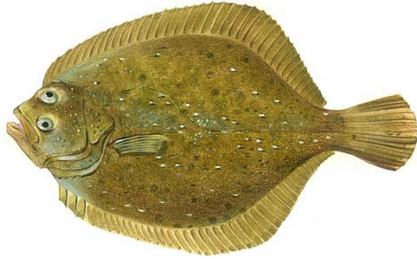


RODABALLO (*Scophthalmus maximus*, *Psetta maxima*)



Pescado plano de alto prestigio comercial, que tiene los ojos situados en la parte izquierda del cuerpo que es de forma casi circular. Cultivado con mucho éxito en España, se sitúa en los fondos marinos hasta los 100 m y que llega a vivir hasta 30 años. Suele encontrarse en estuarios y desembocaduras de ríos. Se alimenta de todo lo que encuentra bajo la arena, como almejas, crustáceos y otros invertebrados, que tritura con su poderosa mandíbula, así como peces y cefalópodos.

COMERCIALIZACIÓN

Es una especie de gran valor comercial. Se comercializa fresco y entero. Está disponible durante todo el año debido a que, desde hace años se lleva a cabo su cría en cautividad con buenos resultados.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

El rodaballo pertenece al grupo de los pescados de lujo, hoy día popularizado por las aportaciones de la acuicultura. Las características de firmeza y finura de su carne permiten todo tipo de aplicaciones culinarias, si bien los guisos, parecen ser las más apropiadas. El hecho de la práctica inexistencia de espinas lo hace aun más atractivo, especialmente para aquellos consumidores más reticentes. Ideal para personas mayores y niños.