

Hábitat y comportamiento

De cuerpo alargado y comprimido, el caramel y la chucla son de color marrón grisáceo en el dorso y plateado en los flancos y el vientre.

Son especies neríticas que se alimentan de zooplankton, de gusanos marinos (llamados poliquetos) y de pequeños crustáceos.

Son peces de hábitos gregarios. Su reproducción se caracteriza por la construcción de nidos en el fondo arenoso-fangoso.

Arte de pesca artesanal

Redes de enmalle.

Aunque puede capturarse con otras modalidades como el cerco, de forma artesanal es pescado con redes, fundamentalmente con trasmallo.

El trasmallo, formado por tres mallas, limita el tamaño de sus capturas en función de la luz de malla, que hace referencia a la amplitud de los agujeros de la red. De esta forma, cuando la pesca es dirigida a otras especies de pequeño tamaño como el salmonete, también se puede capturar caramel.

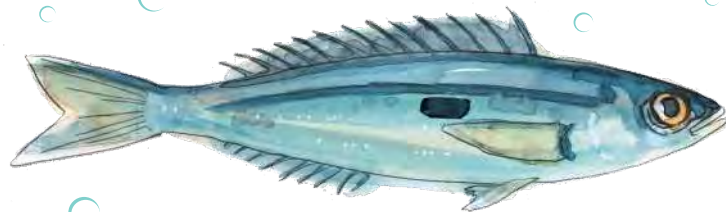
Conocimiento ecológico local

Vive generalmente en fondos rocosos y arenosos formando densos grupos, pudiendo sobrepasar los 100 metros de profundidad.



Pescados con arte
Pescu responsable en tu cocina

Diciembre



Caramel,

chucla
Spicara spp.



Es sostenible

El pez denominado caramel son, en realidad, dos especies: *Spicara maena* (chucla) y *Spicara smarís* (caramel). El caramel no sobrepasa los 20 centímetros de tamaño, mientras que la chucla puede alcanzar los 25 cm, siendo el primero más alargado y el segundo más alto dorso-ventralmente. Las dos especies presentan una mancha negra cuadrangular en los flancos y se comercializan indistintamente, a veces incluso mezcladas. El sabor también es similar para ambas especies.

Atiende a su talla mínima: no tiene.

Responsable en el mercado...

Respetar la estacionalidad y, este mes de comidas en familia o con amigos, da prioridad al consumo de otros productos pesqueros locales artesanales como breccas, burros o escopetas (pez ballesta) o lechas.



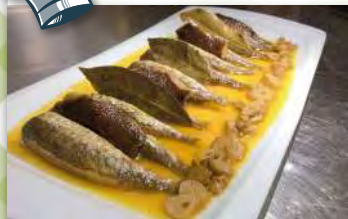
La receta

del chef José Rodríguez Pastor



Caramel en escabeche

Restaurante El Poli
C/ Floridablanca, 23
30880 Águilas



Ingredientes: (para 4 personas)

- 24 caramelés
- 6 dientes de ajo
- 3 hojas de laurel
- 1 tira de piel de naranja seca
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 50 cl de vinagre de vino blanco
- 200 cl de aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación:

1. Desescamamos los caramelés y les quitamos las cabezas y las vísceras.
2. Salamos ligeramente el pescado limpio y dejamos reposar unos 10 minutos.
3. En una sartén honda, añadimos aceite y lo llevamos a la temperatura óptima para freír. Incorporamos el pescado sin desalar y lo freímos hasta que esté dorado. Sacamos y reservamos.
4. En el mismo aceite del pescado freímos los ajos, el laurel y la piel de naranja. Una vez dorados dejamos reposar fuera del fuego 5 minutos.
5. Una vez enfriado, añadimos el pimentón (para que no se quemé y amargue).
6. Vertemos el agua, el vinagre y añadimos una pizca de sal.
7. Llevamos de nuevo al fuego y, cuando arranque a hervir, añadimos el pescado. Dejamos reducir poco a poco hasta que se evapore casi toda el agua y domine el aceite.
8. Por último, apartamos y dejamos reposar.

Final y Presentación:

Servimos en plato hondo y degustamos a temperatura ambiente. Podemos acompañar el plato con unas rebanadas de pan.

NOTA: Los escabeches tradicionales de esta zona, por su bajo contenido en vinagre, son de consumo rápido (2 o 3 días). Al frío se conservan unos días más.