

“De carne blanca, sabor fuerte, aromático y ligeramente amargo por su moderado contenido en grasa”

El *Engraulis encrasicolus* es un pescado azul que, en fresco, adquiere diversos nombres en las distintas zonas de España: **boquerón** en Castilla y León, Madrid o Andalucía; **bocarte** en Asturias, Cantabria o Galicia; **anchoa** en el País Vasco; **longorón** en Canarias....

De gran valor comercial, el *Engraulis*, se captura por distintas flotas a lo largo del litoral español. En el Cantábrico, su captura denominada “la costera de la anchoa”, tiene lugar durante los meses de abril a junio.

Su consumo se realiza tanto en fresco como en semiconserva, alimentando, en este caso, una industria artesanal conservera de gran tradición desde finales del siglo XIX, fundamentalmente en Cantabria, País Vasco o Galicia.

El boquerón, bocarte o anchoa, puede ser saboreado de mil maneras diferentes, todas ellas deliciosas: en vinagre, con tomate, con pimientos, con pan a secas, con aceitunas, en ensalada, ahumado...

Estamos en temporada, es el mejor momento. Llega el tesoro del Cantábrico.

¡Buen provecho!



Ya ha llegado el tesoro del Cantábrico



Anchoa Estamos en temporada



alimentación.es
Saber más para comer mejor



NIPO: 280-13-160-3
<http://publicacionesoficiales.boe.es>

Por nuestro pescado de hoy
y de mañana

alimentación.es
Saber más para comer mejor

