

# Merluza



## DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Merluza**

Nombre científico: *Merluccius merluccius*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Merluza o Merluza europea

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

Comunidad Autónoma de Andalucía: Merluza, Pescadilla, Pescada

Comunidad Autónoma de Asturias: Pescadilla, Carioca, Pijota

Comunidad Autónoma de Baleares: Lluç, Lluçet

Comunidad Autónoma de Canarias: Pescadilla, Merluza

Comunidad Autónoma de Cantabria: Carioca, Pescadilla

Comunidad Autónoma de Cataluña: Lluç

Comunidad Autónoma de Galicia: Pescada

Comunidad Autónoma de Murcia: Pescadilla, Merluza

Comunidad Autónoma de País Vasco: Legatza, Lebatza

Comunidad Autónoma de Valencia: Lluç

## DATOS DE LA ESPECIE

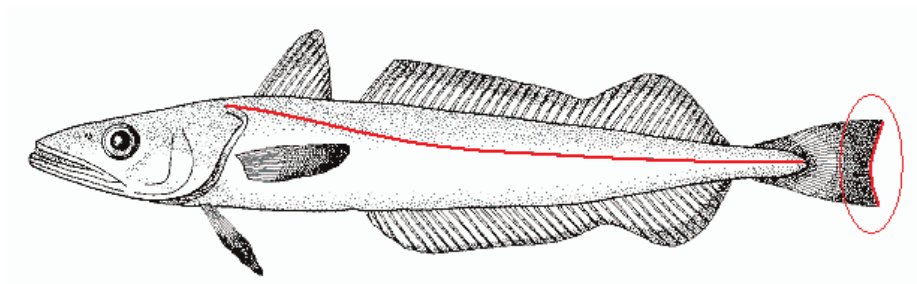
### Descripción

#### Características esenciales

Puede ser considerada la especie más popular de nuestros mercados, cocinas y mesas. La reina del mar con un tamaño medio de 12 a 60 cm. La pasión de los españoles por este pescado, no compartida por casi ningún otro país del mundo, ha hecho que se desarrolle una intensa actividad comercial. La demanda española de merluza fresca es muy superior a nuestra producción, por lo que gracias al transporte aéreo internacional se reciben regularmente grandes partidas de otras merluzas, no europeas. Es un animal oceánico que se encuentra entre 30 y 500 m de profundidad. Realiza migraciones verticales diarias subiendo a la superficie para alimentarse, y estacionales horizontales. Es muy voraz, los juveniles se alimentan de pequeños peces y cefalópodos y los adultos exclusivamente de peces. Hay que tener cuidado con sus dientes al manipularla, pues se clavan fácilmente.

#### Elementos diferenciales

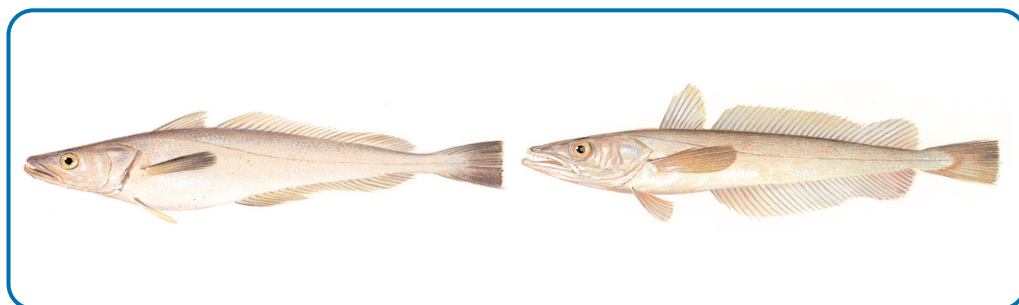
Cuerpo largo, esbelto y comprimido lateralmente. Lado superior de la cabeza plano, con una cresta sobresaliente en forma de V. Boca grande. El maxilar va hasta la vertical del centro del ojo. La mandíbula inferior es ligeramente más grande que la superior, llenas de dientes. No tiene barbilla en el mentón. El color es gris metálico en la espalda, más claro sobre los lados y blanco plateado sobre el vientre.



Dibujo diferencial

### Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Nuestra merluza es inconfundible y los compradores españoles la conocen muy bien. No obstante hay otras merluzas que llegan a nuestros mercados desde otros países, con buena presentación y fresca, que se han incorporado sin dificultad alguna. Dado que las merluzas se parecen bastante entre ellas, es muy probable que se pueda colar una especie por otra.



Merluza de Chile y Merluza del Cabo

### Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y Noroeste, Golfo de Cádiz y Canarias: 27 cm, Mediterráneo: 20 cm



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

## Lugares y artes de pesca

Se encuentra en profundidades comprendidas entre los 100 y 1000 m y se acerca poco a la costa. Se alimenta de pescados menores, incluso de la misma especie y calamares. Las pescadillas pequeñas suelen alimentarse de quisquillas y crustáceos pequeños. La captura se lleva a cabo mediante muchas artes, siendo la principal el arrastre. No faltan otros como el palangre, el enmalle, la línea (pincho), muy utilizada por los arrantzales vascos.

## Comercialización

La merluza es una especie apreciada por su carne. Muy importante sobretodo en los países mediterráneos. Se comercializa fresca o congelada, tanto entera como en filetes, o en platos precocinados. También se consumen sus huevas. Se desembarca principalmente fresca. Cuando viene ya transformada suele ser eviscerada sin cabeza (refrigerada o congelada) o cocida, congelada y empaquetada.

## Valores culinarios y gastronómicos

Poco original se puede decir ya sobre la merluza, con el sinfín de publicaciones y recetas que inundan nuestro entorno. La merluza se prepara con mucha facilidad desde al vapor, cocida, grill, guisada y en innumerables preparaciones de horno. Es conveniente mantener su jugosidad, la cual se pierde fácilmente en sobrecalentamientos inútiles. Como en casi todos los pescados, pero especialmente en los "blancos" cuando la espina (rodajas, centros, etc.) empiece a separarse de la carne, el pescado ya está hecho y listo para comer. Esperar en ese momento es un mal consejo. La multitud de cortes que permite la merluza hace de ella que sea la reina de nuestra cocina.

## 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)
17.10	1.60	83.67

