Besugo (Pagellus bogaraveo) - Ficha Pez

Autor Administrator
martes, 18 de diciembre de 2007

Â Â Besugo
Â Â Â Â Â Â

Nombre CientÃ-fico: Pagellus bogaraveo

Clase: OsteictiosÂ Orden: PerciformesÂ Familia: EspÃ¡ridos

Otros nombres: Panchos (ejemplares pequeÃ±os), Ã±aÃ±a, llaÃ±a, pancholeta, Sea-bream (InglÃ©s), Pageot rose (francÃ©s), Dorade rose (francÃ©s). Â Â Â Â Â
Â MÃ¡s informaciÃ³n sobre el BesugoÂ Â Â Â Â Â Â» MorfologÃ-a del Besugo
Â Â El Besugo es un pez de cuerpo alto y comprimido. Se reconoce fÃ¡cilmente por la mancha negra que presenta al inicio de la lÃ-nea lateral. Aleta dorsal con 12 radios espinosos y 13 blandos. Aleta anal con 3 radios espinosos y 12 blandos.

La coloraciÃ³n del cuerpo es rojiza. Alcanza unos 60 cm y 5 Kg.Â Â Â» HÃ¡bitos del Besugo
Â Â El Besugo es un pez que viveÂ en fondos migajosos y rocosos, vive a grandes profundidades (entre 200 y 500), a mayor profundidad cuanto mÃ¡s edad va adquiriendo. Se alimenta de crustÃ¡ceos pteropodos y otros animales. Â Â» Forma de pesca del Besugo
Â Â No es un pez del objetivo de nuestros fusiles debido a las profundidades en las que ronda, pero es cierto que se han avistado especimenes a unos 35 metros de profundidad. Siendo mÃ¡s probable la pesca de ejemplares jÃ³venes (Panchos).Dada la profundidad la Ãºnica tÃ©cnica viable serÃ-a a la caida.Â Â Â» Calidad de la carne de Besugo
Â Â Su carne es de excelente calidad y tiene un altÃ-simo interÃ©s comercial, sobre todo en Ã©pocas navideÃ±as donde alcanza precios desorbitados.Â Â» Recetas (otras webs)
Â Â

Recetas de Besugo

Receta: Besugo a la Espalda

Receta: Besugo al limÃ³n

Receta: Besugo al horno Â Â Â Â

Â