naranjas y rojos en la época de reproducción sexual. El cuerpo está sembrado de manchas en forma de "x" en una buena parte, por encima de la línea lateral.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

No hay confusión posible, más que nada por lo popular que es, si bien existen otros salmones que proceden de América del Norte, pero que no suelen ofrecerse en estado fresco.



Salmón keta

Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y noroeste y Golfo de Cádiz: 50 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

La pesca se reduce prácticamente a la deportiva, cuya comercialización, como se sabe, no está autorizada. El salmón presente en nuestros mercados procede de la acuicultura, con muy variados orígenes (algo de España, Faroe, Escocia, Noruega y otros).

Comercialización

Su carne es gruesa y de color rosado. Habitual en los mercados en muchas formas: entero, eviscerado, en filetes y en rodajas, tanto fresco como congelado; también ahumado y en conserva. Prácticamente todo lo que se comercializa procede de piscifactoría. Se desembarca fresco y entero.

Valores culinarios y gastronómicos

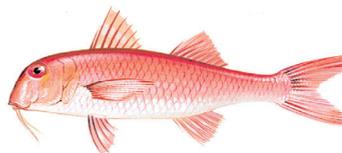
El salmón se presta para realizar una cocina muy variada. Dado su alto contenido en grasa, se trabaja muy bien a la plancha y en el grill. Cocido y en fiambre proporciona buenas ensaladas y vinagretas. Sí es conveniente comentar que el tiempo de cocina ha de ser breve y a buena temperatura, para evitar que se seque, perdiendo, de esta forma, casi todo su sabor y paladar.

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)
19.15	9.73	188.33

Salmonete



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Salmonetes**

Nombre científico: *Mullus spp*

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

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

Comunidad Autónoma de Murcia: Salmonete

Comunidad Autónoma de País Vasco: Barbarina

Comunidad Autónoma de Baleares: Molls

DATOS DE LA ESPECIE

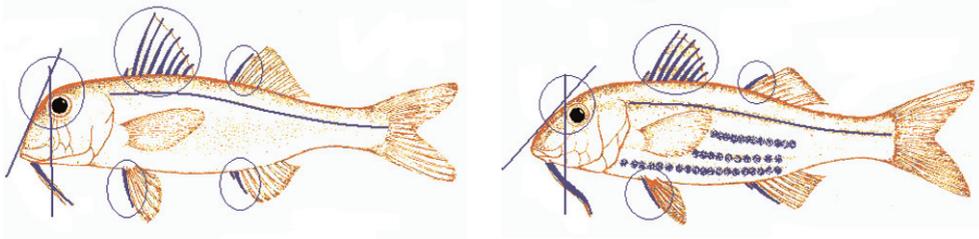
Descripción

Características esenciales

El salmonete de roca y el de fango son dos especies muy próximas, llenas de coloridos vivos, rosados, anaranjados, que desaparecen paulatinamente cuando desaparece la frescura. Las mayores diferencias a simple vista entre ellos, son que el de fango es descaradamente chato, mientras que el de roca tiene el hocico más afilado y tiene un tamaño medio superior al de fango. Viven gregariamente y a veces conviven. Se alimentan de gusanos, pequeños moluscos y crustáceos. Son muy populares y apreciados en las costas mediterráneas. Ambos tienen escamas grandes y dos barbillas.

Elementos diferenciales

Cabeza corta, con un par de barbas largas bajo el mentón, de una longitud próxima a las aletas pectorales. Oreja sin espinas. El morro es muy corto en el caso del salmonete de fango y mas alargado en el de roca. Primera aleta dorsal con 8 espinas, la primera muy pequeña. La segunda aleta tiene sólo 1 espina. La aleta anal tiene 2 espinas. Tiene escamas grandes, poco adheridas. El color es de rosáceo a rojo, sin ninguna mancha sobre el cuerpo en el caso del salmonete de fango y unas bandas de colores en los laterales del cuerpo, en el de roca.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

No se plantea en este caso que puedan existir diferencias ni preferencias de una especie sobre otra, ni que se pueda producir fraude alguno entre ellas. Por otro lado, estos dos pescados son tan originales y vistosos, que no se parecen en nada a otros próximos, por lo que la identificación por cualquiera está garantizada.

Pesos y medidas

Talla mínima: Canarias: 15 cm, Mediterráneo: 11 cm



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Son especies costeras que viven a escasa profundidad por lo que su pesca se produce mediante artes semi-industriales y artesanales. Al mismo tiempo también son objeto de pesca deportiva, habiendo en el Mediterráneo una gran afición.

Comercialización

Especies muy apreciadas comercialmente. En los expositores de las pescaderías a menudo son de un color rosado muy subido debido a que han sido previamente escamados. Pueden venderse tanto frescos como congelados, pero principalmente se desembarcan y comercializan frescos y enteros.

Valores culinarios y gastronómicos

Estos dos pescados, especialmente el salmonete de fango, tienen unos sabores acentuados muy variados, a mar, a algas, que regalan el paladar como pocos productos del mar. La parrilla y la fritura corta y fuerte son los métodos más recomendados para los ejemplares menores. La plancha y los guisos para los mayores.

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)
17.35	5.77	125.67

