

Borriquete (Plectorhynchus mediterraneus) - Ficha pez

Autor Administrator
Tuesday, 18 de December 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 Haemúlidos. Alcanza una longitud total de 80 cm y un peso de 8 kg. Es frecuente en el Mediterráneo. Cuerpo alargado, de forma cónica, con la cabeza muy grande con respecto al cuerpo. Radios espinosos duros hasta la primera mitad, contando únicamente con una aleta dorsal. Su cuerpo se cubre de pequeñas 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 más oscuras grutas. Color del cuerpo entre grisáceo y violáceo, brillos azulaceos. Los labios son duros y carnosos, el interior de su boca es de color anaranjado, característica que lo hace inconfundible. Â Â» Hábitos 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 alimentación está 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 tambiÃn 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 interés.

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 rotelÃ-a Â Â Â Â Â

Â