



# PETACA CHICO

## FISH & SEAFOOD EXPORT

### MERO (EPINEPHELUS MARGINATUS)

El mero Es un pez de aspecto robusto perfectamente adaptado a la vida en los fondos. La mandíbula inferior sobresale de la superior. Tiene color marrón con manchas blancas, aunque esta coloración puede variar increíblemente dependiendo de la situación.

El tamaño del mero varía entre sus diversas especies, desde los 3 metros del mero australiano hasta los 10 cm de las especies más pequeñas. Pesa entre 2 y 300 kilos. En el Mediterráneo llega a pesar 50 kg de peso y medir 1.2 a 1.5 metros con una edad de 50 años.

Es un pescado semigraso y de agua salada. Habita junto a algas, corales y otras zonas protegidas de la costa, en fondos rocosos, con cuevas y grutas. Vive a unas profundidades que oscilan entre los 20 y los 200 metros. Es un pez solitario y muy territorial. Posee un territorio de caza de aproximadamente 500 m<sup>2</sup> de su guarida. Su carne es de las más apreciadas para la gastronomía.

Se alimenta de cangrejos, sepias y otras presas, sobre las que se abalanza y aplasta con sus poderosas mandíbulas.

ARTE DE PESCA: palangre y las artes de enmalle.

ESPECIES SIMILARES: mero pinto, mero de Nassau y mero gigante o lanceolado..



#### Valor nutricional

HIDRATOS DE CARBONO POR DIFERENCIA	0,84 G
HUMEDAD	75,15 G
PROTEINA BRUTA	17,60 G
GRASA BRUTA	5,20 G
CENIZAS	1,21 G
ENERGÍA	121 Kcal
ENERGÍA	504 KJ
SODIO	0,12 %
AC. GRASOS MONOINSATURADOS	25,7 %
AC. GRASOS POLIINSATURADOS	14,4 %
AC. GRASOS SATURADOS	59,90 %
AC. GRASOS OMEGA3	
AC. ALFA-LINOLÉICO	0,20 %
AC. EICOSATETRAENOICO	0,30 %
AC. CLUPANÓDICO	1,40 %
AC. GRASOS OMEGA6	
AC. LINOLEICO	0,20 %
AC. GAMMA-LINOLÉNICO	<0,10 %
AC DIHOMO-GAMMA-LINOLÉNICO	<0,10 %
AC. ARAQUIDÓNICO	1,50 %

VALOR POR 100 G DE PRODUCTO

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

Temporada de pesca:  
diciembre, enero,  
febrero, marzo y abril



ES  
127200/CA  
C.E.



PARA MÁS INFORMACIÓN:  
[petacachico.com](http://petacachico.com)



# PETACA CHICO

## FISH & SEAFOOD EXPORT

### RECETA DE MERO Y LANGOSTINOS AL CAVA

#### INGREDIENTES (2 PERSONAS):

600 GR DE MERO  
8 LANGOSTINOS DE SANLÚCAR  
1 VASO DE CAÑA DE CAVA  
FUMET DE PESCADO  
100 ML DE NATA UHT  
1 PUERRO  
20 GRS. DE MANTEQUILLA  
1 CEBOLLA  
1 CUCHARADITA DE HARINA  
1 VASO DE CAÑA DE COÑAC  
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO



#### ELABORACIÓN DE LA RECETA DE MERO Y LANGOSTINOS AL CAVA:

Trocear el mero en tacos gordos y pelara los langostinos. Salpimentar.

En una sartén sofreír con aceite de oliva la mantequilla, el puerro y la cebolla

Añadir el mero, los langostinos, y la cucharadita de harina por encima. Flambear con el coñac y el cava. Rehogar 5 minutos.

Añadir la nata y el fumet de pescado. Cocer durante 3 minutos y presentar al gusto.

#### CONSEJO:

El mero se puede preparar limpio entero, en lomos, supremas o rodajas.