

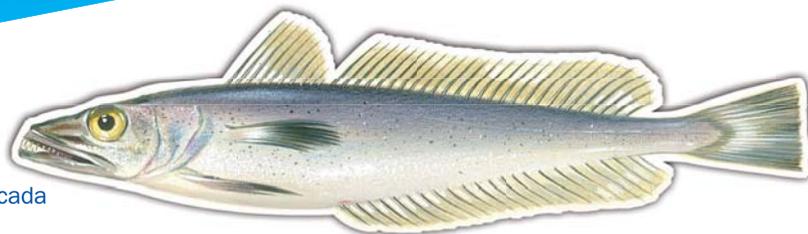
Pertenece al grupo de: merluzas, bacalaos, fanecas, bacaladillas y rascacios

Merluza, merluza europea

Nombre científico: *Merluccius merluccius*

Nombre FAO: Merluza europea

Nombres comerciales: **Andalucía:** Merluza, pescadilla, pescada
Murcia: Pescadilla, merluza
Com. Valenciana: Lluç
Cataluña: Lluç
Baleares: Lluç, llucet



Se pesca con



Palangre



Arrastre y enmalle



Pescado blanco

Hábitat



Pez de fondo
30 a 1.000 m.

¿Cómo es?

Cuerpo fino y alargado, con la parte superior de la cabeza aplanada. Ojos y boca grandes, con numerosos dientes afilados en forma de gancho. Lomo gris oscuro, lados gris-plateado y vientre blanco. La primera aleta dorsal es más corta que la segunda y están bastante separadas. Tiene una aleta anal, aletas pectorales y pélvicas largas y estrechas, cola corta con el borde más o menos recto.

¿Con qué especies se confunde?

Con otras especies de merluzas que provienen de otros caladeros, como la merluza senegalesa, la chilena y la merluza de Boston. Diferenciarlas a simple vista es complicado incluso para expertos. Cuando se vende en rodajas o sin cabeza, el grado de confusión es aún mayor.

¿Cómo se cocina?

De innumerables formas: frita, rebozada, a la plancha, en salsa verde, a la gallega o al horno. Tenemos que cocerla "al punto" porque si nos pasamos, pierde calidad.

Hábitat, comportamiento y biología

Pez de fondo, vive en fondos fangosos entre 30 y 400 m. pudiendo alcanzar los 1.000 m. Realiza migraciones verticales diarias, de día se halla cerca del fondo y por la noche sube a la superficie para alimentarse. Forma cardúmenes. Pone huevos durante todo el año, principalmente entre enero y abril. Se alimenta de peces, calamares y crustáceos nadadores.

Abundancia

Común.

Curiosidades

- Los pezqueñines de merluza reciben el nombre de pijota y carioaca. Recuerda: ¡Pezqueñines No!
- De pezqueñín se alimenta de crustáceos, y conforme crece los sustituyen por peces y cefalópodos. Con 40-50 cm. se alimenta de peces (sobre todo bacaladilla) y con más de 60 cm. se observa frecuentemente canibalismo, llegando a ser en ocasiones, el 100% de la dieta.
- Es el pescado más apreciado y consumido en nuestro país. La demanda española de merluza fresca es muy superior a nuestra producción, por lo que gracias al transporte aéreo internacional se reciben grandes partidas de otras especies de merluzas: la argentina, del Perú, americana, austral, patagónica, del cabo, del Pacífico, senegalesa, de cola azul y negra.
- Pueden llegar a vivir 18-20 años. Los machos crecen más despacio que las hembras y suelen vivir menos.
- La merluza de pincho (capturada con anzuelo) tiene más calidad que la capturada con arrastre, siendo más cara.
- La fecundidad aumenta con la edad. Con 60 cm. una hembra puede poner 100.000 huevos, y con más de 1 m. puede superar los 350.000 huevos.