

MERLUZA (*Merluccius merluccius*)



Puede ser considerada la especie más popular de nuestros mercados, cocinas y mesas. La pasión de los españoles por este pescado, no compartida por casi ningún otro país del mundo, ha hecho que se desarrolle una intensa actividad comercial.

La demanda española de merluza fresca es muy superior a nuestra producción, por lo que gracias al transporte aéreo internacional se reciben regularmente grandes partidas de otras merluzas, no europeas. Es un animal oceánico que se encuentra entre 30 y 500 m de profundidad. Realiza migraciones verticales diarias subiendo a la superficie para alimentarse, y estacionales horizontales.

Es muy voraz, los juveniles se alimentan de pequeños peces y cefalópodos y los adultos exclusivamente de peces. Hay que tener cuidado con sus dientes al manipularla, pues se clavan fácilmente.

COMERCIALIZACIÓN

La merluza es una especie apreciada por su carne. Muy importante sobre todo en los países mediterráneos. Se comercializa fresca o congelada, tanto entera como en filetes, o en platos precocinados. También se consumen sus huevas.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

La merluza se prepara con mucha facilidad al vapor, cocida, grill, guisada y en innumerables preparaciones al horno. Es conveniente mantener su jugosidad, la cual se pierde fácilmente en sobrecalentamientos inútiles. Como en casi todos los pescados, pero especialmente en los “blancos” cuando la espina (rodajas, centros, etc.) empieza a separarse de la carne, el pescado ya está hecho y listo para comer. La multitud de cortes que permite la merluza hace de ella que sea la reina de nuestra cocina.