

PEZ ESPADA (*Xiphias gladius*)



Se trata de un voluminoso pescado oceánico, con gran musculatura, inconfundible por su tamaño y espada. Especie migratoria y solitaria, que se mueve desde la orilla del mar hasta 700 m de profundidad. Cuerpo perfectamente adaptado a la natación rápida. Especie muy voraz, gran cazador, del que se dice que utiliza su espada para matar a sus presas. Se alimenta de pescados azules y preferentemente de calamares y potas.

COMERCIALIZACIÓN

Especie muy apreciada por la gran calidad de su carne. Se encuentra en los mercados durante todo el año, aunque es especialmente abundante entre septiembre y marzo.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

Tiene un valor culinario de primera magnitud. El color blanco de su carne, la ausencia de grasa y espinas y lo bien que se conserva en casa, son factores que lo justifican. Es un pescado ideal para aquellos que no son “muy amigos” del pescado, ya que una vez cocinado parece carne de ternera o de pollo y su sabor “a pescado” es muy tenue. Probablemente la plancha es la mejor herramienta para llevarlo a la mesa. También puede encontrarse en conserva.