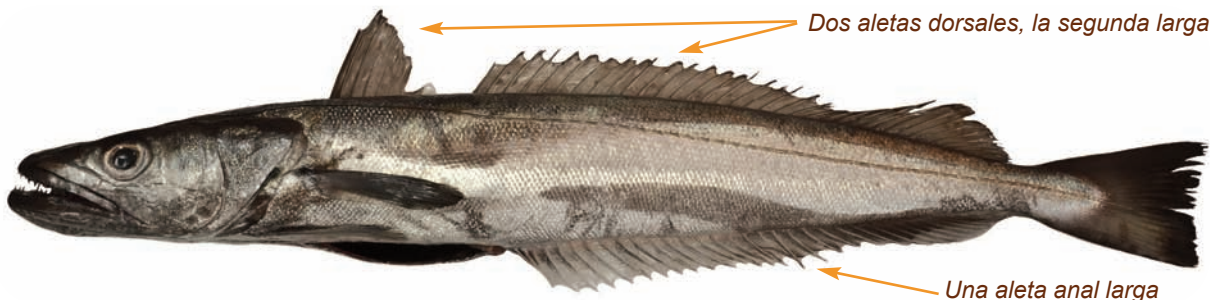




Características

Cuerpo alargado, con lomo gris oscuro y vientre plateado. Cabeza voluminosa y boca grande



Talla mínima

Atlántico Noreste: 27 cm.
Mediterráneo: 20 cm.

Comercialización

Fresca o congelada, entera, descabezada, en rodajas, filetes, etc. Popularmente se suele denominar Pescadilla a los ejemplares de menor tamaño, así como Pijota, Fina, etc. Según el arte de pesca, las merluzas se denominan: de pincho (palangre con anzuelos) o de arrastre (redes).

Especies semejantes

Parecidas a la **MERLUZA EUROPEA** (*M. merluccius*), son la **MERLUZA DEL CABO** (*M. capensis*), **AUSTRAL** o **CHILENA** (*M. australis*), **AMERICANA** o **PLATEADA** (*M. bilinearis*), etc., por lo que habrá que fijarse en el nombre y la zona de origen que figura en la etiqueta del pescado. En ocasiones pueden confundirse las de menor tamaño con la **BACALADILLA**.

