

Rape (Lophius piscatorius) - Ficha Pez

Autor Administrator
miércoles, 16 de enero de 2008

Â Â Rape
Â Â Â Â Â Â

Nombre Científico: Lophius piscatorius

Clase: OsteictiosÂ Orden: LofiformesÂ Familia: LÃ³fidos

Otros nombres: PixÃ-n, Pejesapo, Sapo, Peixe-sapo, Pezapo.Â Â Â Â Â

Â Â Más informaciÃ³n sobre el Rape

Â Â Â Â Â Â Â Â» MorfologÃ-a del Rape

Â Â La cabeza y primera mitad del cuerpo del Rape son anchas y aplanadas, mientras que su parte posterior se va estrechando progresivamente. Tiene una boca muy ancha que le ocupa gran parte de la cabeza y le confiere un aspecto singular.

Su dorso es de coloraciÃ³n variable que puede ir desde el rojo oscuro hasta el gris. Su zona ventral es blanquecina.

El rape suele alcanzar una longitud de 1,5 metros y su peso puede llegar a ser de unos 40 kilos.Â Â» Hábitos del Rape
Â Â El rape blanco o rape común se distribuye a lo largo de las costas europeas y también en las de América del Norte. Habita en el fondo del océano y se arrastra por él mediante el movimiento de sus aletas pectorales para poder buscar alimento.

El rape se alimenta de crustáceos y peces de pequeño y mediano tamaño.Â Â» Forma de pesca del Rape

Â Â Normalmente el Rape se encuentra camuflado en las fondos arenosos y fangosos, y, aunque suele ser a grandes profundidades, puedes encontrarlo en media agua.

El disparo es fácil, ya que permanecerá inmóvil, confiando en su disfraz.

Para subirlo es recomendable hacerlo con el pegado al cuerpo para así, disminuir su resistencia hidrodinámica.Â Â»

Calidad de la carne de Rape

Â Â Su carne es excepcional, compacta y muy sabrosa. Ideal para la brasa y también en salsa.

Solo se como su cola, pero la cabeza se aprovecha para sopas y caldos, a los cuales le transfiere un sabor incomparable.Â Â» Recetas (otras webs)

Â Â

Recetas de Rape

Receta: Rape relleno de gambas

Receta: Lomos de Pixín en salsa al Queso de Cabrales

Receta: Rape a la AmericanaÂ Â Â Â Â

Â