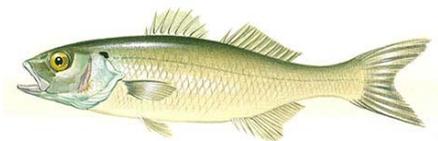


LUBINA (*Dicentrarchus labrax*)



Es un pescado de enorme vigorosidad que vive muy cerca de la costa, en zonas rocosas, despreciando la fuerza del mar. Es en estas zonas donde encuentra su alimento, que consiste en pequeños pescados, calamares y cangrejos. Llama la atención el que sea capaz de entrar en las desembocaduras de los ríos, soportando fácilmente la baja salinidad. Tiene un gran cartel en el mundo de la gastronomía y goza de un gran prestigio en el mercado, que lo valora considerablemente, perteneciendo al grupo de especies mejor cotizadas.

COMERCIALIZACIÓN

Carne muy sabrosa, muy apreciada por su gran calidad. Se comercializa entera, casi exclusivamente en fresco. La lubina es, tras la dorada (*Sparus aurata*), el pez más importante de la acuicultura española.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

Cualquier calificativo para definir estos valores se podría quedar corto. Este pescado está siempre presente en los mejores restaurantes de nuestra geografía, prestigiándolos con su presencia. Su preparación "a la sal" está muy extendida, sin olvidar acompañamientos de salsas regionales, una vez cocida. Si se cuece entera hay que tener mucho cuidado con la piel, ya que se rompe fácilmente, máxime si es muy fresca, aconsejándose elevar la temperatura suavemente.