

CABALLA (*Scomber scombrus*)



Visitante primaveral de nuestras costas en el Norte de la Península, aunque prácticamente no desaparece en todo el año. Vive siempre en medias aguas formando grandes cardúmenes, a unos 250 m, subiendo frecuentemente a la superficie para cazar. Se alimenta de especies pelágicas, pequeños peces, cefalópodos y crustáceos.

COMERCIALIZACIÓN

Se comercializa fresca, congelada, ahumada, en semi-conserva o en conserva.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

Probablemente sea uno de los pescados con mayor interés nutricional de nuestras costas dada su composición, especialmente su grasa. La caballa, por esta misma razón, es un manjar a la brasa, sobre todo en verano cuando alcanza mayor volumen. Admite toda clase de adobos y vinagretas, antes de una buena fritura, como tan bien saben hacer los andaluces