

Congrio (Conger Conger) - Ficha de pez

Autor Administrator

Saturday, 29 de December de 2007

Ã Congrio
Ã Ã Ã Ã Ã

Nombre Científico: Conger Conger

Clase: Osteictios Orden: Anguiliformes Familia: Cóngridos

Otros nombres: Látigo, Congriu, Correa, Safio, Enguilo, Cóngaro, Anguilo, Anguilachu. Ã Ã Ã Ã
Ã Más informaci3n sobre el Congrio Ã Ã Ã Ã Ã» Morfología del Congrio Ã

El congrio es de cuerpo gris oscuro y casi cilíndrico de dientes muy afilados. Se diferencian de las Anguilas por tener la aleta dorsal más larga. Ambos maxilares son de igual longitud. Est3n desprovistos de escamas. Los machos alcanzan 1 m de longitud, mientras que las hembras pueden alcanzar los 2 m. Con una longitud máxima de 3 m y unos 65 Kg. Ã» Hábitos del Congrio El congrio vive sobre los fondos rocosos o arenosos desde 0 hasta 100 metros de profundidad. Son carnívoros y de una voracidad muy notable; se alimentan de Arenques, Bogavantes, Langostas y cefalópodos. Realizan la freza en verano, en un sector que va desde el mar de los Sargazos hasta el Mediterráneo y a profundidades de 2000 a 3000 metros. Ã» Forma de pesca del congrio La pesca del congrio es eminentemente al agujero , pudiendo encontrar algún 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, ya que su peligro no solo radica en su feroz mordedura, si no que también 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 ser3 bastante difícil extraerlo, ya que poseen una fuerza brutal. Una vez capturado el congrio, se recomienda cortarle las comisuras de la boca, para evitar as3- que pueda realizar fuertes mordiscos y as3- evitar accidentes. También ser3 mejor rematarlo cuanto antes.

Muy a menudo el congrio comparte cueva con el bogavante ya que hacen buena sociedad, siendo dependientes el uno del otro, al igual que el camar3n. D3nde est3 el bogavante, camar3n o santiago3, es raro que no est3 el congrio, esto nos podr3 dar una buena pista para localizar cuevas en el que est3 presente el Congrio.

Ã» Calidad de la carne del congrio La carne de congrio es de excelente calidad y muy firme. Se diferencian dos partes; la delantera (también llamada abierta) sin casi espinas y la de la cola (también llamada cerrada) con mayor número de espinas, más orientada a aderezar sopas y cremas. La sangre del congrio puede contener sustancias tóxicas, al igual que sucede con las anguilas y las morenas. Sin embargo, dicha sustancia es termol3bil, es decir, que es destruida al ser calentada por encima de los 603, por lo que tras ser cocinada no representa ning3n riesgo para la salud. Ã»

Recetas (otras webs)

Ã

Recetas de Congrio

Receta: Congrio a la cerveza

Receta: Congrio a la sidra

Receta: Congrio a la cazuela

Receta: Congrio con guisantes Ã Ã Ã Ã

Ã