

Rascacio (Scorpaena Scrofa) - Ficha Pez

Autor Administrator
viernes, 11 de enero de 2008

Â Â Rascacio
Â Â Â Â Â Â

Nombre Científico: Scorpaena Scrofa

Clase: OsteictiosÂ Orden: EscorpeniformesÂ Familia: EscorpÁ©nidos

Otros nombres: Cabracho, Rascacio colorado, kabrarroka, diablo de mar, TiÁ±osu, TiÁ±osÁ-n, pez diablo, Escorpora, Caproig.Â Â Â Â Â

Â MÃ±s informaciÃ³n sobre el Rascacio

Â Â Â Â Â Â» MorfologÁ-a del Rascacio

Â Â El cabracho posee un cuerpo robusto, alargado, cubierto de repliegues y espinas.

Su color dominante es el rojo, si bien Á©ste varÁ-a entre el rosÁiceo y el rojo pardo.

Presenta unas manchas pardas que se esparcen tambiÁ©n por las aletas. Con frecuencia se puede observar una mancha negra bajo su aleta dorsal.

El tamaÃ±o mÃ±s frecuente del cabracho oscila entre los 35 y los 50 centÁ-metros. Su peso ronda el kilo y medio o 2 kilos.Â Â» Hábitos del Rascacio

Â Â El cabracho permanece casi siempre quieto y oculto en el fondo marino, entre los 20 y los 200 metros de profundidad, y se puede localizar tanto solo como en grupo. Los ejemplares jÃ³venes se sitÁ°an mÃ±s cerca de la costa que los adultos. El cabracho es propio de las aguas del AtlÁntico nororiental, desde las Islas BritÁnicas hasta Senegal, y tambiÁ©n abunda en las costas de las Islas Canarias, Madeira y Azores, asÁ- como en el mar MediterrÁneo.

El cabracho se alimenta de crustÁceos, moluscos y diferentes especies de pequeÃ±os peces.Â Â» Forma de pesca del Rascacio

Â Â El Rascacio es una pieza muy sencilla de ensartar. Tan solo has de estar muy atento a los fondos para localizarlo, ya que se mimetiza concienzudamente con el fondo.

Una vez localizado tan solo has de acercarte y disparar pues permanecerÁj totalmente inmvil.

A la hora de rematarlo manÁ©jalo con mucho cuidado ya que posee pÃ±as venenosas, que produce mucho dolor e hinchazÃ³n, los alÁrgicos, mejor abstenerse de la pesca del RascacioÂ por el peligro que pudiera producir este veneno.Â Â» Calidad de la carne de Rascacio

Â Â Excelente calidad. Son peces con abundantes espinas, por lo que se suelen emplear para la realizaciÃ³n de calderetas, sopas, pastel etc.Â Â» Recetas (otras webs)

Â Â

Recetas de Rascacio (Cabracho)

Receta: Pastel de cabracho

Receta: Cabracho al limÃ³n

Receta: Cabracho al horno Â Â Â Â

Â