Pez de San Pedro (Zeus faber) - Ficha Pez

Autor Administrator
miércoles, 02 de enero de 2008

Â Â Pez de San Pedro
Â Â Â Â Â Â

Nombre CientÃ-fico: Zeus faber

Clase: OsteictiosÂ Orden: PerciformesÂ Familia: Moronidae

Otros nombres: SanmartiÃ±o, San MartiÃ±o, Gallopedro, Muxu-MartÃ-n,Â John Dory (inglÃ©s) Â Â Â Â Â
Â MÃ¡s informaciÃ³n sobre el Pez de San Pedro
Â Â Â Â Â Â Â» MorfologÃ-a del Pez de San Pedro
Â Â El cuerpo del Pez de San Pedro es muy alto y la cabeza bastante grande, su cuerpo es comprimido. Las aberturas nasales estÃ¡n junto a los ojos y muy prÃ³ximas entre si, separadas por un puente dÃ©rmico. Ojos cercanos al perfil dorsal cefÃ¡lico.
La abertura bucal es grande y oblicua. Los maxilares estÃ¡n muy desarrollados. La mandÃ-bula superior es bastante prominente. Los dientes son muy pequeÃ±os. Las aletas dorsales estÃ¡n muy prÃ³ximas entre si, al igual que las anales. Las aletas anales posee unos escudetes esiponsos en la base.
Las longitud media que suele medir los peces de San Pedro rondan entre los 25 a 30 cm llegando a tener un peso de 2 Kg. La longitud mÃ¡xima que pueden llegar a tener es de unos 60 cm y hasta 8 Kg de peso.

Â Â» HÃ¡bitos del Pez de San Pedro
Â Â Pez solitario y mal nadador que vive en los fondos de la plataforma continental, preferentemente en los de fango, en los que se entierra. TambiÃ©n se puede encontrar cerca de praderas de posidonias, suele frecuentar entre los 20 metros hasta unos 200 de profundidad.Â En ocasiones aprovecha la extrema delgadez de su cuerpo visto de frente para acercarse a los peces, capturÃ¡ndolos de manera fulminante con su bocaza protrÃ¡ctil. Se reproduce a finales de verano en nuestras aguas y en primavera en costas africanas. Se alimenta de peces a los que engaÃ±a moviendo su aleta dorsal cuando estÃ¡ enterrado. TambiÃ©n persigue activamente los bancos de sardinas o arenques. Los crustÃ¡ceos, moluscos y anÃ©lidos son tambiÃ©n su alimento.Â Â» Forma de pesca del Pez de San PedroÂ Â No entraÃ±a ninguna dificulta
QuizÃ¡s radique en que no son especies muy abundantes. Nadan lentamente y se prestan al disparo.
QuizÃ¡s su belleza te impida dispararleâ€¦â€¦Â Â Â» Calidad de la carne del Pez de San Pedro
Â Â

El Pez de San Pedro es de excelente calidad, muy suave y agradable al paladar.Â Â» Recetas (otras webs)
Â Â

Receta: Pez de San Pedro al horno

Receta: Pez de San Pedro con tomates, albahaca y pasta a la tinta Â

Receta: Filetes de San Pedro al cava Â Â Â Â Â

Â