

Índice

Evolución y tendencias en los mercados de pescados	7
Pescados. Características básicas	35
Atún blanco o bonito del Norte	39
Bacalaílla o bacaladilla	47
Bacalao	50
Boquerón o anchoa	57
Caballa	61
Dorada	64
Gallo	68
Jurel o chicharro	73
Lenguado común o europeo	76
Lubina o róbalo	85
Merluza o pescadilla	88
Rape	94
Salmón	97
Sardina	101
Tiburones	105
Trucha	109
Otros pescados de interés	115
<i>Pescado blanco</i>	117
Abadejo	117
Besugo	118
Rodaballo	119
<i>Pescado semigraso</i>	120
Congrio	120
Pez espada	121
Salmonete	122
<i>Pescado azul o graso</i>	123
Japuta o palometa negra	123
<i>Semigrasos</i>	124
<i>Azules o grasos</i>	124
<i>Peces marinos</i>	125
<i>Peces de aguas continentales</i>	126

Mariscos. Características básicas	129
Almeja y chirla	136
Mejillón	144
Otros bivalvos	150
Berberecho común	150
Coquina o tellina	151
Navaja común	152
Ostra común o europea plana	153
Vieira o venera	154
Moluscos gasterópodos	156
Marinos	156
Terrestres	157
Calamar, calamar europeo o chipirón	158
Choco, jibia o sepia	163
Pulpo	167
Bogavante y langosta	172
Buey de mar	177
Centollo o centolla	181
Cigala	185
Gamba	189
Langostino	195
Nécora	202
Percebe	207

