



PETACA CHICO

FISH & SEAFOOD EXPORT

CAZÓN (MUSTELUS MUSTELUS)

El cazón o tiburón vitamínico (*Galeorhinus galeus*) es una especie de elasmobranquio carcarriniforme de la familia Triakidae ampliamente distribuida en aguas templadas de todos los océanos.¹

Sin espinas delante de las aletas dorsales. Puede llegar a los 2 metros y los 45 kg. Es una especie demersal, es decir nadadora, pero de vida ligada al fondo ya que viven en fondos entre 40 y 100 m de profundidad. Se alimenta de peces como sardinas, jureles y caballas, y también de crustáceos y animales invertebrados.

Pertenece a la familia de los tiburones, aunque es una de las especies de menor tamaño. Sus dientes, comparados con otras especies, son pequeños, pero muy agudos y cortantes.

Arte de pesca: arrastre y palangres de fondo

Especies similares: gatuso y musola.



Valor nutricional

HIDRATOS DE CARBONO POR DIFERENCIA	0,91 G
HUMEDAD	77,50 G
PROTEINA BRUTA	20,48 G
GRASA BRUTA	<1,00 G
CENIZAS	1,11 G
ENERGÍA	86 KCAL
ENERGÍA	KJ
SODIO	0,16 %
AC. GRASOS MONOINSATURADOS	<0,01 %
AC. GRASOS POLIINSATURADOS	<0,01 %
AC. GRASOS SATURADOS	<0,02 %
AC. GRASOS OMEGA3	<0,02 G
AC. ALFA-LINOLÉICO	%
AC. EICOSATETRAENOICO	%
AC. CLUPANÓDICO	%
AC. GRASOS OMEGA6	<0,02 G
AC. LINOLEICO	%
AC. GAMMA-LINOLÉNICO	%
AC DIHOMO-GAMMA-LINOLÉNICO	%
AC. ARAQUIDÓNICO	%

VALOR POR 100 G DE PRODUCTO

Zona de captura:
ANDALUCÍA, ESPAÑA
CONIL DE LA FRONTERA
FAO 27

Temporada de pesca:
junio, julio, agosto
y septiembre



ES
127200/CA
C.E.

PARA MÁS INFORMACIÓN:
petacachico.com





PETACA CHICO

FISH & SEAFOOD EXPORT

RECETA DE HAMBURGUESITAS DE CAZÓN EN ADOBO

INGREDIENTES (4 PERSONAS):

600 GR DE CAZÓN DE CONIL
1 VASO DE CAÑA DE AGUA
ORÉGANO
COMINO
VINAGRE DE JEREZ
PIMENTÓN DULCE DE LA VERA
TOMATES ROJOS DE CONIL
PIMIENTA AL GUSTO
2 DIENTES DE AJO
4 PANES DE HAMBURGUESA
2 HUEVOS
PAN RALLADO
1 CEBOLLA
KETCHUP CASERO
SAL



ELABORACIÓN DE HAMBURGUESITAS DE CAZÓN EN ADOBO:

Trocear y limpiar el cazón. Aliñar añadiendo el orégano, el comino, los ajos, la sal, el pimentón, el vinagre de Jerez y un poco de agua. Dejar macerar 2 horas.

Pasar por la picadora el cazón escurrido, los ajos y la cebolla. Añadir sal y pimienta., el pan rallado y los huevos.

Formamos hamburguesitas pequeñas aplastándolas con la mano y las hacemos en la plancha o sartén.

Emplatamos añadiendo aros de cebolla, tomate en rodajas y ketchup casero al gusto.

** Ketchup: el ketchup casero lo realizaremos con 4 tomates peras maduros, 2 cucharadas de azúcar moreno, 2 cucharadas de mostaza, 1 cucharada de vinagre balsámico y sal al gusto.