Rape (Lophius piscatorius) - Ficha Pez

Autor Administrator
miércoles, 16 de enero de 2008

Â Â Rape
Â Â Â Â Â Â

Nombre CientÃ-fico: Lophius piscatorius

Clase: OsteictiosÂ Orden: LofiformesÂ Familia: LÃ³fidos

Otros nombres: PixÃ-n, Pejesapo, Sapo, Peixe-sapo, Pezapo.Â Â Â Â Â
Â MÃ¡s informaciÃ³n sobre el Rape
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» HÃ¡bitos del Rape
Â Â El rape blanco o rape comÃºn se distribuye a lo largo de las costas europeas y tambiÃ©n en las de AmÃ©rica del Norte. Habita en el fondo del ocÃ©ano y se arrastra por Ã©l mediante el movimiento de sus aletas pectorales para poder buscar alimento.

El rape se alimenta de crustÃ¡ceos y peces de pequeÃ±o y mediano tamaÃ±o.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 fÃ¡cil, ya que permanecerÃ¡ inmÃ³vil, confiando en su disfraz.

Para subirlo es recomendable hacerlo con el pegado al cuerpo para asÃ-, disminuir su resistencia hidrodinÃ¡mica.Â Â» Calidad de la carne de Rape
Â Â Su carne es excepcional, compacta y muy sabrosa. Ideal para la brasa y tambiÃ©n 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 Pixin en salsa al Queso de Cabrales

Receta: Rape a la AmericanaÂ Â Â Â Â

Â