

Borriquete (*Plectorhynchus mediterraneus*) - Ficha pez

Autor Administrator

martes, 18 de diciembre de 2007

Â Â Borriquete
Â Â Â Â Â Â

Nombre Científico: *Plectorhynchus mediterraneus*

Clase: OsteictiosÂ Orden: PerciformesÂ Familia: Haemulidae

Otros nombres: Burro, Borrigo, Mulo de Mar,Â Burro chiclero. Â Â Â Â Â

Â Más informaci3n sobre el Borriquete Â Â Â Â Â Â» MorfologÃ-a del Borriquete

Â El borriquete o burro, es un pez marino de la familia de los HaemÃºlidos. Alcanza una longitud total de 80 cm y un peso de 8 kg. Es frecuente en el MediterrÃ¡neo. Cuerpo alargado, de forma cÃ³nica, con la cabeza muy grande con respecto al cuerpo. Radios espinosos duros hasta la primera mitad, contando Ãºnicamente con una aleta dorsal. Su cuerpo se cubre de pequeÃ±as escamas. Ojos grandes, que le hacen muy sensibles a la luz, lo que les hace que se muevan en el oscuro fondo o en las mÃ¡s oscuras grutas. Color del cuerpo entre grisÃ¡ceo y violÃ¡ceo, brillos azulaceos. Los labios son duros y carnosos, el interior de su boca es de color anaranjado, caracterÃstica que lo hace inconfundible. Â Â» HÃ¡bitos del Borriquete

Â Â

El Borriquete es un pez costero, y se encuentre entre 10 y 180 m de profundidad. Suele vivir en bancos y en muchas ocasiones se refugian en grietas.

Es demersal y vive en fondos fangosos y arenosos. Su alimentaci3n estÃ¡ basada en zoobentos.Â Â» Forma de pesca del Borriquete

Â El Borriquete se puede pescar tanto al agujero; ya que se esconde en grietas profundas y con poca luz la cual no abandonarÃ¡, como a la caÃ-da y tambiÃ©n a la espera, donde puede servir de reclamo para otras especies como dentones o pargos. Es un pez confiado por tanto no es especialmente dificultosa su pesca, lo mejor es intentar utilizarlo como reclamo para la captura de otras especies de mayor interÃ©s.

Â Â» Calidad de la carne de Borriquete

Â Â

Buena calidad aunque algo dura.Â Â» Recetas (otras webs)

Â Â

Receta: Borriquete al horno

Receta: Borriquete a la roteÃ±a Â Â Â Â Â

Â