

# Congrio (Conger Conger) - Ficha de pez

Autor Administrator  
sábado, 29 de diciembre de 2007

Â Â Congrio  
Â Â Â Â Â

Nombre Científico: Conger Conger

Clase: OsteictiosÂ Orden: AnguiliformesÂ Familia: CÃngridos

Otros nombres: LÃtigo, Congriu, Correa, Safio, Enguilo, CÃngaro, Anguilo, Anguilachu.Â Â Â Â Â  
Â MÃis informaciÃn sobre el CongrioÂ Â Â Â Â Â Â Â» MorfologÃa del CongrioÂ Â

El congrio es de cuerpo gris oscuro y casi cilÃndrico de dientes muy afilados. Se diferencian de las Anguilas por tener la aleta dorsal mÃis larga. Ambos maxilares son de igual longitud. EstÃn desprovistos de escamas. Los machos alcanzan 1 m de longitud, mientras que las hembras pueden alcanzar los 2 m. Con una longitud mÃxima de 3 m y unos 65 Kg.Â Â» Hábitos del CongrioÂ El congrio vive sobre los fondos rocosos o arenosos desde 0 hasta 100 metros de profundidad. Son carnÃvoros y de una voracidad muy notable; se alimentan de Arenques, Bogavantes, Langostas y cefalÃpodos. Realizan la freza en verano, en un sector que va desde el mar de los Sargazos hasta el MediterrÃneo y a profundidades de 2000 a 3000 metros.Â Â Â» Forma de pesca del congrioÂ La pesca del congrio es eminentemente al agujero, pudiendo encontrar algÃn ejemplar nadando por el fondo. En ocasiones, su voracidad le lleva a atacar los peces que se cuelgan de la boya!!

Para pescar congrios hay que tener cierta prudencia,Â ya que su peligro no solo radica en su feroz mordedura, si no que tambiÃn puede atraparte la mano al enroscarse en la varilla.

Lo mejor es dispararles en la cabeza, justo entre los ojos y tirar con fuerza de la varilla para evitar que se enroque. Si lo hace serÃ bastante difÃcil extraerlo, ya que poseen una fuerza brutal.Â Una vez capturado el congrio,Â se recomienda cortarle las comisuras de la boca, para evitar asÃ- que pueda realizar fuertes mordiscos y asÃ- evitar accidentes. TambiÃn serÃ mejor rematarlo cuanto antes.

Muy a menudo el congrio comparte cueva con el bogavante ya que hacen buena sociedad,Â siendo dependientes el uno del otro, al igual que el camarÃn. DÃnde estÃ el bogavante, camarÃn o santiagoÃ±o, es raro que no estÃ el congrio, esto nos podrÃ dar una buena pista para localizar cuevas en el que estÃ presente el Congrio.

Â Â Â» Calidad de la carne del congrioÂ La carne de congrio es de excelente calidad y muy firme. Se diferencian dos partes; la delantera (tambiÃn llamada abierta) sin casi espinas y la de la cola (tambiÃn llamada cerrada) con mayor nÃmero de espinas, mÃis orientada a aderezar sopas y cremas. La sangre del congrio puede contener sustancias tÃxicas,Â al igual que sucede con las anguilas yÂ las morenas. Sin embargo, dicha sustancia es termolÃbil, es decir, que es destruida al ser calentada por encima de los 60Â°, por lo que tras ser cocinada no representa ningÃn riesgo para la salud.Â Â Â»

Recetas (otras webs)

Â Â

Recetas de Congrio

Receta: Congrio a la cerveza

Receta: Congrio a la sidra

Receta: Congrio a la cazuela

Receta: Congrio con guisantesÂ Â Â Â Â

Â