

Aguja (Belone belone) - Ficha de Pez

Autor Administrator
martes, 18 de diciembre de 2007

Â Aguja
Â Â Â Â Â Â

Nombre Científico: Belone belone

Clase: ActinopterygiiÂ Orden: SyngnathiformesÂ Familia: SyngnathidaeÂ Â Â Â
Â Más informaci3n sobre el Pez AgujaÂ Â Â Â Â Â Â» MorfologÁ-a del Pez Aguja
Â Â

De cuerpo alargado, alcanza unos 70 cm de longitud y aproximadamente 1 Kg de peso a la edad de 3 3 4 años. Aunque se dan casos de ejemplares de Pez Aguja que llegan hasta los 90 cm. y llegar a vivir hasta 18 años. Cuerpo muy alargado y estrecho, con la cola pequeña y bifurcada. Las mandíbulas forman una larga aguja, siendo la inferior un poco más alargada y que aumentan según el ejemplar se hace adulto. Es de color verdoso azulado en el lomo y plateado en el vientre. Los ojos amarillos destacan sobre el plateado del cuerpo. Â Â» Hábitos del Pez Aguja
Â Â El Pez Aguja es un pez gregario y pelágico que vive cerca de la superficie y es de hábitos diurnos. Se alimenta de pequeños peces y crustáceos. Los jóvenes se alimentan de pequeños invertebrados y llegan a la madurez sexual a los 2 años con unos 25 cm de longitud. El Pez Aguja es muy escaso y se suele localizar en zonas entre rocas y arena, y poco frecuentadas por el hombre. Los jóvenes peces Aguja viven cerca de la costa durante el verano, y a principios de otoño. Los adultos se encuentran en aguas profundas junto a bancos de caballas. Se les ve en parejas a escasos centímetros de la superficie. El Pez Aguja es un nadador muy rápido y en ocasiones da brinco prodigiosos fuera del agua para escapar de la persecución de los atunes y delfines. Â Â» Forma de pesca del Pez Aguja
Â Â Digamos que la única dificultad de su pesca es acertarle, debido a su morfología. No es huidizo y se le encuentra casi en superficie, por lo que es bastante común dispararle sin ni siquiera sumergirse. Es importante destacar que la presencia de este pez determina la ausencia de grandes piezas (sargos, lubinas, etc). Eso sí, su captura puede suponer un buen cebo para engodar a otras especies, pues su carne es grasa y con mucho aroma. Â Â» Calidad de la carne del Pez Aguja
Â Â

La carne del Pez Aguja es similar a la de la caballa, aunque algo más seca por lo que no es muy apreciable a nivel gastronómico. También es despreciada a causa del tinte que desprende su esqueleto, de un verde llamado "vivianita". Â Â» Recetas (Otras webs)
Â Â

Receta: Aguja en ensalada

Receta: Peces Aguja en salsa de perejil Â

Â Â Â Â Â

Â