Congrio (Conger Conger) - Ficha de pez

Autor Administrator
sábado, 29 de diciembre de 2007

Â Â Congrio
Â Â Â Â Â Â

Nombre CientÃ-fico: Conger Conger

Clase: OsteictiosÂ Orden: AnguiliformesÂ Familia: CÃ³ngridos

Otros nombres: LÃ¡tigo, Congriu, Correa, Safio, Enguilo, CÃ³ngaro, Anguilo, Anguilachu.Â Â Â Â Â
Â MÃ¡s informaciÃ³n sobre el CongrioÂ Â Â Â Â Â Â» MorfologÃ-a del CongrioÂ Â

El congrio es de cuerpo gris oscuro y casi cilÃ-ndrico de dientes muy afilados.Se diferencian de las Anguilas por tener la aleta dorsal mÃ¡s larga. Ambos maxilares son de igual longitud. EstÃ¡n desprovistos de escamas. Los machos alcanzan 1 m de longitud, mientras que las hembras pueden alcanzar los 2 m. Con una longitud mÃ¡xima de 3 m y unos 65 Kg.Â Â» HÃ¡bitos del CongrioÂ Â El congrio vive sobre los fondos rocosos o arenosos desde 0 hasta 100 metros de profundidad. Son carnÃ-voros y de una voracidad muy notable; se alimentan de Arenques, Bogavantes, Langostas y cefalÃ³podos.Realizan la freza en verano, en un sector que va desde el mar de los Sargazos hasta el MediterrÃ¡neo y a profundidades de 2000 a 3000 metros.Â Â Â» Forma de pesca del congrioÂ Â La pesca del congrio es eminentemente al agujero , pudiendo encontrar algÃºn ejemplar nadando por el fondo. En ocasiones, su voracidad le lleva a atacar los peces que se cuelgan de la boya!!
Para pescar congrios hay que tener cierta prudencia,Â ya que su peligro no solo radica en su feroz mordedura, si no que tambiÃ©n puede atraparte la mano al enroscarse en la varilla.
Lo mejor es dispararles en la cabeza, justo entre los ojos y tirar con fuerza de la varilla para evitar que se enroque. Si lo hace serÃ¡ bastante difÃ-cil extraerlo, ya que poseen una fuerza brutal.Â Una vez capturado el congrio,Â se recomienda cortarle las comisuras de la boca, para evitar asÃ- que pueda realizar fuertes mordiscos y asÃ- evitar accidentes. TambiÃ©n serÃ¡ mejor rematarlo cuanto antes.

Muy a menudo el congrio comparte cueva con el bogavante ya que hacen buena sociedad,Â siendo dependientes el uno del otro, al igual que el camarÃ³n. DÃ³nde estÃ¡ el bogavante, camarÃ³n o santiaguiÃ±o, es raro que no estÃ© el congrio, esto nos podrÃ¡ dar una buena pista para localizar cuevas en el que estÃ© presente el Congrio.
Â Â Â» Calidad de la carne del congrioÂ Â La carne de congrio es de excelente calidad y muy firme. Se diferencian dos partes; la delantera (tambiÃ©n llamada abierta) sin casi espinas y la de la cola (tambiÃ©n llamada cerrada) con mayor nÃºmero de espinas, mÃ¡s orientada a aderezar sopas y cremas.La sangre del congrio puede contener sustancias toxicas,Â al igual que sucede con las anguilas yÂ las morenas . Sin embargo, dicha sustancia es termolÃ¡bil, es decir, que es destruida al ser calentada por encima de los 60Âº, por lo que tras ser cocinada no representa ningÃºn riesgo para la salud.Â Â Â» Recetas (otras webs)
Â Â

Recetas de Congrio

Receta: Congrio a la cerveza

Receta: Congrio a la sidra

Receta: Congrio a la cazuela

Receta: Congrio con guisantesÂ Â Â Â Â

Â