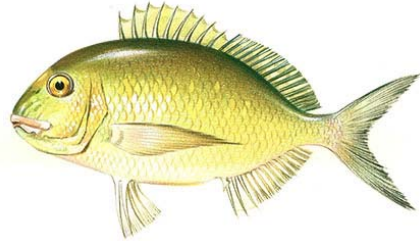


DORADA (*Sparus aurata*)



Si ya era conocida esta especie en nuestros mercados, ahora lo es mucho más con el impulso de la acuicultura. Es un pescado que suele tener un tamaño medio de entre 20 y 50 cm, que suele vivir en la costa por encima de los 30 m. aunque puede hallarse hasta 100 m de profundidad. Se alimenta básicamente de moluscos y crustáceos ya que con sus poderosos dientes puede triturar las conchas y caparazones.

COMERCIALIZACIÓN

Una carne de una textura y un sabor excelente y un buen tamaño, convierten a la dorada en un pez muy apreciado que alcanza unos precios importantes en los mercados. La dorada se cultiva en muchos puntos del litoral español y supone aproximadamente la mitad de la producción piscícola española. Los ejemplares cultivados se encuentran actualmente en todos los mercados del país, si bien esto no impide la comercialización, a un precio mucho más elevado, de las doradas salvajes. Se vende generalmente fresca.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

Parece ser que fue la dorada la iniciadora de la presentación “a la sal”, con lo cual está dicho casi todo. Es también aconsejable prepararla, como todos los pescados de su familia (pargos, sargos, samas, etc.) al horno, con guarniciones de esa buena huerta cercana a sus lugares de pesca.