

## Brótola (Phycis phycis) - Ficha Pez

Autor Administrator  
Wednesday, 19 de December de 2007

Brótola  
Brótola

Nombre Científico: Phycis phycis

Clase: Osteictios Orden: Gadiformes Familia: Gádidos

Otros nombres: Mollera de roca, barbada, alfaneca, escolano, Maira roquera, Forkbeard (inglés), Moustelle Foncée (francés).

Más información sobre la Brótola

Morfología de la Brótola

La Brótola llega a medir hasta 65 cm. Tiene el cuerpo alargado y poderoso, con una primera aleta dorsal corta y redondeada, y una segunda aleta dorsal más larga. De la barbilla cuelga un barbillón dotado de células gustativas. Tiene color pardo si bien la zona ventral es más clara. Destaca lo blanco de su morro y las aletas ventrales transformadas en filamentos con forma de horquilla con los que se apoya sobre el suelo. Sus aletas, anal y segunda dorsal son largas. Puede alcanzar los 50 cm. Hábitos de la Brótola

La Brótola vive en fondos rocosos, si bien también se le encuentra en fondos arenosos, próximos, eso sí, a las rocas. Casi siempre vive a gran profundidad, siendo poco común en aguas superficiales. La Brótola es una especie nocturna, por lo que se pasa el día escondido en lo más oscuro de estrechas grietas donde a veces solo se le distingue la claridad de su labio inferior. Se alimenta de pequeños peces e invertebrados.

Forma de pesca de la Brótola

La pesca de la Brótola casi exclusivamente se realiza al agujero debido a su condición de cazadora nocturna. En las grietas es difícil su localización pues casi siempre se encuentra invisible y casi siempre se encuentra a profundidades mayores de 15 metros. Una vez capturada habrá que tener sumo cuidado de que no se nos desgarre su carne y pueda escapar. Lo ideal es realizar un disparo certero a la cabeza, ya que al cuerpo aumenta la posibilidad de que se desgarre la carne y pueda huir. Calidad de la carne de Brótola

Carne blanca, suave, delicada y de sabor muy agradable. Recetas (otras webs)

Receta: Brótola con champiñones

Receta: Brótola marinada

Receta: Brótola rellena y acompañada con papines