



PETACA CHICO

FISH & SEAFOOD EXPORT

CORVAL NEGRO (???)

El Corval Negro (???)

ARTE DE PESCA:

ESPECIES SIMILARES:



Valor nutricional

HIDRATOS DE CARBONO POR DIFERENCIA	0,56 G
HUMEDAD	78,20 G
PROTEINA BRUTA	18,80 G
GRASA BRUTA	1,20 G
CENIZAS	1,24 G
ENERGÍA	77 Kcal
ENERGÍA	324 KJ
SODIO	0,11 %
AC. GRASOS MONOINSATURADOS	34,80 %
AC. GRASOS POLIINSATURADOS	27,70 %
AC. GRASOS SATURADOS	37,50 %
AC. GRASOS OMEGA3	
AC. ALFA-LINOLÉICO	0,50 %
AC. EICOSATETRAENOICO	0,60 %
AC. CLUPANÓDICO	2,60 %
AC. GRASOS OMEGA6	
AC. LINOLEICO	1,40 %
AC. GAMMA-LINOLÉICO	<0,10 %
AC DIHOMO-GAMMA-LINOLÉNIC	0,10 %
AC. ARAQUIDÓNICO	1,90 %

VALOR POR 100 G DE PRODUCTO

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

Temporada de pesca:
abril, mayo y junio



ES
127200/CA
C.E.



PARA MÁS INFORMACIÓN:
petacachico.com



PETACA CHICO
FISH & SEAFOOD EXPORT

RECETA DE NEGRO CON SALSA ROMANESCO Y POLEN DE HINOJO

INGREDIENTES:

1 CABEZA DE AJO
6 TOMATES
8 ÑORAS
20 G DE ALMENDRAS
15 G DE POLEN DE HINOJO
PIMENTÓN PICANTE
ACEITE DE OLIVA
SAL
NEGRO FILETEADO
VINAGRE

ELABORACIÓN DE LA RECETA DE CORVAL NEGRO:

Asar al horno la cabeza de ajo, los tomates y las almendras. Las ñoras ponerlas en remojo. Luego majarlo en el mortero, se le añade un poco de aceite de oliva, vinagre, sal, pimienta y el pimentón picante. Marcar el pescado a la plancha en su punto y añadir la salsa por encima junto al polen de hinojo.

