



PETACA CHICO

FISH & SEAFOOD EXPORT

CORVINA (ARGYROSOMUS REGIUS)

La **corvina (Argyrosomus Regius)**, también llamada perca regia, es un pez óseo perteneciente a la familia de los sciénidos. Caracterizado por sus dos aletas dorsales muy próximas y su hocico redondeado.

Es de colores plateados. Su longitud alcanza 4 a 5 dm hasta 2 m, y peso de 10 a 40 kg. Es propia de los fondos arenosos, en donde se desplaza sola o en grupos y puede encontrarse hasta a 200 m de profundidad.

Su hábitat incluye el océano Atlántico y, con una distribución escasa en el mar Mediterráneo.

Se trata de un pez muy voraz de dieta fundamentalmente carnívora, que se alimenta de crustáceos, moluscos, gusanos y peces.

Es una especie eurihalina es decir, poco susceptible a la salinidad, cuyos ejemplares jóvenes prefieren niveles bajos de salinidad y zonas con mucha vegetación.

Arte de pesca: mediante arrastre y palangres

Especies similares: corvinón rayado, corvina tigre, corvina pampera y corvina negra.



Valor nutricional

HIDRATOS DE CARBONO POR DIFERENCIA	0,52 G
HUMEDAD	79,50 G
PROTEINA BRUTA	17,50 G
GRASA BRUTA	1,30 G
CENIZAS	1,18 G
ENERGÍA	84 Kcal
ENERGÍA	350 KJ
SODIO	0,07 %
AC. GRASOS MONOINSATURADOS	32,0 %
AC. GRASOS POLIINSATURADOS	35,8 %
AC. GRASOS SATURADOS	32,20 %
AC. GRASOS OMEGA3	
AC. ALFA-LINOLÉICO	1,00 %
AC. EICOSATETRAENOICO	<0,10 %
AC. CLUPANÓDICO	1,60 %
AC. GRASOS OMEGA6	
AC. LINOLEICO	2,90 %
AC. GAMMA-LINOLÉNICO	<0,10 %
AC DIHOMO-GAMMA-LINOLÉNICO	<0,10 %
AC. ARAQUIDÓNICO	2,50 %

VALOR POR 100 G DE PRODUCTO

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

Temporada de pesca:
todo el año



ES
127200/CA
C.E.



PARA MÁS INFORMACIÓN:
petacachico.com



PETACA CHICO

FISH & SEAFOOD EXPORT

RECETA DE CORVINA AL VINO FINO

INGREDIENTES (4 PERSONAS):

4 FILETES DE CORVINA
2 DIENTES DE AJO
1 VASO DE VINO FINO
2 CUCHARADAS DE HARINA (30 GR APROX)
4 CARABINEROS MEDIANOS
16 ALMEJAS FINAS
4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA V.E.
SAL Y PIMIENTA
1 HOJA DE LAUREL
CEBOLLINO
PEREJIL (PARA DECORAR)



ELABORACIÓN DE LA RECETA DE CORVINA AL VINO FINO

Dorar en aceite los ajos picados y el laurel. Añadir los filetes de corvina ya salpimentados y pasados por harina.

Añadir los langostinos, los carabineros y las almejas. Rehogar con el vino fino y dejar hervir durante 5 minutos. Apartar.

Emplatar y decorar con un poco de cebollino y perejil.

CONSEJO:

La corvina tiene multitud de posibilidades ya que se prepara limpia entera, en lomos o en supremas con o sin piel. Para esta receta le solicitaremos al pescadero que limpie la corvina de vísceras y la trocee.