

Caballa (Scomber scombrus) - Ficha Pez

Autor Administrator
miércoles, 16 de enero de 2008

Â Â Caballa
Â Â Â Â Â Â

Nombre Científico: Scomber scombrus

Clase: OsteictiosÂ Orden: PerciformesÂ Familia: Scombridae

Otros nombres: Sarda, Verdel o verta.Â Â Â Â Â

Â Más informaci3n sobre la Caballa

Â Â Â Â Â Â» Morfología de la Caballa Â Â La Caballa es de cuerpo alargado y ligeramente comprimido cubierto de peque±as escamas.

Su cuerpo es azul, mientras que sus aletas y su vientre son de color gris con tonos plateados. Su dorso estÂ cubierto de delgadas lÂneas negras transversales.

La caballa puede llegar a medir 50 centímetros y pesar 3 kilos. Sin embargo, lo más frecuente es que su longitud est© en torno a los 30 centímetros y su peso sea de unos 250-300 gramos.Â Â» Hábitos de la Caballa Â Â La caballa es muy abundante en las aguas del Océano Atlántico oriental, desde las islas Británicas hasta las costas del norte de África; así como en el Atlántico occidental, en concreto en las costas de Estados Unidos y Canadá. Es un pescado que también abunda en las aguas del mar Mediterráneo y del mar Negro. Puede encontrarse hasta los 250 metros de profundidad. Durante el invierno, la caballa permanece en el fondo del mar sin alimentarse. Cuando llegan los meses de primavera vuelve a aproximarse a la superficie.

La alimentaci3n de la caballa es bastante amplia e incluye desde crustáceos hasta diferentes especies pelágicas como las sardinas o los arenques de peque±o tamaño.Â Â» Forma de pesca de la Caballa Â Â Simplemente haciendo una peque±a espera a media agua y seleccionar un ejemplar de buen tamaño.

Pueden pescarse a veces incluso en superficie, ya que nadan en bancos a flor de agua.Â Â» Calidad de la carne de Caballa
Â Â

Carne de buena calidad ideal para hacer conservas.Â Â» Recetas (otras webs)
Â Â

Recetas de Caballa

Receta: Caballa con salsa de ajos

Receta: Caballa a las hierbas

Receta: Caballa encebollada

Receta: Caballa al lim3nÂ Â Â Â Â

Â