

Pez ballesta (Balistes carolinensis) - Ficha pez

Autor Administrator
miércoles, 02 de enero de 2008

Â Â Pez ballesta
Â Â Â Â Â Â

Nombre Científico: Balistes carolinensis

Clase: OsteictiosÂ Orden: TetraodontiformesÂ Familia: Balistidos

Otros nombres: Pez ballesta, Roncudo, Peixe porco, Escopeta. Â Â Â Â Â

Â Más informaci3n sobre el Pez ballesta

Â Â Â Â Â Â» Morfología del Pez ballesta

Â El pez ballesta es un pez comprimido y de forma oval. Boca pequeña y armada con poderosos dientes. La primera aleta dorsal formada por tres espinas forma un mecanismo de bloqueo para mantener esta aleta elevada.

El color es variable entre gris azulado y gris verdoso. Puede llegar a los 40 cm.Â» Hábitos del Pez ballesta

Â Por lo general el pez ballesta suele nadar solo o en pareja, aunque no es muy extraño encontrarse con un banco de numerosos ejemplares. Ronda tanto fondos arenosos como rocosos, así como amplias praderas. Pez eminentemente carnívoro.Â» Forma de pesca del Pez ballesta

Â Su pesca es muy fácil, ya que una vez avistados puedes incluso tomarte tiempo para el disparo. Se dan casos de encontrar parejas y poder dar caza a ambos individuos por su extrema confianza, para lo cual se recomienda cargar el fusil, cuanto antes, para intentar dar captura al otro ejemplar y no entretenernos en el remate de la primera pieza o en sacarla de la varilla o sedal. Aceptan casi todo tipo de técnica de pesca. Aunque no es frecuente encontrarlos en grietas. La mejor época del año para su captura será el verano donde se pueden encontrar más ejemplares. Hay que tener cuidado con su dentadura, pues suelen ser bastante agresivos y suelen morder, lo que puede provocar heridas al pescador submarino. Se han dado casos de que grupos de peces ballesta ha rodeado a algún pescador submarino arremetiendo contra él a mordiscos. Al ser tan confiados, se suelen recomendar para los pescadores principiantes., ya que podrán practicar diversas técnicas con él a escasa profundidad.Â» Calidad de la carne del Pez ballestaÂ Su carne no es muy apreciada, pero tiene la ventaja de que carece casi de espinas, su sabor en ocasiones pueden recordar al pollo.Â» Recetas (otras webs)

Â Â

Recetas del Pez ballesta

Receta: Pez ballesta asado al horno

Receta: Pez ballesta (escopeta) relleno de gambas

Receta: Pez ballesta empanado y en salsa verdeÂ Â Â Â Â

Â