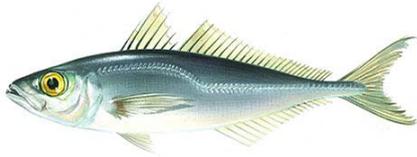


JUREL (*Trachurus trachurus*)



Se trata de una especie con un tamaño medio de 30 cm, que vive en grandes bancos, en fondos de arena, a profundidades de 100 a 200 m y a veces hasta 500 m. Es una especie gregaria que lleva una vida casi siempre entre aguas, sin descartar aparecer en la superficie ya que realiza migraciones verticales diarias para alimentarse y horizontales para reproducirse. Es muy voraz, comiendo toda clase de pescados, crustáceos y calamares pequeños.

COMERCIALIZACIÓN

Especie muy habitual en los mercados españoles, si bien las formas de preparación y los tamaños más comunes de venta difieren de unas zonas geográficas a otras. Por las características de su carne está incluido dentro de los pescados azules. La forma más habitual de comercialización es entero y fresco, aunque también se comercializa seco, después de secado al aire. Parte de la captura es utilizada como cebo para otras pesquerías o procesada para piensos. Cuando son pequeños, la industria de transformación los utiliza en conservas.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

Es un pescado relativamente barato, de altísimo valor nutricional, que ha resuelto muchos problemas alimentarios en España en épocas ya remotas. Permite buenos fritos y escabechados posteriores, a la brasa en verano cuando posee mayor tamaño, y muy especialmente al horno. Está presente en multitud de recetas populares tanto de la costa como del interior.