

Publicado por Tintorero en <http://tintorero-wwwartesdepesca.blogspot.com>

VAMOS A PESCAR BROTOLO

Como reconocerlo.- Pertenece a la familia Gadidae. Cuerpo redondo, de color pardo brillante, con pequeñas escamas muy fijadas por el mucus que las recubre. La primera aleta dorsal es triangular, algo más alta que la segunda, que es larga y de altura uniforme, recorriendo el dorso hasta el nacimiento de la cola. La aleta anal es semejante, pero algo más corta, y las ventrales están transformadas en dos largos filamentos. Su carne es compacta.



Características: Rara vez supera el medio metro de longitud -siendo un poco mayor la brótola de roca- y puede vivir unos 20 años. Se apoya sobre el fondo gracias a dos filamentos en forma de horquilla (sus aletas pelvianas) que tiene bajo el cuerpo. La brótola suele comercializarse bajo el nombre de "bertorella", tanto fresca, como en rodajas, filetes, troncos y tronquitos. Bajo la denominación de bertorella se comercializan distintas especies, incluyendo a la barbada (*Gaidropsarus mediterraneus*), una especie de aguas superficiales que nada tiene que ver con la brótola de fango (*Phycis blennoides*) y de roca (*Phycis phycis*), de zonas más profundas. También se utiliza en harinas de pescado.

Se trata de una especie de las denominadas nocturnas porque prefieren pasar el día escondidos en grietas o agujeros y entrar en actividad por las noches.

Que comen.- La alimentación del Pez Brótola está basada en invertebrados y pequeños peces. Crustáceos: como gambas o cangrejos, pescados: como jureles, bogas o tres colas, moluscos como el calamar, nutriéndose también de gusanos especialmente cuando es joven.

Cebo recomendado.- Pequeños crustáceos

Diferencias.- La diferencia más importante entre la brótola de fango y la de roca es que aquella - es decir la de fango- tiene las aletas pélvicas muy largas llegando mucho más allá del origen de la aleta anal y que, además, la boca de la brótola de fango presenta un color azulado en su parte posterosuperior en vez del blanquecino de la mucosa oral de la brótola de roca. Aparte de ello la primera dorsal de la brótola de fango tiene un radio muy prologado. La talla máxima descrita está en 110 cm. con un peso de 3,540 alcanzando una edad máxima de 20 años. Vive en fondos blandos de hasta 800 metros.

Brótola de roca. Como la anterior, es un especie bentónica y a diferencia de la descrita, vive en fondos rocosos, teniendo su máxima actividad durante la noche, refugiándose durante el día en oquedades, y gustándole alojarse en los barcos hundidos donde el pescador recreativo la encuentra a menudo. La brótola de roca puede alcanzar realmente un peso de 4,790 kg y 72 cm de talla.

Donde vive.- Es una especie bentopelágica marina, no migradora, que normalmente se la puede encontrar entre 100 y 200 metros de profundidad -a veces a mucha más-; se dispone sobre el lecho marino, palpándolo con sus largas aletas pélvicas; durante el día se esconde entre las rocas si bien también se le encuentra en fondos arenosos, próximos, eso sí, a las rocas. Casi siempre vive a gran profundidad, siendo poco común en aguas superficiales.

La podemos encontrar en los fondos rocosos del Mediterráneo y del Atlántico centro oriental

Indicaciones para la pesca.-Su pesca la efectuaremos a fondo con anzuelos cebados con pequeños crustáceos.Su captura no suele ser tan dificultosa como su localización aunque son capaces de introducirse en grietas imposibles.. Su carne se desgarrar con facilidad. La brótola de fango es una presa menos común para el pescador deportivo por la profundidad a la que se encuentra (a menudo entre 150 y 600 m.) y porque de ordinario el aficionado pesca sobre fondos rocosos en vez de los fangosos que frecuenta este gádido.

En cuanto a la pesca profesional.Al no formar bancos se pesca en poca en escasa cantidad, por lo que tiene una importancia comercial menor en cuanto a volumen, aunque es una especie muy cotizada y alcanza un precio muy alto en los mercados

La receta.-Brótola con champiñones

INGREDIENTES

1 kg. de brótola aprox. 250 gramos de champiñones frescos 1 cebolla 2 zanahorias ½ copa de vino blanco seco Nuez moscada Jengibre Sal, al gusto Pimienta, al gusto Limón, al gusto

ELABORACIÓN

Dejamos macerar la brótola con sal, pimienta y limón, durante una hora aproximadamente.Aprovecharemos para cocer la zanahoria ligeramente y cortarla en láminas. Cogemos la cebolla y también haremos con ella unas rodajas bien finas.Luego, pondremos la Brótola en una bandeja del horno donde lo regaremos de aceite de oliva o de manteca y distribuiremos las distintas verduras cortadas alrededor de ella.Introducimos la brótola al horno, a unos 180 grados. A los 10 minutos regaremos con la copa de vino y el limón.Dejaremos otros 25 minutos en el horno, regándola con la propia salsa cada 8-10 minutos aprox.

Brótola marinada

INGREDIENTES

5 filetes de brótola sin espinas Sal y pimienta a gusto Jugo de 1 naranja 1 ají colorado (pimiento dulce) 100 gr. de cebollitas en vinagre 2 puerros 4 cdas. de salsa de soja 100 cc. de caldo de verduras 2 cdas. de pulpa de tomateELABORACIÓNSalpimentar los filetes de brótola y enrollarlos. Sujetar con palillos e introducirlos en una bandeja del horno.Se rociarán los filetes de brótola con el jugo de naranja y espolvorearlos con el ají colorado, las cebollitas en vinagre y los puerros picados.Condimentar con la salsa de soja, y verter el caldo de verduras mezclado con la pulpa de tomate. Dejar marinar 1 hora.Hornear a temperatura moderada durante unos 20 minutos.Retirar, servir la brótola con la marinada.Se podrá acompañar con acelga cocinada al vapor.

Caldero de arroz con brótola al eneldo

ingredientes

1 brótola de algo más de 1 kg. 400 gr. de arroz, 1 cebolla pequeña, 1 pimiento verde pequeño, 1 tomate maduro grande, 1 chorreón de brandy de jerez, una rama de perejil picado, eneldo (dos pellizcos), aceite de oliva virgen extra (AOVE) y sal.

preparación

Limpiamos la brótola separando ambos lomos, con la cabeza, la espina y los recortes elaboramos 2 l. de caldo.

Picamos la cebolla y el pimiento y rallamos el tomate y sofreímos, primero la cebolla y el pimiento y cuando estén pochaditos añadimos el tomate una pizca de eneldo, sal y la mitad del perejil picado, mareamos y agregamos el brandy, reducimos y añadimos el arroz. Mareamos y añadimos el caldo

colado, bien caliente. Dejamos cocer 15 minutos, añadimos los lomos de brótola en 4 trozos, el resto de perejil y eneldo, rectificamos de sal, cocemos 4 minutos más y apartamos. Debe quedar caldoso.

Brótola agridulce

INGREDIENTES 4 filetes de brótola, 1 hoja de Laurel, 2 rodajas de Limón. Para la salsa: 1 ½ cucharadas de fécula de maíz, 1/3 taza de Agua, 1/3 taza de jugo de naranja, 2 cucharaditas de Salsa de soja, ¾ cucharadita de Comino en polvo, 1 Cebollín picado grueso

PREPARACIÓN

En una sartén coloque unos 5 cm de agua con el laurel y el limón cuando hierva. Agregue los filetes, tape y deje hervir a fuego lento de 5 a 7 minutos. En una olla, disuelva la Maicena en el agua. Incorpore el jugo de naranja, la salsa de soja y el comino, y ponga a hervir a fuego moderado, sin dejar de revolver hasta que la salsa este espesa. Añada el cebollín y cocine por 1 minuto más. Coloque los filetes en una fuente de servir y báñelos con la salsa. Sirvalos con Arroz blanco con queso.

Brótola rellena y acompañada con papines

INGREDIENTES

1 brótola aprox. Kg 1.800 Sal y pimienta, al gusto Medias rodajas de un limón Jugo de 1 limón Manteca (mantequilla) para untar la placa de horno

Para el relleno 2 cucharadas de manteca (mantequilla) 2 cucharadas de aceite de oliva 200 gramos champiñones fileteados 1 espinaca limpia y blanqueada 1 cebolla cortada en fina juliana 1 diente de ajo pelado y bien picado 2 huevos semibatidos. Sal, pimienta a gusto. Para el Aderezo Orégano y tomillo fresco bien picado 2 cucharadas de manteca (mantequilla) a temperatura ambiente. Sal, pimienta a gusto Para la guarnición 12 papines pelados y lavados 1 cucharada de perejil fresco bien picado 1 hoja de laurel 2 morrones rojos cortados en fina juliana (ají o pimienta dulce) 1 cucharada generosa de manteca (mantequilla) Sal y pimienta a gusto

ELABORACIÓN

PREPARACION DEL RELLENO DE LA BRÓTOLA.-Poner en una cacerola la manteca y el aceite de oliva. Llevar al fuego y una vez caliente agregar la cebolla, algo de sal y dejar hasta que esté rehogada. Incorporar los champiñones y dejar unos minutos que se salteen. Agregar la espinaca picada. Mezclar e incorporar el ajo picado y sal a gusto. Continuar la cocción durante unos minutos y retirar. Agregar los huevos semibatidos y revolver bien hasta lograr una mezcla espesa. Reservar.

PREPARACIÓN DEL ADEREZO PARA LA BRÓTOLA.-Mezclar la manteca con el orégano y tomillo fresco picado. Salpimentar a gusto. Agregar la mitad de esta preparación al relleno, el resto se reserva.

PREPARACIÓN DE LA GUARNICIÓN PARA LA BRÓTOLA.-Cocinar los papines junto con el laurel en abundante agua y una vez a punto retirarlos enseguida del agua y dejarlos en un recipiente tapado. Cocinar los morrones en la manteca hasta que estén tiernos y salpimentarlos a gusto y dejarlos apartados.

PREPARACIÓN DE LA BRÓTOLA.- Lavar bien la brótola, retirarle las espinas visibles en sus laterales y rociarlo con el jugo de limón. Colocar en el interior de la brótola el relleno. Ajustarlo con la carne del pescado y hacerle pequeños cortes en la parte superior para colocar las medias rodajas de limón. Se pasa la brótola a una placa de horno en mantecada y esparcir por todo el pescado el resto del aderezo. Cubrir con papel aluminio y llevar a un horno precalentado de 190° hasta que la brótola esté a punto. Se retira y se sirve caliente acompañado con los papines envueltos con el perejil picado y los morrones salteados en la manteca.

VARIACIONES.-Se podrá sustituir la manteca por aceite de oliva.

<http://tintorero-wwwartesdepesca.blogspot.com/2009/12/vamos-pescar-brotola.html>