

Pez de San Pedro (Zeus faber) - Ficha Pez

Autor Administrator
miércoles, 02 de enero de 2008

Pequeño Pez de San Pedro

Nombre Científico: Zeus faber

Clase: Osteictios Orden: Perciformes Familia: Moronidae

Otros nombres: Sanmarteño, San Martiño, Gallopedro, Muxu-Martín, John Dory (inglés)

Para más información sobre el Pez de San Pedro

» Morfología del Pez de San Pedro

El cuerpo del Pez de San Pedro es muy alto y la cabeza bastante grande, su cuerpo es comprimido. Las aberturas nasales están junto a los ojos y muy próximas entre si, separadas por un puente dérmico. Ojos cercanos al perfil dorsal cefálico.

La abertura bucal es grande y oblicua. Los maxilares están muy desarrollados. La mandíbula superior es bastante prominente. Los dientes son muy pequeños. Las aletas dorsales están muy próximas entre si, al igual que las anales. Las aletas anales posee unos escudetes espinosos en la base.

Las longitud media que suele medir los peces de San Pedro rondan entre los 25 a 30 cm llegando a tener un peso de 2 Kg. La longitud máxima que pueden llegar a tener es de unos 60 cm y hasta 8 Kg de peso.

» Hábitos del Pez de San Pedro

Pez solitario y mal nadador que vive en los fondos de la plataforma continental, preferentemente en los de fango, en los que se entierra. También se puede encontrar cerca de praderas de posidonias, suele frecuentar entre los 20 metros hasta unos 200 de profundidad. En ocasiones aprovecha la extrema delgadez de su cuerpo visto de frente para acercarse a los peces, capturándolos de manera fulminante con su boca protráctil. Se reproduce a finales de verano en nuestras aguas y en primavera en costas africanas. Se alimenta de peces a los que engaña moviendo su aleta dorsal cuando está enterrado. También persigue activamente los bancos de sardinas o arenques. Los crustáceos, moluscos y anélidos son también su alimento.

» Forma de pesca del Pez de San Pedro No entra ninguna dificultad. Quizás radique en que no son especies muy abundantes. Nadan lentamente y se prestan al disparo.

Quizás su belleza te impida dispararle! » Calidad de la carne del Pez de San Pedro

El Pez de San Pedro es de excelente calidad, muy suave y agradable al paladar. » Recetas (otras webs)

Receta: Pez de San Pedro al horno

Receta: Pez de San Pedro con tomates, albahaca y pasta a la tinta

Receta: Filetes de San Pedro al cava

»