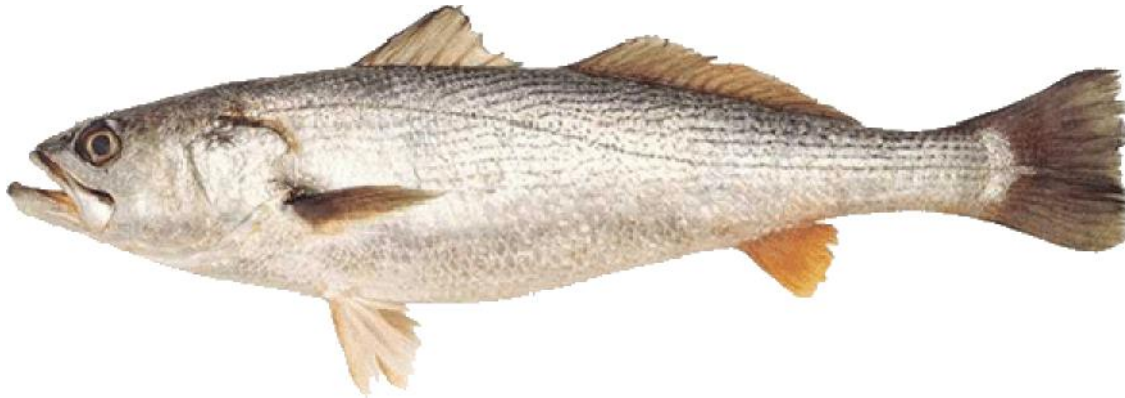


## **PESCADILLA DE RED** (*Cynoscion guatucupa*)



### **Familia:**

Sciaenidae.

### **Nombres científicos sinónimos aún en uso:**

*Cynoscion striatus*.

Este pez es de carne suave. Se puede cocinar entero, en rodajas o filetes su carne se desarma con facilidad; se puede preparar al horno, a la milanesa, a la romana, en rodajas en cazuelas, tiene escamas y sus espinas cuando usted lo convierte en filetes son muy fáciles de desechar.

### **Características generales**

Cuerpo fusiforme, cubierto de escamas regulares a grandes, etenoideas. La línea lateral corre paralela a la línea del dorso hasta la altura de la mitad de la segunda aleta dorsal, aproximadamente, luego se continúa por la línea media de los flancos y termina sobre la aleta caudal.

Cabeza contenida más de 3 veces en la longitud total. Hocico bastante puntiagudo debido al leve prognatismo de la mandíbula inferior. Narinas de tamaño regular, muy próximas a los ojos. Sin barbillas. Ojos grandes, contenidos 5-6 veces en la longitud de la cabeza.

Aleta dorsal escindida en V, formando dos dorsales contiguas, la primera con radios espinosos solamente, la segunda con un radio espinoso y los demás blandos. Caudal truncada. Anal corta, finaliza por delante del nivel de la terminación dorsal.

Las pectorales se insertan a nivel del borde posterior del opérculo, ligeramente debajo de la línea media. Las ventrales se originan por debajo de las pectorales, terminan al mismo nivel.



## Coloración

Dorso del cuerpo gris azulado, aclarándose en los flancos, con estrías oscuras que acompañan las series oblicuas de escamas, zona abdominal blanquecina. Aletas dorsales y caudal gris oscuro, pectorales, ventrales y anal más claras.

## Distinción de especies similares en el área

Se distingue de la pescadilla real, *Macrodon ancylodon*, principalmente por el patrón de coloración y la forma de la aleta caudal.

## Tamaño

La talla máxima se encuentra en alrededor de 65 cm.. Las tallas más frecuentes en la captura desembarcada oscilan entre 35 y 45 cm..

## Otros datos Biológicos

Esta especie presenta una puesta principal en Primavera y una secundaria en Otoño. La talla de la primera madurez no presenta diferencia entre sexos y se encuentra cercana a los 32 cm. (aproximadamente 4 años de edad).

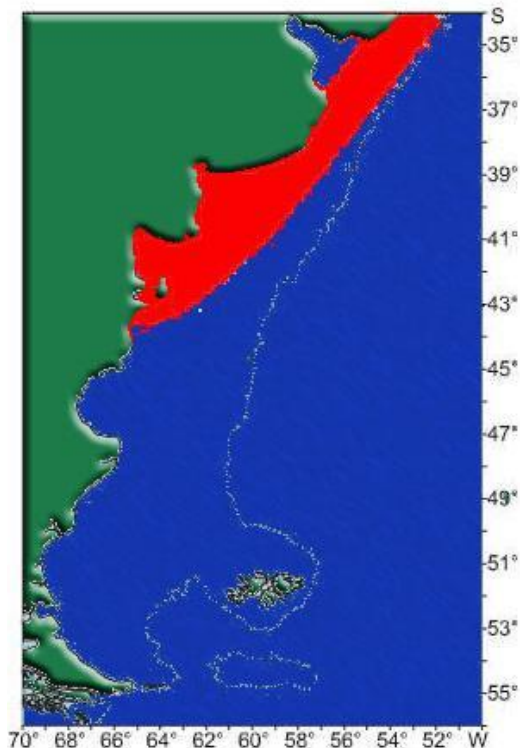
Los huevos son pelágicos y esféricos, con un diámetro de 0,700-0,840 mm., con gota oleosa. El desarrollo embrionario es rápido y a la temperatura de 19°-20° C se cumple en 34-36 horas. Las larvas nacen relativamente poco desarrolladas, y los juveniles son robustos y poseen espinas en el preopérculo.

Estos últimos se encuentran en el mar en aguas muy costeras. La dieta de la pescadilla es variable: los juveniles se alimentan principalmente de crustáceos (camarón blanco, camarón, cría de langostino) y en menor medida de peces, como la anchoita.

A medida que la pescadilla crece estos organismos son reemplazados en la dieta por los peces, hasta hacerse dominantes. Entre ellos aparecen anchoita, jurel, anchoa, etc.. Como alimento ocasional también se han observado calamaretos. Es una especie relativamente longeva, llega hasta los 20 años de edad.

## Distribución Geográfica y Comportamiento

Habita desde Río de Janeiro (22°- 35°S), en Brasil, hasta los 43° S en Argentina. Es un pez demersal, que puede vivir tanto en aguas salobres estuarinas (aunque de salinidad no menor a 20 por mil), como en ambientes típicamente marinos. Aparentemente se desplazaría hacia aguas costeras en la época reproductiva.



## Tamaño del Recurso

Moderado.

## Flota Pesquera y Artes de Captura

Es capturado por las tres flotas, con mayor incidencia de la costera, con red de arrastre de fondo.

## Formas de Utilización

Se la comercializa como filet o H&G, congelado para el mercado externo y fresco en el interno.

## Presentaciones



Pescadilla H&G y filet

## Información nutricional:

Pescadilla, fresco, crudo, carne

Por 100 g. de porción comestible

Energía (Kcal.)	Agua (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	H. carbono (g)	Cenizas (g)	Sodio (mg)
97	77,7	17,7	2,8	0,24	1,50	90

Potasio (mg)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
279	18	205	2,20	0,060	0,316	4,0	1,2



## Tortilla de pescadilla, arroz integral y espinacas (4 tortillas individuales)



### Ingredientes

500 grs. de filetes de pescadilla de red  
300 grs. de espinacas cocidas hervidas  
200 grs. de arroz integral cocido hervido  
2 cebollas peladas y cortadas en rodajas  
3 dientes de ajo picados  
1/2 vaso de vino blanco  
1 cucharada de perejil picado  
6 huevos  
sal, pimienta



### Preparación

En una fuente de horno poner a cocinar los filetes de pescadilla de red condimentados con sal, pimienta, el ajo picado, el perejil, el vino durante 20 minutos o hasta que estén cocidos. Picar las espinacas cocidas y en un recipiente hondo mezclar los huevos batidos con las espinacas, el arroz integral, las cebollas cortadas y rehogadas, el filete cocido y desmenuzado. Con un tenedor condimentamos con sal y pimienta mezclamos bien todo, calentamos una sartén, rociamos con aceite la sartén, dividimos en 4 partes iguales. La mezcla cuando la sartén este bien caliente, echamos la mezcla en el sartén y cocinamos de un lado moviendo la sartén para que al cocinarse se empiece a despegar así damos vuelta para cocinar del otro lado esta operación de darla vuelta se realiza colocando un plato descargar la tortilla y volver a colocar sobre la sartén caliente del lado no cocido hasta cocinar y el mismo procedimiento con las cuatros tortillas hasta terminar la mezcla.

## Pescadilla rellena



## Ingredientes

1 pescadilla  
2 zanahorias  
500 gr. de papas  
1 vasito de agua  
1 vasito de vino blanco  
200 gr. de camarones pelados  
15 hojas de espinacas grandes  
Aceite y Sal



## Preparación

Abrir la pescadilla y sazonar. Poner encima las hojas de espinacas escaldadas y la zanahoria cortada en tiras finas con el pelador, también escaldada. En medio poner los camarones. Cerrar la pescadilla y atarla. Ponerla en la fuente de horno, echarle por encima un chorro de aceite, el vino y el agua y meter al horno a 180°C durante 25 minutos. Por otra parte y, como acompañamiento, poner unas papas en rodajas en una fuente de horno con caldo de pescado durante 1/2 hora. También hacer una salsa, machacando una papa de las ya asadas con perejil picadito y un chorro de aceite.