

BACALAO (*Gadus morhua*)



Especie de cuerpo robusto y alargado. Generalmente tiene hábitos bentónicos y sedentarios encontrándose en fondos de aguas frías de hasta 1.000 m aunque realiza grandes migraciones para alimentarse y reproducirse. Es una especie omnívora que se alimenta durante el atardecer y a primeras horas de la noche, puede existir canibalismo en los ejemplares adultos sobre los de menor talla.

COMERCIALIZACIÓN

Pescado blanco con la carne magra, delicada y consistente. Muy apreciado. Se presenta en los mercados principalmente refrigerado, congelado, salado o ahumado. Se adquiere entero, en lomos, troceado, etc. Los huevos y el hígado también tienen valor comercial. Por otro lado, del bacalao se obtienen derivados como harina y aceite de hígado.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

No es necesario decir que el bacalao genera una cocina específica en nuestro país, especialmente el seco-curado. Como producto fresco compite fácilmente con otros pescados blancos. Es conveniente repetir el consejo de que hay que ser muy cautelosos a la hora de cocinarlo, especialmente en lo que a la temperatura y tiempo de cocción se refiere, ya que pierde fácilmente su excelente aroma y textura.