

# Lenguado (Solea solea) - Ficha pez

Autor Administrator  
miércoles, 02 de enero de 2008

Â Â Lenguado  
Â Â Â Â Â Â

Nombre Científico: Solea solea

Clase: OsteictiosÂ Orden: PleuronectiformesÂ Familia: Soleidos

Otros nombres: Rapapelo, LenguÃn, Leguao. Â Â Â Â Â

Â Más informaci3n sobre el Lenguado

Â Â Â Â Â Â» MorfologÃ-a del Lenguado

Â Â Â Pez plano de color pardo oscuro cubierto de finas motas.Ojos y boca más bien peque±a. La aleta pectoral que se encuentra en el lado de los ojos tiene una mancha oscura.

Pueden alcanzar los 60 cm y 3 Kg de peso, aunque la talla media oscila entre los 30 y 40 cm con 500 gramos de pez.Â Â Â» Hábitos del Lenguado

Â Â El Lenguado vive en fondos arenosos de 10 a 60 metros de profundidad, aunque los más jóvenes se encuentran a menos profundidad.Principalmente se alimenta de noche y su dieta se compone de Lamelibrânquios de concha fina,Â gusanos y crustáceos, así- como, aunque en menor proporción, de peces pequeños.Durante el día suele permanecer enterrado en la arena.Â Â» Forma de pesca del Lenguado

Â Â La dificultad estriba en localizar los Lenguados, ya que se entierran en la arena dejando visible únicamente sus dos ojos. Pero una vez localizados podemos incluso pincharlos sin disparar.Si optásemos por el disparo, tener la prudencia de que el fusil no rebote en el suelo y se salga del cuerpo del pez.Las técnica más adecuada para su captura será la caá-da o al acecho.Cuando el mar este revuelto se podrán ver los lenguados intentando camuflarse en vano en la arena removida por las olas.Si el lenguado se ve amenazado, irrumpe rápidamente en un movimiento que provoca que tire hacia adelante la arena del fondo, la gracia, es que suele ser un técnica de despiste, y el lenguado se esconde en el mismo sitio o un poco hacia atrás enterrado en la arena, así- que si fallamos el tiro, todavía-a podemos llegar a tener oportunidad de capturarlo pinchando por las cercanías. En algunas ocasiones, no veremos al ejemplar pero si el lugar donde ha estado reposando, si buscamos por los alrededores, quizás nos acabemos topando con él.Â Â» Calidad de la carne del LenguadoÂ Â El Lenguado es de excelente calidad de carne muy fina y sabrosa, como con casi todos los peces planos.Â Â» Recetas (otras webs)

Â Â

Recetas de Lenguado

Receta: Rollitos de lenguado al estilo Bengala

Receta: Lenguado a la naranja

Receta: Estofado de filetes de lenguado a la sidra con camaronesÂ Â Â Â Â

Â