Lenguado (Solea solea) - Ficha pez

Autor Administrator
miércoles, 02 de enero de 2008

Â Â Lenguado
Â Â Â Â Â Â

Nombre CientÃ-fico: Solea solea

Clase: OsteictiosÂ Orden: PleuronectiformesÂ Familia: Soleidos

Otros nombres: Rapapelo, LenguÃ¡n, Leguao. Â Â Â Â Â
Â MÃ¡s informaciÃ³n sobre el Lenguado
Â 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 mÃ¡s bien pequeÃ±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» HÃ¡bitos del Lenguado
Â Â El Lenguado vive en fondos arenosos de 10 a 60 metros de profundidad, aunque los mÃ¡s jÃ³venes se encuentran a menos profundidad.Principalmente se alimenta de noche y su dieta se compone de LamelibrÃ¡nquios de concha fina,Â gusanos y crustÃ¡ceos, asÃ- como, aunque en menor proporciÃ³n, de peces pequeÃ±os.Durante el dÃ-a 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 Ãºnicamente sus dos ojos. Pero una vez localizados podemos incluso pincharlos sin disparar.Si optÃ¡semos por el disparo, tener la prudencia de que el fusil no rebote en el suelo y se salga del cuerpo del pez.Las tÃ©cnica mÃ¡s adecuada para su captura serÃ¡ la caÃ-da o al acecho.Cuando el mar este revuelto se podrÃ¡n ver los lenguados intentando camuflarse en vano en la arena removida por las olas.Si el lenguado se ve amenazado, irrumpe rÃ¡pidamente en un movimiento que provoca que tire hacia adelante la arena del fondo, la gracia, es que suele ser un tÃ©nica de despiste, y el lenguado se esconde en el mismo sitio o un poco hacia atrÃ¡s enterrado en la arena, asÃ- que si fallamos el tiro, todavÃ-a podemos llegar a tener oportunidad de capturarlo pinchando por las cercanÃ-as. En algunas ocasiones, no veremos al ejemplar pero si el lugar donde ha estado reposando, si buscamos por los alrededores, quizÃ¡s nos acabemos topando con Ã©l.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