

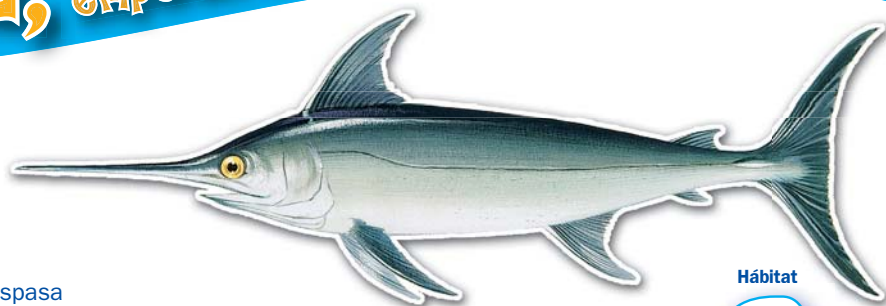
Pez espada, emperador

Pertenece al grupo de: peces espada, agujas y marlines

Nombre científico: *Xiphias gladius*

Nombre FAO: Pez espada

Nombres comerciales: **Andalucía:** Pez espada
Murcia: Pez espada
Com. Valenciana: Peix espasa
Cataluña: Peix espasa
Baleares: Peix espasa



Se pesca con



Palangre



Almadraba



Pescado azul



Hábitat

Pez de superficie
oceánico
0 a 800 m.

¿Cómo es?

Cuerpo alargado y robusto. Su mandíbula superior termina en forma de gran espada aplastada. El lomo es de color negro-azulado y el vientre plateado o marrón claro. No tiene aletas pélvicas, las pectorales son alargadas y su cola es grande con forma de media luna.

¿Con qué especies se confunde?

Entero, con el marlín o saltón y con las agujas o peces vela. Se diferencia en la forma, posición de las aletas y color. En lomos, filetes y rodajas, con la tintorera y con el marrajo.

¿Cómo se cocina?

Se prepara principalmente a la plancha, pero también se cocina frito en filetes finos, con tomate y cebolla o en adobo.

Hábitat, comportamiento y biología

Pelágico oceánico, lo podemos encontrar desde 0 a 800 m. Especie viajera, migra para alimentarse y reproducirse. Se reproduce entre los meses de junio y septiembre. Carnívoro, se alimenta de peces, calamares y potas.

Abundancia

Escasa.

Curiosidades

- El pez espada puede alcanzar hasta 100 km/h. de velocidad debido a la forma de su aleta caudal.
- Con su robusta cola es capaz de realizar grandes saltos en el aire.
- Es un cazador muy especializado. Cuenta con un sistema de conductos que le permite calentar sus retinas y el cerebro para detectar mejor el movimiento de sus presas, que luego captura con su espada.
- Es agresivo y voraz, ingiere a sus presas de una sola vez.
- Los adultos carecen de línea lateral, escamas y dientes.
- Las hembras alcanzan tallas mayores que los machos, pudiendo pesar 650 kg.
- Especie cotizada a nivel internacional, parte de las capturas se destina a Italia, EE.UU. y Japón.