Dorada (Sparus aurata) - Ficha pez

Autor Administrator
sábado, 29 de diciembre de 2007

Â Â Dorada
Â Â Â Â Â Â

Nombre CientÃ-fico: Sparus aurata

Clase: OsteictiosÂ Orden: PerciformesÂ Familia: EspÃ¡ridos

Otros nombres: Adorao Â Â Â Â Â
Â MÃ¡s informaciÃ³n sobre la Dorada
Â Â Â Â Â Â Â» MorfologÃ-a de la Dorada
Â Â El cuerpo de la Dorada es alto y comprimido. La coloraciÃ³n del cuerpo y de las aletas es gris azulado, con destellos plateados sobre todo en el vientre y los flancos. Encima del nacimiento de las pectorales y cerca del borde superior del opÃ©rculo se perciben dos manchas oscuras con fondo rojizo.Â Los mÃ¡s caracterÃ-stico es la banda dorada que cruza el espacio existente entre los ojos.Al morir el animal las manchas oscuras laterales se borran y desaparecen.Los labios de la Dorada son gruesos, la mandÃ-bula superior estÃ¡ armada de dientes cÃ³nicos y con diversas filas de muelas de forma lisa formando como una especie de empedrado. La mandÃ-bula inferior es anÃ¡loga a la superior, y se puede decir que el conjunto forma una mÃ¡quina perfecta para triturarlo todo.

La Dorada puede alcanzar unos 70 cms, siendo su talla mÃ¡s comÃºn de 20 a 50 cms, pudiendo sobrepasar los 5 kilos en edad adulta

Es fÃ¡cil confundirla con otros espÃ¡ridos.Â Â Â» HÃ¡bitos de la Dorada
Â Â

Frecuenta la mayorÃ-a de las costas espaÃ±olas, y se desplaza a lo largo de ellas.

Soporta grandes cambios de salinidad, gusta de los estuarios y en primavera entra en masa en las albuferas salobres. A partir de ese momento comienza una fase de crecimiento importante gracias a una alimentaciÃ³n constituida por bivalvos. Su dentadura le permite triturar cualquier molusco, sin menospreciar crustÃ¡ceos y otros peces. Por ese motivo se le ve frecuentar grandes mejilloneras del mar cantÃ¡brico y otras zonas.

pez desconfiado, vive en las zonas costeras a relativa poca profundidad, sola, en pequeÃ±os grupos o en grandes bancos cuando se acerca la Ã©poca de reproducciÃ³n, hacia finales de aÃ±o en el MediterrÃ¡neo y antes del verano en el AtlÃ¡ntico.

Los fuertes temporales otoÃ±ales son la seÃ±al para la reuniÃ³n de las doradas. Los pequeÃ±os bancos crecen hasta formar grandes grupos de miles de individuos (hasta alcanzar las 70 t en TÃºnez).

Â Â Â» Forma de pesca de la Dorada
Â Â Â¿CuÃ¡ntas doradas ha visto un pescasub sin apenas poder aproximarse? Ya de joven, la dorada parece haberse enfrentado a miles de fusiles; pasa a lo lejos presurosa y furtiva, como si diez pescadores submarinos anduvieran tras de ella. El acecho serÃ¡ toda una proeza. La espera, precedida de un descenso silencioso, tiende a ser muy larga; la dorada guarda durante mucho tiempo una respetable distancia. Por eso es aconsejable disponer de un fusil de 90 Ã³ 100 cm.El comportamiento de la dorada cambia radicalmente cuando se la encuentra en su guarida. ConvirtiÃ©ndose entonces en presa fÃ¡cil, ya que se siente confiada y a salvo en su refugio, junto a otros ejemplares. De ahÃ- que sea mÃ¡s fÃ¡cil de capturar una dorada que un sargo al agujero . Utilizaremos para esta tÃ©cnica un fusil de 60 Ã³ 75 cm. El mejor momento para la pesca de la dorada acontece en primavera; tras la marea alta o al finalizar el dÃ-a en el AtlÃ¡ntico, como en el MediterrÃ¡neo.
Los ejemplares de mayor tamaÃ±o, serÃ¡ mÃ¡s dificultosos se capturar, ya que serÃ¡ aun mÃ¡s huidizo.Para mÃ¡s informaciÃ³n, podÃ©is consultar el artÃ-culo de Nuno Dias, basado en su experiencia con este pez.
Â Â» Calidad de la carne de Dorada
Â Â

La Dorada tiene una carne de excelente calidad y por eso es muy apreciada.

Â Carne muy apreciada. Antiguamente fue criada por los romanos en inmensos viveros, actualmente es una de las especies que se crÃ-an en viveros para su venta al alcanzar los 0,5 Kg. de peso.Â Â» Recetas (otras webs)
Â Â

Recetas de Dorada

Receta: Dorada Mirella

Receta: Dorada con patatas

Receta: Dorada a la parrilla

Receta: Doradas en salsa de limÃ³n Â Â Â Â

Â