

Abadejo (*Pollachius pollachius*) - Ficha de pez

Autor Administrator
martes, 18 de diciembre de 2007

Abadejo
Abadejo

Nombre Científico: *Pollachius pollachius*

Clase: Osteictios Orden: Gadiformes Familia: Gadidos

Otros nombres: Abadejo, Ferrete, Ferreru, Abadeixa (al grande), Zarreta (al mediano), Afumada (al pequeño), Paliota (al muy pequeño), Abadexo, Abadexu, Kurubelo, Corubelo, Farreta.

Más información sobre el Abadejo» Morfología del Abadejo

El Abadejo tiene un cuerpo alargado y de color marrón y su dorso es verde oliva, es pálido en los flancos y su vientre es de color más claro. La línea lateral del Abadejo describe un amplio arco por encima de los pectorales que ayudan a su identificación. Su mandíbula superior es más pequeña que la inferior y no tiene barbillones. Algunos ejemplares de Abadejo pueden alcanzar un tamaño de unos 130 cm., pesando 13 kg. y con una edad máxima de 8 años. Aunque normalmente la media de los Abadejos está comprendida entre 60 y 80 cm. Hábitos del Abadejo
Los Abadejos viven en fondos predominantemente rocosos y profundo y sólo forma bancos en la época de reproducción (de enero a junio).

La hembra pone sus huevos a unos 300m. de profundidad y a 10°C de temperatura. Estos huevos, de 1mm. de diámetro, aproximadamente, flotan en las aguas durante algún tiempo, y lo mismo hacen sus larvas. Luego bajan a pequeños fondos donde viven hasta alcanzar unos 25cm, dirigiéndose a continuación a profundidades de unos 200m.

Se alimenta de peces y crustáceos (amoditas, espadines, pequeños bacalao, arenques, ...). Los ejemplares más jóvenes también se les puede encontrar en fondos arenosos.

Forma de pesca del Abadejo
Los ejemplares más pequeños de Abadejo se suelen encontrar en bancos de aproximadamente 30 individuos en poco fondo. A medida que aumentan en tamaño, van haciéndose más solitarios y no es raro verlos en grupos más reducidos. Cuando son más pequeños, suelen ser presa de otros depredadores más grandes, como la lubina y el dentón. Por tanto, conviene vigilar su comportamiento (si están tranquilos o no, si ascienden en la columna de agua o se encuevan, etc.) por si hubiera algún predador más grande acechándolos.

En cuanto a la pesca del Abadejo, basta con posarse en el fondo, hacer una pequeña espera y elegir el ejemplar más grande. También funciona bastante bien una caída directa sobre el bájilamo y, en caso de ser ejemplares más grandes y esquivos, intentar realizar acechos con pequeñas esperas protegiendo nuestro avance con el relieve del fondo.

Normalmente acudirán al engaño, pues son predadores muy voraces. Si se quiere capturar más de uno, conviene asegurar un buen tiro en la cabeza o detrás del ojo, para dejarlos "secos". Una vez realizado el disparo, hay que procurar no realizar movimientos bruscos para recuperar la pieza (claro está, si hemos realizado un buen tiro!) y atraerla hacia nuestro regazo. El resto de ejemplares saldrán huyendo, pero se volverán a parar solo unos metros más lejos recuperando pronto la tranquilidad y, si tenemos apnea suficiente, podemos cargar el fusil de nuevo y volver a realizar un nuevo disparo. También hay que procurar ascender con cautela y suavidad, mirando alrededor nuestro, pues es muy posible que, a pesar de que el bájilamo se haya disgregado un poco, haya ejemplares curiosos que merodeen por las cercanías. Los ejemplares de mayor tamaño son más solitarios y algo más desconfiados, además de que suelen encontrarse a una profundidad mayor y muchas veces no al alcance de la capacidad de muchos pescadores submarinos. Pero conviene no desesperar, pues en primavera suelen acercarse al litoral y se han dado casos de capturas ocasionales (incluso César Bustelo capturó un año uno de 6 Kg en la rompiente, pensando en primera instancia que se trataba de una lubina). Cabe destacar la fragilidad de su carne, por lo que el disparo ha de ser lo más cerca posible de la cabeza para evitar su desgarramiento en la recuperación. Si este no fuera el caso, o bien conviene soltar carrete o, mejor aún si la profundidad lo permite, soltar el fusil, pues son animales con un potente arranque inicial, pero que se cansan pronto por lo que bastará con observarlos desde la superficie y bajar a recuperarlos con cuidado procurando hacerlo enfrentando su cola. Un último consejo: es muy recomendable limpiar los Abadejos nada más salir del agua, pues sus vísceras se deterioran con gran rapidez y estropean la carne de la pieza.

Calidad de la carne de Abadejo
La carne de Abadejo es muy sabrosa y de excelente calidad, pero se conserva bastante mal, por lo que se recomienda su consumo en fresco.

Recetas (otras webs)

Recetas de Abadejo

Receta: Abadejo a la cerveza

Receta: Abadejo al Estilo Griego

Receta: Abadejo con queso Parmesano

Â