

SALMONETE (*Mullus spp.*)



El salmonete de roca (*Mullus surmuletus*) y el de fango (*Mullus barbatus*) son dos especies muy próximas, llenas de coloridos vivos, rosados, anaranjados, que desaparecen paulatinamente cuando desaparece la frescura. Las mayores diferencias a simple vista entre ellos, son que el de fango es descaradamente chato, mientras que el de roca tiene el hocico más afilado y tiene un tamaño medio superior al de fango. Viven gregariamente y a veces conviven. Se alimentan de gusanos, pequeños moluscos y crustáceos. Son muy populares y apreciados en las costas mediterráneas.

COMERCIALIZACIÓN

Especies muy apreciadas comercialmente. En los expositores de las pescaderías a menudo son de un color rosado muy subido debido a que han sido previamente escamados. Pueden venderse tanto frescos como congelados.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

Estos dos pescados, especialmente el salmonete de fango, tienen unos sabores acentuados muy variados, a mar, a algas, que regalan el paladar como pocos productos del mar. La parrilla y la fritura corta y fuerte son los métodos más recomendados para los ejemplares menores. La plancha y los guisos para los mayores.