

# Rascacio (Scorpaena Scrofa) - Ficha Pez

Autor Administrator  
viernes, 11 de enero de 2008

Â Â Rascacio  
Â Â Â Â Â

Nombre Científico: Scorpaena Scrofa

Clase: OsteictiosÂ Orden: EscorpeniformesÂ Familia: Escorp nidos

Otros nombres: Cabracho, Rascacio colorado, kabrarroka, diablo de mar, Ti osu, Ti os n, pez diablo, Escorpora, Caproig.Â Â Â Â

Â M is información sobre el Rascacio

Â Â Â Â Â Â» Morfología del Rascacio

Â Â El cabracho posee un cuerpo robusto, alargado, cubierto de repliegues y espinas.

Su color dominante es el rojo, si bien éste varía entre el rosáceo y el rojo pardo.

Presenta unas manchas pardas que se esparcen también por las aletas. Con frecuencia se puede observar una mancha negra bajo su aleta dorsal.

El tamaño m is frecuente del cabracho oscila entre los 35 y los 50 centímetros. Su peso ronda el kilo y medio o 2 kilos.Â Â» Hábitos del Rascacio

Â Â El cabracho permanece casi siempre quieto y oculto en el fondo marino, entre los 20 y los 200 metros de profundidad, y se puede localizar tanto solo como en grupo. Los ejemplares jóvenes se sitúan m is cerca de la costa que los adultos. El cabracho es propio de las aguas del Atlántico nororiental, desde las Islas Británicas hasta Senegal, y también abunda en las costas de las Islas Canarias, Madeira y Azores, así como en el mar Mediterráneo.

El cabracho se alimenta de crustáceos, moluscos y diferentes especies de pequeños peces.Â Â» Forma de pesca del Rascacio

Â Â El Rascacio es una pieza muy sencilla de ensartar. Tan solo has de estar muy atento a los fondos para localizarlo, ya que se mimetiza concienzudamente con el fondo.

Una vez localizado tan solo has de acercarte y disparar pues permanecerá totalmente inmóvil.

A la hora de rematarlo man jalo con mucho cuidado ya que posee p as venenosas, que produce mucho dolor e hinchazón, los alérgicos, mejor abstenerse de la pesca del Rascacio  por el peligro que pudiera producir este veneno.Â Â» Calidad de la carne de Rascacio

Â Â Excelente calidad. Son peces con abundantes espinas, por lo que se suelen emplear para la realización de calderetas, sopas, pastel etc.Â Â» Recetas (otras webs)

Â Â

Recetas de Rascacio (Cabracho)

Receta: Pastel de cabracho

Receta: Cabracho al limón

Receta: Cabracho al horno Â Â Â Â

Â