

Pez de San Pedro



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Pez de San Pedro**

Nombre científico: *Zeus Faber*

Denominación comercial admitida en España (Res. 22/03/11 SGM): Pez de San Pedro

Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 22/03/11 SGM)

Comunidad Autónoma de Andalucía: Gallopedro

Comunidad Autónoma de Asturias: Sanmartín

Comunidad Autónoma de Baleares: Gall de Sant Pere

Comunidad Autónoma de Canarias: Gallo San Pedro, Gallo barbero

Comunidad Autónoma de Cantabria: San Martín o Cañada

Comunidad Autónoma de Cataluña: Gall

Comunidad Autónoma de Valencia: Gall

Comunidad Autónoma de Galicia: Sanmartiño

Comunidad Autónoma de País Vasco: Muxumartín, Martintxo

DATOS DE LA ESPECIE

Descripción

Características esenciales

Zeus faber o Pez de San Pedro conocido por su nombre común es un pescado semigraso y de agua salada. Habita tanto en fondos de rocas como en praderas submarinas y fondos de arena, donde puede enterrarse a veces. Vive entre aguas, a profundidades que varían desde los 10 a los 100 m., aunque se le puede encontrar hasta a 400 m.

Se alimenta de pececillos como arenques y sardinas, y también de gusanos y crustáceos como camarones.

Elementos diferenciales

Pez comestible de aguas profundas, su cuerpo es alto, comprimido y aplanado lateralmente de color dorado, o gris verdoso, y posee una mancha negra rodeada de blanco o amarillo en el centro del cuerpo y en ambos lados, carece de escamas excepto en la línea lateral y presenta espinas al lado del abdomen.

La cabeza es grande y de perfil recto que está surcada por numerosas crestas óseas. La boca posee maxilares bien desarrollados aunque los dientes son pequeños y los ojos están situados cerca del borde dorsal y uno a cada lado del cuerpo a pesar de ser un pescado bastante plano. La aleta dorsal tiene tanto radios espinosos largos como otros más cortos y blandos.

Pesos y medidas

Puede llegar a medir hasta 60 centímetros, aún que lo normal es que mida entre 20 y 50 cms.

Lugares y artes de pesca

Las técnicas con las que se captura son arrastre, palangre o con sedal.

Comercialización

Se comercializa fresco y congelado.

Valores culinarios y gastronómicos

Información no disponible.

Valores nutricionales básicos

Valores nutricionales en 100 gramos de esta especie:

Energía (Kcal) 91,2

Proteínas (gr) 18,3

Lípidos (gr) 2

Ácidos grasos saturados (gr) 0,22

Ácidos grasos monoinsaturados (gr) 0,34

Ácidos grasos poliinsaturados (gr) 0,67

Colesterol (mg) 150