Caballa (Scomber scombrus) - Ficha Pez

Autor Administrator
miércoles, 16 de enero de 2008

Â Â Caballa
Â Â Â Â Â Â

Nombre CientÃ-fico: Scomber scombrus

Clase: OsteictiosÂ Orden: PerciformesÂ Familia: Scombridae

Otros nombres: Sarda, Verdel o verta.Â Â Â Â Â
Â MÃ¡s informaciÃ³n sobre la Caballa
Â Â Â Â Â Â Â» MorfologÃ-a de la Caballa Â Â La Caballa es de cuerpo alargado y ligeramente comprimido cubierto de pequeÃ±Ã-simas escamas.

Su cuerpo es azul, mientras que sus aletas y su vientre son de color gris con tonos plateados. Su dorso estÃ¡ cubierto de delgadas lÃ-neas negras transversales.

La caballa puede llegar a medir 50 centÃ-metros y pesar 3 kilos. Sin embargo, lo mÃ¡s frecuente es que su longitud estÃ© en torno a los 30 centÃ-metros y su peso sea de unos 250-300 gramos.Â Â» HÃ¡bitos de la Caballa Â Â La caballa es muy abundante en las aguas del OcÃ©ano AtlÃ¡ntico oriental, desde las islas BritÃ¡nicas hasta las costas del norte de Ã•frica; asÃ-como en el AtlÃ¡ntico occidental, en concreto en las costas de Estados Unidos y CanadÃ¡. Es un pescado que tambiÃ©n abunda en las aguas del mar MediterrÃ¡neo 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 alimentaciÃ³n de la caballa es bastante amplia e incluye desde crustÃ¡ceos hasta diferentes especies pelÃ¡gicas como las sardinas o los arenques de pequeÃ±o tamaÃ±o.Â Â» Forma de pesca de la Caballa Â Â Simplemente haciendo una pequeÃ±a espera a media agua y seleccionar un ejemplar de buen tamaÃ±o.

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 limÃ³nÂ Â Â Â Â

Â