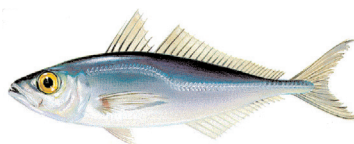


# Jurel



## DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Jurel**

Nombre científico: *Trachurus trachurus*

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

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

Comunidad Autónoma de Asturias: Chicharro, Chicharru

Comunidad Autónoma de Baleares: Sorell ver

Comunidad Autónoma de Canarias: Chicharro

Comunidad Autónoma de Cantabria: Chicharro

Comunidad Autónoma de Cataluña: Sorell

Comunidad Autónoma de Galicia: Xurelo

Comunidad Autónoma de País Vasco: Txitxarro baltza

Comunidad Autónoma de Valencia: Sorell

## DATOS DE LA ESPECIE

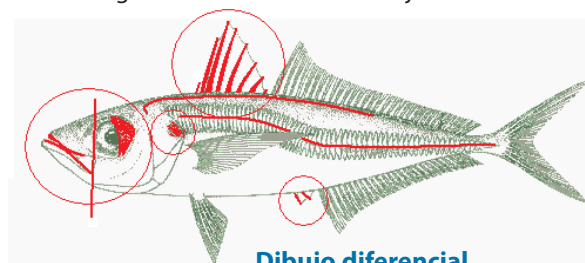
### Descripción

#### Características esenciales

Se trata de una especie con un tamaño medio de 30 cm, que vive en grandes bancos, en fondos de arena, a profundidades de 100 a 200 m y a veces hasta 500 m. Es una especie gregaria que lleva una vida casi siempre entre aguas, sin descartar aparecer en la superficie ya que realiza migraciones verticales diarias para alimentarse y horizontales para reproducirse. Es muy voraz, comiendo toda clase de pescados, crustáceos y calamares pequeños.

#### Elementos diferenciales

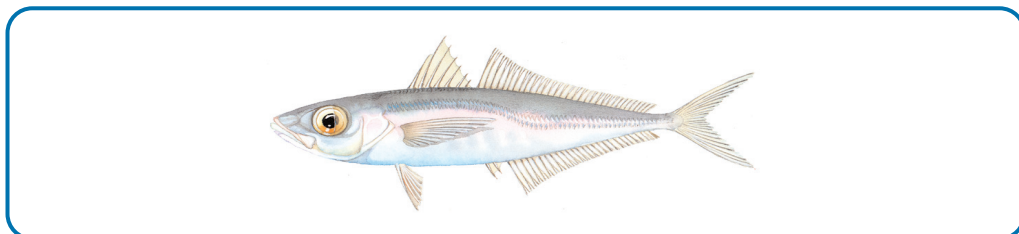
Ojos grandes, con un párpado adiposo bien desarrollado. Mandíbula superior moderadamente ancha que va hasta debajo del borde anterior del ojo. Dos aletas dorsales. El color de la parte superior del cuerpo y de la cabeza es grisáceo oscuro a negro y los laterales verde azulados y plateados. Tiene una pequeña mancha negra sobre el borde de la oreja.



Dibujo diferencial

## Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Las únicas confusiones posibles se pueden producir con el jurel del Mediterráneo (*Trachurus mediterraneus*) y con el chicharro (*Trachurus picturatus*), si bien las tres especies son muy próximas comercialmente y dichas confusiones no deben tener relevancia alguna.



Chicharro

## Pesos y medidas

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



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

## Lugares y artes de pesca

Se pesca de forma industrial, semi-industrial, artesanal y deportiva, prácticamente en todas las costas españolas, con redes de cerco, arrastre de fondo y trasmallos.

## Comercialización

Especie muy habitual en los mercados españoles, si bien las formas de preparación y los tamaños más comunes de venta difieren de unas zonas geográficas a otras. Por las características de su carne está incluido dentro de los pescados azules. Se pesca en grandes cantidades y se comercializa junto con otras especies de los géneros *Trachurus* y *Caranx*. La forma más habitual de comercialización es entero y fresco, aunque también se comercializa seco, después de secado al aire. Parte de la captura es utilizada como cebo para otras pesquerías o procesada para piensos. Cuando son pequeños, la industria de transformación los utiliza en conservas. Se desembarca principalmente fresco, entero o sin cabeza; también entero y sin cabeza congelado y como pasta de pescado.

## Valores culinarios y gastronómicos

Es un pescado humilde, relativamente barato, de altísimo valor nutricional que ha resuelto muchos problemas alimentarios en España en épocas ya remotas. Permite buenos fritos y escabechados posteriores, a la brasa en verano cuando está gordo y muy especialmente al horno, está presente en multitud de recetas populares tanto de la costa como del interior.

## 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)
18.80	3.96	127.00

