



COMO LIMPIAR ADECUADAMENTE EL PESCADO

Cuando se compra un pescado fresco, es una pena no disfrutar al máximo de todas sus cualidades por no saber limpiarlo. En bacalao Azkuene, os presentamos algunos consejos que os ayudarán a **limpiar el pescado adecuadamente**:

Proceso para limpiar el pescado correctamente:

Lo primero que se debe hacer a la hora de limpiar una pieza de pescado, es quitar las aletas y espinas principales que sobresalen del cuerpo. Para ello serán necesarias unas buenas tijeras de pescado. Si la pieza necesita quitar las escamas, se debe hacer sujetando la cola fuertemente y pasando el descamador.

Si vamos a conservar el pescado durante unos días, es importante tener en cuenta que conviene quitar la parte de las agallas. Esta zona es la que concentra más cantidad de sangre y si no la quitamos, el pescado tendrá menos días de vida en el frigorífico.

Por último, para quitar la cabeza a la pieza del pescado, se hará un corte profundo en diagonal detrás de las aletas y se repetirá por los dos lados hasta conseguir separar la cabeza del cuerpo.