

Lisa (Mugil sp.) - Ficha pez

Autor Administrator
miércoles, 02 de enero de 2008

» » Lisa
» » » » » » » »

Nombre Científico: Mugil sp.

Clase: Osteictios Orden: Perciformes Familia: Mugilidos

Otros nombres: Mógil, Moil, Muil, Mule, Mojoneros, Monxes, Corcón, Arbules. » » » » » » » »

» Más información sobre la Lisa

» » » » » » » » Morfología de la Lisa

» » Son una familia de peces que engloba numerosas especies difíciles de distinguir entre sí. Posee coloración gris y tonos azulados y verdosos, con brillo metálico. Tienen una mancha dorada poco apreciable sobre el opérculo. Pueden alcanzar el metro de longitud aunque su talla normal oscila sobre 50 cm. » » Hábitos de la Lisa

» » Suele frecuentar zonas costeras, incluso aguas salobres y zonas de aguas impuras como puertos y emisarios, donde se alimenta de residuos orgánicos. » » Forma de pesca de la Lisa

» » Son de poca dificultad, ideal para novatos, ya que son muy abundantes, son lentos, confiados y suelen encontrarse a muy poca profundidad. Pueden capturarse a la espera o al acecho. Permiten incluso el disparo en superficie. Cuando veamos un banco de lisas, deberemos de estar atentos pues en muchas ocasiones viajan también Lubinas entre ellos, captura mucho más apreciada. » » Calidad de la carne de Lisa » Mala calidad por su afición a las aguas poco saludables. Los ejemplares de aguas limpias pueden consumirse y su carne es de mejor calidad, las lisas que

frecuentan aguas más limpias, suelen presentar una mancha amarilla tras las branquias. » » Recetas (otras webs)
» »

Receta: Lisa rellena

Receta: Muil a la sidra » » » » » » » »

»