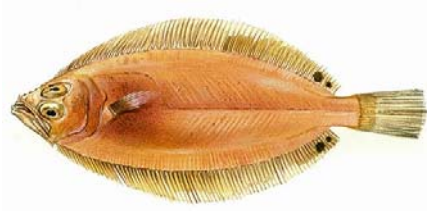


GALLO (*Lepidorhombus boscii*)



Se trata de un pescado plano cuya longitud más común se encuentra sobre los 30 cm. Tiene los ojos situados al lado izquierdo del cuerpo, es muy común y frecuente en nuestros mercados. Vive en los fondos situados entre 100 y 400 m de profundidad aunque puede llegar hasta los 1.000 m. Los individuos jóvenes se alimentan de crustáceos pequeños y poliquetos y a medida que aumentan de talla, consumen una mayor proporción de peces y moluscos cefalópodos. Se pesca tanto en el Atlántico como en el Mediterráneo. Una buena parte de sus capturas proceden de nuestra flota en Gran Sol, al sur del Reino Unido e Irlanda.

COMERCIALIZACIÓN

Es una de las especies más importantes en el mercado del fresco. Es muy apreciada en nuestro mercado y su demanda es alta.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

Posee una excelente carne, muy blanca, con sabor muy típico, escasas espinas, por lo que constituye desde hace mucho tiempo comida de niños. Salvo en tamaños grandes que permiten guisos y horneados, la cocina más frecuente de este pescado es la fritura, ya sea troceado o fileteado.