Aguja (Belone belone) - Ficha de Pez

Autor Administrator
martes, 18 de diciembre de 2007

Â Aguja
Â Â Â Â Â Â

Nombre CientÃ-fico: Belone belone

Clase: ActinopterygiiÂ Orden: SyngnathiformesÂ Familia: SyngnathidaeÂ Â Â Â
Â MÃ¡s informaciÃ³n sobre el Pez AgujaÂ Â Â Â Â Â Â» MorfologÃ-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 Ã³ 4 aÃ±os. Aunque se dan casos de ejemplares de Pez Aguja que llegan hasta los 90 cm. y llegar a vivir hasta 18 aÃ±osCuerpo muy alargado y estrecho, con la cola pequeÃ±a y bifurcada. Las mandÃ-bulas forman una larga aguja, siendo la inferior un poco mÃ¡s alargada y que aumentan segÃºn 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» HÃ¡bitos del Pez Aguja
Â Â El Pez Aguja es un pez gregario y pelÃ¡gico que vive cerca de la superficie y es de hÃ¡bitos diurnos. Se alimenta de pequeÃ±os peces y crustÃ¡ceos.Â Los jÃ³venes se alimentan de pequeÃ±os invertebrados y llegan a la madurez sexual a los 2 aÃ±os 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 jÃ³venes peces Aguja viven cerca de la costa durante el verano, y a principios de otoÃ±o. Los adultos se encuentran en aguas profundas junto a bancos de caballas. Se les ve en parejas a escasos centÃ-metros de la superficie.El Pez Aguja es un nadador muy rÃ¡pido y en ocasiones da brincos prodigiosos fuera del agua para escapar de la persecucÃ-on de los atunes y delfines.Â Â Â» Forma de pesca del Pez Aguja
Â Â Digamos que la Ãºnica dificultad de su pesca es acertarle, debido a su morfologÃ-a.No es huidizo y se le encuentra casi en superficie, por lo que es bastante comÃºn dispararle sin ni siquiera sumergirse.Es importante destacar que la presencia de este pez determina la ausencia de grandes piezas (sargos, lubinas, etc). Eso sÃ-, 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 mÃ¡s seca por lo que no es muy apreciable a nivel gastronÃ³mico. TambiÃ©n es despreciada a causa del tinte que desprende su esqueleto, de un verde llamado "vivianita".Â Â» Recetas (Otras webs)
Â Â

Receta: Agujas en ensalada

Receta: Peces Aguja en salsa de perejil Â

Â Â Â Â Â

Â