

“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*



alimentación.es
Sabor más para comer mejor



*Bocarte
Estamos en temporada*



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

*Por nuestro pescado de hoy
y de mañana*

alimentación.es
Sabor más para comer mejor

