

Gallo



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Gallo**

Nombre científico: *Lepidorhombus boscii*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Gallo

Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)

Comunidad Autónoma de Baleares: Bruixa

Comunidad Autónoma de Cantabria: Ojito

Comunidad Autónoma de Cataluña: Bruixa de quatre taques

Comunidad Autónoma de Galicia: Rapante de manchas

Comunidad Autónoma de País Vasco: Itxas oillarra

Comunidad Autónoma de Valencia: Bruixa de quatre taques

DATOS DE LA ESPECIE

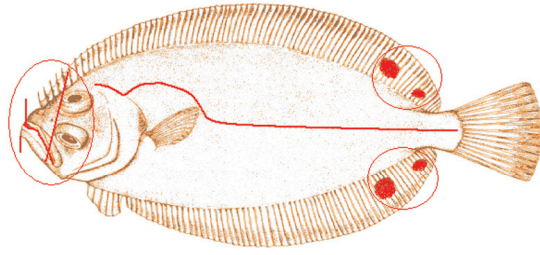
Descripción

Características esenciales

Se trata de un pescado plano cuya longitud más común se encuentra sobre los 30 cm. Tiene los ojos situados al lado izquierdo del cuerpo, es muy común y frecuente en nuestros mercados. Vive en los fondos situados entre 100 y 400 m de profundidad aunque puede llegar hasta los 1.000. Los individuos jóvenes se alimentan de crustáceos pequeños y poliquetos y a medida que aumentan de talla, consumen una mayor proporción de peces y moluscos cefelópodos. Se pesca tanto en el Atlántico como en el Mediterráneo. Una buena parte de sus capturas proceden de nuestra flota en Gran Sol, al sur del Reino Unido e Irlanda.

Elementos diferenciales

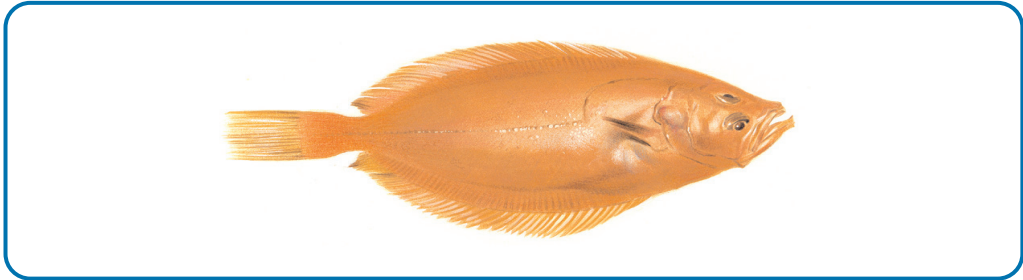
Cuerpo ovalado alargado. Boca muy grande y muy oblicua. Mandíbula inferior ligeramente prominente. Ojos del lado izquierdo muy juntos, siendo su diámetro superior a la longitud del morro. Ojo superior al nivel del ojo inferior. Origen de la aleta dorsal muy cerca del morro. La aleta dorsal y anal terminan en el nacimiento de la cola. Color marrón blanquecino, sin marcas definidas sobre la cabeza y cuerpo. 2 manchas oscuras sobre la parte posterior de la aleta dorsal y de la anal.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Hay una confusión casi inevitable con el Gallo del Norte (*Lepidorhombus whiffiagonis*), especie idéntica salvo pequeños detalles, frecuente de producirse, ya que las dos especies conviven en la mar y en los mercados. La cosa no tiene mayor significado pues su valor comercial es el mismo.



Gallo del Norte

Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y Noroeste, Golfo de Cádiz y Canarias: 20 cm, Mediterráneo: 15 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Como se ha dicho, una buena parte procede de nuestra flota de altura, si bien hay diversas pesquerías semi-industriales a lo largo de la geografía española. Dada su posición en el fondo del mar, como la de todos los pescados planos, el arte más frecuentemente empleado es el arrastre de fondo.

Comercialización

Es una de las especies más importantes en el mercado del fresco. Es muy apreciada en nuestro mercado y su demanda es bastante alta. Se desembarca tanto fresco como congelado, ya sea entero o descabezado.

Valores culinarios y gastronómicos

Posee una excelente carne, muy blanca, con sabor muy típico, escasas espinas, por lo que constituye desde hace mucho tiempo comida de niños. Salvo en tamaños grandes que permiten guisos y horneados, la cocina más frecuente de este pescado es la fritura, ya sea troceado o fileteado.

Valores nutricionales básicos

Se recogen de forma tabulada el contenido proteico, el contenido en grasas y las calorías contenidas en 100 gramos de la especie.

Proteínas (g/100g)	Grasas (g/100g)	Energía (Kcal/100g)
18.10	1.13	82.67

