

BOQUERÓN (*Engraulis encrasicolus*)



Es un fiel visitante de nuestras costas a partir de la primavera, que forma grandes bancos en sus recorridos migratorios del Cantábrico y del Mediterráneo. Habita en mar abierto sobre la plataforma continental y se aproxima a la costa en verano para realizar la puesta.

COMERCIALIZACIÓN

El boquerón es una de las especies más conocidas de nuestros mercados y lonjas. De alto valor comercial, tanto como producto fresco como en conserva, salazón o encurtido. Al ser graso, no es aconsejable su congelación. Puede usarse también como carnada en la pesca de atunes.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

Es una especie venerada por todo el mundo, de alto valor nutricional y excelente calidad gastronómica, por la composición y reparto de su grasa en la carne. Permite preparaciones tan apetitosas como “en vinagre”. En el País Vasco son famosas las tortillas de anchoas (boquerones).

alimentación.es
Saber más para comer mejor