

Mero (Epinephelus marginatus) - Ficha Pez

Autor Administrator
miércoles, 02 de enero de 2008

Â Â Mero
Â Â Â Â Â Â

Nombre Científico: Epinephelus marginatus

Clase: OsteictiosÂ Orden: PerciformesÂ Familia: Serrínidos

Otros nombres: Mero, Cherna (It). Â Â Â Â Â

Â Más informaci3n sobre el Mero

Â Â Â Â Â Â» Morfología del Mero

Â Â Bajo la denominaci3n de Mero se encuentran varias especies. Su cuerpo es alargado, aplanado en los laterales y con la mandíbula inferior saliente. Pez de aspecto robusto perfectamente adaptado a la vida en los fondos.

De color: oscuro y oscila entre el verde y el marr3n. Su parte inferior es amarillenta. Su aleta dorsal tiene el borde naranja, y las dem3s, de borde azul claro. Su coloraci3n puede variar dependiendo de la situaci3n.

El tama±o del Mero varía entre sus diversas especies, desde los 3 metros del mero australiano hasta los 10 cm de las especies más pequeñas. Pesa entre 2 y 300 kilos. En el Mediterráneo llega a pesar 50 kg de peso y medir 1.2 a 1.5 metros con una edad de 50 años.Â Â» Hábitos del Mero

Â Â El Mero habita en las zonas rocosas en las que abunden las cuevas y agujeros. Suele vivir en profundidades superiores a los 10 metros de profundidad. El Mero suele vivir aislado en un territorio fijo en el que dispone de numerosos escondites en los que desaparece al sentirse amenazado. En la época de puesta suele observarse un macho grande junto a varias hembras más pequeñas. En esta especie es posible observar la transformaci3n sexual de hembras a machos, distinguibles esencialmente por el tama±o, que en las hembras no suele sobrepasar los 80 cm. Puede vivir hasta los 50 años.El Mero se alimenta de otros peces más pequeños, algunos crustáceos, y sobre todo de pulpos por los que siente verdadera predilecci3n.Â Â» Forma de pesca del Mero

Â Â Su pesca casi siempre se desarrolla en cuevas y grietas, ya que es difícil sorprenderle mientras nada.Hay que arponearle en la cabeza, a ser posible entre los ojos y nunca en la cola. Si revisando una grieta nos encontrásemos un Mero de cola, lo mejor es dejarlo para otro día, ya que son animales con mucha fuerza y serí muy complicado sacarlo de su morada.Los buenos ejemplares se suelen encontrar a profundidades de unos 20 metros, por tanto deberemos de tomar las precauciones oportunas si vamos a realizar pesca profunda . Â Â» Calidad de la carne de Mero

Â Â Carne de excelente calidad. Muy consumida. De ahí- que existan pocos ejemplares de buen tama±o.Â Â» Recetas (otras webs)

Â Â

Recetas de Mero

Receta: Mero con almejas

Receta: Mero a la mallorquina

Receta: Mero en salsa verdeÂ Â Â Â Â

Â