

C

ca marí. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Carcharhinus commersonii* (Blainville). Sinónimo: **lamia**.

ca marí. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Carcharhinus milberti* (Müller y Henle). Sinónimo: **tiburón de Milberto**.

ca marí. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Carcharias glaucus* (Rafinesque). Sinónimo: **tintorera**.

ca marí. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Carcharias glaucus* (Rafinesque). Sinónimo: **tintorera**.

ca marí. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Eugaleus galeus* (Garman). Sinónimo: **cazón**.

caambo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Parapsettus panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **curaca**.

cabacito. Nombre vulgar de la seta: *Helvella acetabulum*.

cabacitos. Nombre vulgar de la seta: *Gyromitra tasmanica*.

cabaicucho. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Diplectrum eumelum* (Rosenblatt y Johnson). Sinónimo: **serrano carabonita**.

cabaicucho. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Diplectrum labarum* (Rosen-

blatt y Johnson). Sinónimo: **serrano espinudo**.

cabaicucho. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Diplectrum macropoma* (Günther). Sinónimo: **serrano cagua**.

cabaicucho. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Diplectrum pacificum* (Meek y Hildebrand). Sinónimo: **serrano cabaicucho**.

cabala. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Scomber punctatus* (Day). Sinónimo: **caballa**.

cabalinho. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Leach). Sinónimo: **caballo marino**.

cabaliño. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkons). Sinónimo: **caballito de mar**.

caball. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkons). Sinónimo: **caballito de mar**.

caball de mar. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkons). Sinónimo: **caballito de mar**.

caball marí. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Leach). Sinónimo: **caballo marino**.

caball marí. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Leach). Sinónimo: **caballo marino**.

caball marí. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Leach). Sinónimo: **caballo marino**.

caball marí. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkon). Sinónimo: **caballito de mar**.

caballa. Designación oficial española del pez: *Carangus hippos*; *Caranx carangus*; *Caranx hippos*; *Scomber hippos*; *Scomber punctatus*; *Scomber scomber*; *Scomber scombrus*; *Scomber scriptus*; *Scomber vernalis*. Sinónimo oficial: Albacora; Barat; Berdela; Biat; Bisol; Brat; Briat; Cabala; Escombro; Estornino; Halecha; Haleche; Macaren; Macareu; Makela; Maquerol; Pelicato (joven); Rincha; Rinchón; Sarda; Tonino; Toniño; Verat; Verdel; Verdela; Verdet; Veyrat; Viat; Xarda. Véase: pescados salados; pescados ahumados.

caballa. Nombre vulgar del pez: *Pneumatophorus peruanus* (Jordan y Hubbs). Sinónimo: **cabaña**.

caballa. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Pneumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballa. Nombre vulgar, en Argentina, del pez: *Pneumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballa. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Pneumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballa. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Pneumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballa. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Pneumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballa. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Pneumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballa. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Caranx caballus* (Günther). Sinónimo: **cocinero verde**.

caballa. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Caranx caballus* (Günther). Sinónimo: **cocinero verde**.

caballa. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Pneumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballa. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Caranx caballus* (Günther). Sinónimo: **cocinero verde**.

caballa. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Caranx medusicola* (J. y S.). Sinónimo: **cocinero de aleta azul**.

caballa. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Pneumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballa. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Pneumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballa. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Caranx caballus* (Günther). Sinónimo: **cocinero verde**.

caballa. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Pneumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballa. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Pheumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballa. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Pheumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballa. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Caranx caballus* (Günther). Sinónimo: **cocinero verde**.

caballa. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Caranx vinctus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **cocinero dorado**.

caballa. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Alectis ciliaris* (Bloch). Sinónimo: **pámpano de hebra**.

caballa. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Auxis lisus* (Bonaparte). Sinónimo: **melva**.

caballa. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Pheumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballa. Nombre vulgar, en Puerto Rico, del pez: *Caranx jacobaeus* (Cuvier). Sinónimo: **macarela caballa**.

caballa. Nombre vulgar, en Uruguay, del pez: *Pheumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballa. Pez, nombre vulgar. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Caballa	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Ácido fólico (µg)	1,24
Calcio (mg)	17,00
Carbohidratos (g)	0,80
Cinc (mg)	0,50
Colesterol (mg)	80,00
Energía (kcal)	153,00
Energía (kJ)	639,54
Fósforo (mg)	244,00

Caballa	
Grasa (g)	10,00
Grasa moninsaturada (g)	3,47
Grasa poliinsaturada (g)	2,19
Grasa saturada (g)	2,19
Hierro (mg)	1,00
Magnesio (mg)	31,00
Niacina (mg eq. niacina)	9,00
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,70
Porción comestible (%)	60,00
Potasio (mg)	360,00
Proteína (g)	15,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,30
Sodio (mg)	130,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,09
Vitamina A (µg eq. retinol)	36,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	10,00
Vitamina D (µg)	16,00
Vitamina E (mg)	1,25
Yodo (mg)	10,00

caballa ahumada. Su carne grasa tiene un fuerte sabor ahumado y una piel fácil de quitar. Se puede conservar en la nevera hasta una semana y se sirve como aperitivo sobre tostadas con mantequilla o en ensaladas. Se puede aderezar con zumo de limón. Véase: pescados y mariscos ahumados; pescados ahumados.

caballa al horno. Ingredientes: Caballa, ajo, cebolla, limón, vino blanco, pan molido, caldo, pimentón, laurel, perejil, aceite de oliva, sal. Véase: cocina de Cantabria.

caballa al horno. Plato típico de la "Cocina de Sevilla" perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** caballas, ajo, aceite de oliva virgen, perejil, caldo de carne.

caballa al horno con anchoas. Ingredientes: Caballa, anchoas, limón, vino blanco, perejil, aceite, sal. Véase: cocina de Cantabria.

caballa al salmorejo. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** caballas, ajo, aceite, vinagre, vino

blanco, régano, laurel, sal gruesa, comino, pimienta negra.

caballa amarilla. Nombre vulgar, en Puerto Rico, del pez: *Decapterus punctatus* (Cuvier). Sinónimo: **macarela chuparaco**.

caballa Atka. Nombre vulgar del pez: *Pleurogrammus monoptyerygius*.

caballa australiana. Designación oficial española del pez: *Caranx sexfasciatus*.

caballa azul. Nombre vulgar, en Puerto Rico, del pez: *Caranx jacobaeus* (Cuvier). Sinónimo: **macarela caballa**.

caballa blanca. Nombre vulgar, en Argentina, del pez: *Thyrsitops lepidopodes* (Cuvier). Sinónimo: **sierra austral blanca**.

caballa blanca. Nombre vulgar, en Uruguay, del pez: *Thyrsitops lepidopodes* (Cuvier). Sinónimo: **sierra austral blanca**.

caballa cero. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Scomberomorus plumieri* (Lacépède). Sinónimo: **carite chinigua**.

caballa culebra. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Acinacea notha* (Bory de Saint). Sinónimo: **escolar de canal**.

caballa de hilo. Nombre vulgar del pez: *Alectis indica*.

caballa del Índico. Designación oficial española del pez: *Rastrelliger canagurta*; *Rastrelliger brachysoma*.

caballa del sur. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta),

del pez: *Pneumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballa en aceite. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Caballa en aceite	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Ácido fólico (µg)	15,00
Calcio (mg)	40,00
Cinc (mg)	0,80
Colesterol (mg)	65,00
Energía (kcal)	186,45
Energía (kJ)	779,36
Fósforo (mg)	272,00
Grasa (g)	10,05
Grasa moninsaturada (g)	6,17
Grasa poliinsaturada (g)	2,27
Grasa saturada (g)	1,61
Hierro (mg)	1,30
Magnesio (mg)	28,00
Niacina (mg eq. niacina)	17,10
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,44
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	280,00
Proteína (g)	24,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,11
Sodio (mg)	420,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,04
Vitamina A (µg eq. retinol)	60,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	5,00
Vitamina D (µg)	25,00
Vitamina E (mg)	6,30
Yodo (mg)	10,00

caballa en escabeche. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** caballa, aceite de oliva, vinagre de vino, pimienta negra, pimentón dulce, laurel, ajo, sal. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Caballa en escabeche	
Ácido fólico (µg)	10
Agua (mg)	73

Caballa en escabeche	
Calcio (mg)	21
Cianocobalamina (µg)	3
Colesterol (mg)	70
Energía (kcal)	168
Fósforo (mg)	300
Grasa (g)	12
Hierro (mg)	1
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	300
Proteínas (g)	15
Retinol (mg)	50
Riboflavina (mg)	0,1
Sodio (mg)	700
Tiamina (mg)	0,04

caballa en conserva. De intenso sabor salado, la caballa se puede encontrar en conservas, en aceite o en diversas salsas. Se pueden guardar durante 12 meses, pero una vez abierta la lata, se debe refrigerar y consumir en 24 horas. Se usa como aperitivo o en ensaladas. Véase: pescados y mariscos en conserva.

caballa escurridiza. Nombre vulgar del pez: *Scomber australasicus*.

caballa española. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Scomberomorus maculatus* (Mitchill). Sinónimo: **carite pintado norteño**.

caballa fragata. Nombre vulgar del pez: *Auxis thazard*.

caballa indopacífica. Designación oficial española del pez: *Scomber australasicus*; *Scomber japonicus*.

caballa manchada. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Scomberomorus maculatus* (Mitchill). Sinónimo: **carite pintado norteño**.

caballa mexicana. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Caranx scombrinus* (Valenciennes). Sinónimo: **macarena mexicana**.

caballa moruna. Nombre vulgar, en (FAO), del pez: *Scomberomorus cavalla* (Cuvier). Sinónimo: **carite lucio**.

caballa moruna. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Scomberomorus cavalla* (Cuvier). Sinónimo: **carite lucio**.

caballa real. Nombre vulgar, en (FAO), del pez: *Scomberomorus cavalla* (Cuvier). Sinónimo: **carite lucio**.

caballa real. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Scomberomorus cavalla* (Cuvier). Sinónimo: **carite lucio**.

Caballar. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

caballas asalmonadas. Véase: *Arripidae*.

caballas espinosas. Véase: *Carangidae*.

caballas rellenas. Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “pescados en la cocina del Mediterráneo”. Se dice que la aptitud de una esposa turca se medía, en otros tiempos, por su habilidad para rellenar una caballa; sea usted hombre o mujer, este es un plato que requiere paciencia. Su origen festivo se hace evidente en la riqueza de la receta. Se necesita aguja e hilo para coser el pescado después de rellenarlo. **Ingredientes:** Caballa, aceite de oliva,

cebolla, ajo, nueces picadas, uvas pasas, canela, clavo, pimienta inglesa, nuez moscada, sal y pimienta negra, perejil, aceite de oliva, huevo, pan rallado, limón. Nombre original: *ukumu ru dolmasi*.

caballas serpentiformes. Véase: gempílicos.

caballero de santiago. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Cancer arc-tus* (Linnaeus). Sinónimo: **santiaguino**.

caballerote. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Lutjanus griseus* (Linnaeus). Sinónimo: **pargo prieto**.

caballet. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Hippocampus anti-quorum* (Leach). Sinónimo: **caballo marino**.

caballet de la mar. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Leach). Sinónimo: **caballo marino**.

caballet de mar. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkons). Sinónimo: **caballito de mar**.

caballeta. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Caranx jacobaeus* (Cuvier). Sinónimo: **macarela caballa**.

caballeta. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Pneumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

caballico de mar. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Hippocampus antiquorum* (Leach). Sinónimo: **caballo marino**.

caballico de mar. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkons). Sinónimo: **caballito de mar**.

caballico de mar. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkons). Sinónimo: **caballito de mar**.

caballita. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Caranx caballus* (Günther). Sinónimo: **cocinero verde**.

caballita. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Caranx medusicola* (J. y S.). Sinónimo: **cocinero de aleta azul**.

caballita. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Caranx melampygus* (Cuvier). Sinónimo: **cocinero de aleta azul**.

caballito. Nombre vulgar del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkons). Sinónimo: **caballito de mar**.

caballito. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Leach). Sinónimo: **caballo marino**.

caballito. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkons). Sinónimo: **caballito de mar**.

caballito. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Selene peruvianus* (Guichenot). Sinónimo: **jorobado espejo**.

caballito. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Alectis ciliaris* (Bloch). Sinónimo: **pámpano de hebra**.

caballito. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Argyreiosus brevoortii* (Gill). Sinónimo: **jorobado antena**.

caballito. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Selene oerstedii* (Lütken). Sinónimo: **jorobado carite**.

caballito de mar. Designación oficial española del pez: *Hippocampus antiquorum*; *Hippocampus antiquus*; *Hippocampus brevirrostris*; *Hippocampus europeus*; *Hippocampus guttulatus*; *Hippocampus heptagonus*; *Hippocampus hippocampus*; *Hippocampus hudsonius*; *Hippocampus ingens*; *Hippocampus ramulosus*; *Hippocampus rosaceus*. *Syngnathus hippocampus*. Sinónimo oficial: Cabalinho; Cabaliño; Caball; Caball de mar; Caball marí; Caballet de mar; Caballet; Caballico de mar; Caballito; Caballito de mar; Caballito marino; Caballo marino; Caballo de mar; Cavall marí; Itsaszaldi; Itzaszaldi; Urtakozaldi.; Urtako-zaldi.

caballito de mar. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Hippocampus antiquorum* (Leach). Sinónimo: **caballo marino**.

caballito marino. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Hippocampus antiquorum* (Leach). Sinónimo: **caballo marino**.

caballito marino. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkons). Sinónimo: **caballito de mar**.

caballito marino. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkons). Sinónimo: **caballito de mar**.

caballo. Nombre vulgar del mamífero: *Equus caballus*. Véase: carne de caballo.

caballo. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Caesiomorus amia* (Linnaeus). Sinónimo: **palometón**.

caballo. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Caesiomorus vadigo* (Risso). Sinónimo: **lirio**.

caballo. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Hippocampus antiquorum* (Leach). Sinónimo: **caballo marino**.

caballo. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Congiopodus peruvianus* (Cuvier). Sinónimo: **cacique**.

caballo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Caranx caballus* (Günther). Sinónimo: **cocinero verde**.

caballo de mar. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Hippocampus antiquorum* (Leach). Sinónimo: **caballo marino**.

caballo de mar. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Centrina centrina* (Cuvier). Sinónimo: **cerdo marino**.

caballo de mar. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: caballito de mar;

caballo marino. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkons). Sinónimo: **caballito de mar**.

caballo marino. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkons). Sinónimo: **caballito de mar**.

caballón. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Helicolenus dactylopterus* (Roule, de Buen, Fowler). Sinónimo: **gallineta**.

Cabanillas. Término municipal de la provincia de Madrid en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. n° 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se

asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cabaña. Designación oficial española del pez: *Pneumatophorus peruanus*; *Scomber japonicus peruanus*. Sinónimo oficial: Caballa; Macarela; Verle.

cabaña blanca. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Pelamys sarda* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **bonito**.

cabaña caribe. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Pelamys sarda* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **bonito**.

cabaña de dientes. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Pelamys sarda* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **bonito**.

cabaña negra. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Auxis lisus* (Bonaparte). Sinónimo: **melva**.

cabaña pintada. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Euthynnus alleteratus auroitoralis* (Frase-Brunner). Sinónimo: **bacoreta**.

Cabañas de Polendos. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cer-

do ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cabañas de Sayago. Término municipal de la provincia de Zamora (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cabañas del Castillo. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cabasuda. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Atherína mochon* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **pejerrey**.

cabasuda. Nombre vulgar, en las Islas Baleares, del pez: *Atherína boyeri* (Cuvier y Valenc.). Sinónimo: **abichón**.

cabazuda. Nombre vulgar, en las Islas Baleares, del pez: *Atherína boyeri* (Cuvier y Valenc.). Sinónimo: **abichón**.

cabeça chata. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Carcharhinus leucas* (Valenciennes). Sinónimo: **tiburón sarda** (lamia).

cabecera de lomo de cerdo. Véase: cabeza de lomo de cerdo.

cabecetigre. Nombre vulgar de la planta: *Pachira aquatica*.

cabeçudo. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Farfantepenaeus subtilis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón café sureño**.

cabeçut. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Mugil cephalus* (Risso, Cuvier, Bonaparte). Sinónimo: **pardete**.

cabello de ángel. Nombre español de la pasta larga: **capellini**.

cabello de ángel. Nombre vulgar de la planta: *Cucurbita moschata*.

cabello de ángel al azafrán. Pasta alimenticia al huevo fina que contiene azafrán. Excelente con marisco. Véase: pastas largas.

cabernella. Véase: uva carménère.

cabernet. Véase: uva cabernet.

cabernet aunis. Véase: uva cabernet franc.

cabernet carménère. Véase: uva carménère.

cabernet franc. Variedad de uva tinta. Véase: uva cabernet franc.

cabernet franco. Véase: uva cabernet franc.

cabernet petit. Variedad de uva tinta. Véase: uva cabernet sauvignon.

cabernet sauvignon. Véase: uva cabernet sauvignon.

carbonet. Variedad de uva tinta. Véase: uva cabernet sauvignon.

cabessuda. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Atherína mochon* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **pejerrey**.

cabessuda. Nombre vulgar, en las Islas Baleares, del pez: *Atherína boyeri* (Cuvier y Valenc.). Sinónimo: **abichón**.

cabéssut. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Atherína boyeri* (Cuvier y Valenc.). Sinónimo: **abichón**.

cabessut. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Atherina hepsetus* (Linnaeus). Sinónimo: **chucleto**.

cabessut. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Atherína mochon* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **pejerrey**.

cabesuda. Nombre vulgar, en las Islas Baleares, del pez: *Atherína boyeri* (Cuvier y Valenc.). Sinónimo: **abichón**.

cabet. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Aspitrigla obscura* (Linnaeus). Sinónimo: **bejel**.

cabet. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Lepidotrigla aspera* (Günther, Sauvage). Sinónimo: **cabete**.

cabet. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Aspidotrigla cuculus* (Linnaeus). Sinónimo: **arete**.

cabet. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Lepidotrigla aspera* (Günther, Sauvage). Sinónimo: **cabete**.

cabet de escata. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Aspidotri-*

gla cuculus (Linnaeus). Sinónimo: **arete**.

cabet de escata. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Lepidotrigla aspera* (Günther, Sauvage). Sinónimo: **cabete**.

cabete. Designación oficial española del pez: *Lepidotrigla aspera*; *Lepidotrigla cavillone*; *Trigla aspera*; *Trigla cavillone*. Sinónimo oficial: Arraingorri; Borracho; Cabet; Cabet de escata; Capet; Clavilló; Cubeta; Escatós; Kolo; Ópera; Pelut de escata; Rubio.

cabete. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Aspidotrigla cuculus* (Linnaeus). Sinónimo: **arete**.

cabete. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Aspitrigla obscura* (Linnaeus). Sinónimo: **bejel**.

cabete espinoso. Designación oficial española del pez: *Lepidotrigla dieu-zeidei*.

cabeza. Véase: despojos.

cabeza de batea. Nombre vulgar del pez: *Carcharhinus commersonii* (Blainville). Sinónimo: **lamia**.

Cabeza del Buey. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «be-

llota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cabeza de cerdo. Despojo de cerdo. Déjela en remojo con agua salada para quitarle la sangre y añada vinagre para mantener el color de la piel. La cabeza entera se cocina muy lentamente en el horno o en un caldo corto; una vez cocida, se extrae su carne y se utiliza para elaborar cabeza de jabalí o salchichas. Véase: despojos cárnicos; despiece de la canal de porcino. **Materia prima:** Lenguas de cerdo o vacuno y caretas enteras de cerdo con morro. **Ingredientes:** sal fina, pimienta negra molida, nuez moscada molida, clavo molido, orégano, ajo liofilizado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cabeza de cerdo	
Ácido fólico (µg)	Tr.
Calcio (mg)	51,00
Carbohidratos (g)	0,80
Cinc (mg)	1,30
Colesterol (mg)	72,00
Energía (kcal)	540,00
Energía (kJ)	2257,20
Fósforo (mg)	59,00
Grasa (g)	50,60
Grasa moninsaturada (g)	20,79
Grasa poliinsaturada (g)	3,60
Grasa saturada (g)	18,45
Hierro (mg)	2,20
Magnesio (mg)	10,00
Niacina (mg eq. niacina)	6,10
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	210,00
Proteína (g)	20,40
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,18
Sodio (mg)	160,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,17
Vitamina A (µg eq. retinol)	Tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	Tr.

Cabeza de cerdo	
Vitamina D (µg)	Tr.

cabeza de cerdo adobada. Una de las preparaciones chacineras extremeñas sin embutir. Véase: derivados cárnicos de Extremadura.

cabeza de cubo. Nombre vulgar del pez: *Cubiceps carinatus* (Nichols y Murphy). Sinónimo: **pez medusa**.

cabeza de fraile. Nombre vulgar de la seta: *Clitocybe geotropa*.

cabeza de jabalí. Elaborada con carne de la cabeza del cerdo, incluida la lengua, es un tipo de cabeza de jabalí preparada con gelatina. Se utiliza en bocadillos o acompañada de una ensalada. **Materia prima:** 40-50% cabeza de cerdo enteras, sin papada, orejas ni sesos, 20-30% lenguas de cerdo o vacuno, 10-15% caldo de cocción, 10-12% cortezas (opcional), 6-10% pistachos. **Ingredientes:** sal fina, pimienta negra molida, nuez moscada molida, ajo liofilizado, fécula de patata, caldo de cocción, gelatina, pistachos al gusto. Véase: patés, terrinas y cabeza de jabalí. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cabeza de jabalí. Fiambre	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Ácido fólico (µg)	3,00
Calcio (mg)	21,00
Carbohidratos (g)	0,20
Cinc (mg)	1,40
Colesterol (mg)	80,00
Energía (kcal)	206,00
Energía (kJ)	861,08
Fósforo (mg)	59,00
Grasa (g)	14,20
Grasa moninsaturada (g)	6,90
Grasa poliinsaturada (g)	1,30
Grasa saturada (g)	5,10
Hierro (mg)	1,10

Cabeza de jabalí. Fiambre	
Magnesio (mg)	9,00
Niacina (mg eq. Niacina)	1,50
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,10
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	53,00
Proteína bruta (g)	19,40
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,12
Sodio (mg)	929,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,04
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,80
Vitamina D (µg)	0,50
Vitamina E (mg)	0,07

cabeza de jabalí casera. Tradicionalmente elaborado sólo con la cabeza del cerdo, actualmentese le añaden otros tipos de carne. Este embutido de sabor suave, cuajado con gelatina, se utiliza en bocadillos o se sirve como almuerzo ligero, acompañado de una ensalada. Véase: patés, terrinas y cabeza de jabalí.

cabeza de jabalí extra. Tradicionalmente elaborado sólo con la cabeza del cerdo, actualmentese le añaden otros tipos de carne. contiene pequeños trozos de pimiento verde y rojo y pepinillos y se prepara con gelatina. Se emplea en bocadillos o se sirve como almuerzo ligero, acompañado de una ensalada. Véase: patés, terrinas y cabeza de jabalí.

cabeza de león. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Carassius auratus* (Linnaeus). Sinónimo: **carpín**.

cabeza de liebre. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Lagocephalus lagocephalus* (Linnaeus). Sinónimo: **tamboril**.

cabeza de lomo de cerdo. Esta pieza conocida como “aguja”, resulta más atractivo denominarla “cabeza de lomo” o “cabecera de lomo”. Las chuletas se pueden freír o asar en barbacoa,

también en trozos resulta excelente para guisos. El magro resulta muy bueno para hacer chorizos y otros productos de alta calidad, como la “salchicha al ron”. Véase: despiece de la canal de porcino.

cabeza de mantequilla. Sinónimo: lechuga trocadero.

cabeza de medusa. Nombre vulgar de la seta: *Armillaria mellea*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cabeza de medusa	
Ácido ascórbico (C) (mg)	5,00
Agua (g)	88,00
Calcio (mg)	7,00
Carbohidratos (g)	6,00
Energía (kcal)	37,00
Energía (kJ)	154,66
Fibra (g)	2,00
Grasa poliinsaturada (g)	tr.
Grasas totales (g)	0,70
Hierro (mg)	0,90
Magnesio(mg)	12,00
Potasio (mg)	440,00
Proteína (g)	1,60

cabeza de oveja. Despojo de oveja. Se cuece lentamente en caldo corto, se quita la carne y se deja cuajar en su propia gelatina o se sirve en una sopa (el famoso caldo escocés de cabeza de oveja *powsowdie*) Véase: despojos cárnicos.

cabeza de oveja. Nombre vulgar del pez: *Archosargus probatocephalus*.

cabeza de pala. Designación oficial española del pez: *Sphyrna tiburo tiburo*. Sinónimo oficial: Cornúa; Pez martillo; Sarda cahona.

cabeza de puerco. Véase: cabeza de cerdo.

cabeza de ternera. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** cabeza de ternera, jamón, cebolla, harina, vinagre, ramillete de hierbas finas, grasa de vaca, sal, pimienta. Véase: cocina de Asturias.

cabeza de zorro. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Cratinus agassizii* (Steindachner). Sinónimo: **mero cabeza de zorro**.

Cabeza del Caballo. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cabeza dura. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Carcharhinus perezii* (Poey). Sinónimo: **tiburón coralino**.

cabeza dura. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Menticirrhus nasus* (Günther). Sinónimo: **lambe ratón**.

cabeza dura. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Haemulon schranki* (Jordan y Jenkins). Sinónimo: **ronco cherechere**.

cabeza dura. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Pomadasys approximans* (Bean y Dresel). Sinónimo: **corocoro crocro**.

cabeza esférica. Nombre vulgar de la seta: *Sphaerobolus stellatus*.

cabeza esponjosa. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Stellifer oscitans* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla mayita**.

Cabeza la Vaca. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cabeza luminosa. Designación oficial española del pez: *Ipnops agassizi*.

cabeza lustrosa. Designación oficial española del pez: *Holtbyrnis melanopcephala*. Sinónimo oficial: Cabeza pintada.

cabeza pintada. Nombre vulgar del pez: *Holtbyrnis melanocephala* (Vallant). Sinónimo: **cabeza lustrosa**.

cabeza prieta. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Diapterus limnaeus* (Schultz). Sinónimo: **mojarra**.

cabeza pulida. Designación oficial española del pez: *Pellisolus facilus*.

Cabezabellosa. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial

de machos de raza Duroc.

Cabezamesada. Término municipal de la provincia de Toledo (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cabzarados. Término municipal de la provincia de Ciudad Real (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cabezarrubias del Puerto. Término municipal de la provincia de Ciudad Real (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cabezas del Villar. Término municipal de la provincia de Ávila (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos

municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cabezas Rubias. Término municipal de la provincia de Huelva (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cabezón. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **camarón nailón norteño.**

cabezón. Nombre usual de una pieza de pan en Navarra y Pías Vasco. Pieza rústica de miga esponjosa, con gruesos agujeros. Corteza mate, crujiente y acaramelada. Véase: panes de España.

cabezón. Nombre vulgar del pez: *Antennarius avalonis* (Jordan y Starks). Sinónimo: **zanahoria.**

cabezón. Nombre vulgar del pez: *Leptocottus armatus* (Girard). Sinónimo: **espinoso de lago**

cabezón. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Heterocarpus vicarius* (Faxon). Sinónimo: **camarón nailón norteño.**

cabezón. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Heterocarpus reedi*

(Bahamonde). Sinónimo: **camarón nailón chileno.**

cabezón. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Caulolatilus affinis* (Hildebrand). Sinónimo: **blanquillo cabezón.**

cabezón. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Larimus breviceps* (Cuvier). Sinónimo: **bombache cabezón.**

cabezón. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Caulolatilus affinis* (Hildebrand). Sinónimo: **blanquillo cabezón.**

cabezón. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Eledone aldrovandi* (Delle Chiaje). Sinónimo: **pulpo blanco.**

cabezón. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Porichthys notatus* (Girard). Sinónimo: **sapo cabezón.**

cabezón. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Anisotremus caesius* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **burro mojarrón.**

cabezón. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Pomadasyss macracanthus* (Günther). Sinónimo: **corocoro coche.**

cabezón. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Pomadasyss panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro mapache.**

cabezón. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Caulolatilus affinis* (Hildebrand). Sinónimo: **blanquillo cabezón.**

Cabezón de Pisuerga. Término municipal de la provincia de Valladolid

(Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cabezón frágil. Designación oficial española del pez: *Melamphaes macrocephalus*. Sinónimo oficial: Melánfido.

cabezote. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Atherinomorus stipes* (Müller y Troschel). Sinónimo: **pejerrey cabezón**.

cabezote. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Batrachoides blennoides* (Lacépède). Sinónimo: **renacuajo de mar**.

cabezote. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Mugil cephalus* (Risso, Cuvier, Bonaparte). Sinónimo: **pardete**.

cabezudo. Nombre vulgar del pez: *Anthias anthias* (Linnaeus). Sinónimo: **tres colas**.

cabezudo. Nombre vulgar del pez: *Liza aurata* (Risso). Sinónimo: **galupe**.

cabezudo. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Chelon labrosus* (Risso). Sinónimo: **lisa**.

cabezudo. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Mugil cephalus* (Risso, Cuvier, Bonaparte). Sinónimo: **pardete**.

cabezudo. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Gobius capito* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **gobit de roca**.

cabezudo. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Caulolatilus affinis* (Hildebrand). Sinónimo: **blanquillo cabezón**.

cabezudo. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Caulolatilus princeps* (Jennyns). Sinónimo: **blanquillo fino**.

cabezudo. Nombre vulgar, en Europa, del pez: *Leuciscus cavedanus* (Bonaparte). Sinónimo: **cacho**.

cabezudo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Mugil cephalus* (Linnaeus). Sinónimo: **lisa pardete**.

Cabezuela. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cabezuela del Valle. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cabillaud. Pez. Véase: **cobia**.

cabillaud. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Centronotus gardenii* (Lacépède). Sinónimo: **co-bia**.

cabinza. Designación oficial española del pez: *Isacia conceptionis*; *Isacia venusta*; *Pristipoma conceptionis*. Sinónimo oficial: Gabinza.

cabinza. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Paranthias furcifer* (Valenciennes). Sinónimo: **cuna lucero**.

cabinza serránida. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Paranthias furcifer* (Valenciennes). Sinónimo: **cuna lucero**.

cabo. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Anguilla acutirostris* (Risso). Sinónimo: **anguila**.

caboso. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Bathygobius paganellus* (Fowler). Sinónimo: **bobi**.

caboso. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Gobius elongatus* (Canestrini). Sinónimo: **cabuxino**.

cabot. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Bathygobius paganellus* (Fowler). Sinónimo: **bobi**.

cabot. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Deltentosteus colonianus* (Risso). Sinónimo: **borriquet**.

cabot. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Gobius capito* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **gobit de roca**.

cabot. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Bathygobius paganellus* (Fowler). Sinónimo: **bobi**.

cabot. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bathygobius jozo* (Fowler). Sinónimo: **chaparrudo**.

cabot. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bathygobius paganellus* (Fowler). Sinónimo: **bobi**.

cabot. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Gobius charreri* (Chabanaud). Sinónimo: **cabuxino enano**.

cabot. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Gobius cruentatus* (Gmelin). Sinónimo: **gobit**.

cabot. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Gobius elongatus* (Canestrini). Sinónimo: **cabuxino**.

cabot chucladó. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cyclopterus lepadogaster* (Bonnaterre). Sinónimo: **chucladit**.

cabot chuclador. Designación oficial española del pez: *Lepadogaster candolii*; *Lepadogaster candollei*; *Lepadogaster jussieu*; *Lepadogaster olivaceus*; *Lepadogaster ottaviani*. Sinónimo oficial: Cabot xuclador; Chafarrocas; Enganxa roquer; Pega roques; Peix porc; Peix porch; Peixe porch; Xucladit; Xucladó.

cabot d'alga. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bathygobius jozo* (Fowler). Sinónimo: **chaparrudo**.

cabot d'algue. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Gobius cruentatus* (Gmelin). Sinónimo: **gobit**.

cabot d'arena. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Gobius cruentatus* (Gmelin). Sinónimo: **gobit**.

cabot de búfera. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

cabot de roca. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bathygobius jozo* (Fowler). Sinónimo: **chaparrudo**.

cabot de roca. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Gobius capito* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **gobit de roca**.

cabot en banyas. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Callionymus belenus* (Risso, Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **fardatgo**.

cabot en banyes. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Callionymus belenus* (Risso, Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **fardatgo**.

cabot en bañas. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Callionymus belenus* (Risso, Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **fardatgo**.

cabot en baños. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Callionymus eithara* (Cuvier). Sinónimo: **lagarto**.

cabot inglés. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bathygobius paganellus* (Fowler). Sinónimo: **bobi**.

cabot inglés. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Gobius cruentatus* (Gmelin). Sinónimo: **gobit**.

cabot mucós. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bathygobius jozo* (Fowler). Sinónimo: **chaparrudo**.

cabot vermey. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bathygobius paganellus* (Fowler). Sinónimo: **bobi**.

cabot xuclador. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cyclopterus*

lepadogaster (Bonnaterre). Sinónimo: **chucladit**.

cabot xuclador. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Lepadogaster candolii* (Risso). Sinónimo: **cabot chuclador**.

cabotijaba. Nombre vulgar de la planta: *Myrciaria cauliflora*.

Cabra. Término municipal de la provincia de Córdoba (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cabra. Nombre vulgar del rumiante: *Capra domestica*.

cabra. Nombre vulgar, en Cataluña, del crustáceo: *Maia squinado* (Herbst, Rondelet). Sinónimo: **centolla**.

cabra. Nombre vulgar, en El Levante Español, del crustáceo: *Maia squinado* (Herbst, Rondelet). Sinónimo: **centolla**.

cabra. Nombre vulgar, en Cantabria, del molusco: *Lutraria elliptica* (Lamarck). Sinónimo: **arola**.

cabra. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Octonus olosteos* (Rafinesque). Sinónimo: **armado**.

cabra. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Paracetropistis cabrilla* (Linnaeus). Sinónimo: **cabrilla**.

cabra. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Paracetropistis cabrilla* (Linnaeus). Sinónimo: **cabrilla**.

cabra. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Lutjanuss scriptura* (Lacépède). Sinónimo: **serrano**.

cabra. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Epinephelus adscensionis* (Osbeck). Sinónimo: **mero cabrilla**.

cabra. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Paracetropistis cabrilla* (Linnaeus). Sinónimo: **cabrilla**.

cabra. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Paracetropistis cabrilla* (Linnaeus). Sinónimo: **cabrilla**.

cabra. Nombre vulgar, en Europa, del pez: *Paracetropistis cabrilla* (Linnaeus). Sinónimo: **cabrilla**.

cabra. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Helicolenus dactylopterus* (Roule, de Buen, Fowler). Sinónimo: **gallineta**.

cabra. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Lutjanuss scriptura* (Lacépède). Sinónimo: **serrano**.

cabra. Nombre vulgar catalán de la seta: *Lactarius torminosus*.

cabra bezoar. Nombre vulgar del rumiante: *Capra aegagrus*. Véase: cabra doméstica.

cabra blanca de Saanen. Es una cabra blanca de pelo corto. La importancia económica de esta cabra estriba en la leche y en la producción de cuero de máxima calidad. La carne del cabrito es un manjar exquisito, muy apreciada como comida de Pascuas. **Carac-**

terísticas de la explotación. Los cabritos alcanzan su peso de 25-30 kg a los 5 meses de edad. Peso del macho cabrío 60-80 kg; de la cabra: 55-65 kg. Producción de leche 1.000-2.000 l anuales; contenido en grasa de la leche 3,6-4,9%. Véase: cabra doméstica.

cabra de altura. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Helicolenus dactylopterus* (Roule, de Buen, Fowler). Sinónimo: **gallineta**.

cabra de Angora. Véase: cabra de pelo largo.

cabra de bajura. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Paracetropistis cabrilla* (Linnaeus). Sinónimo: **cabrilla**.

cabra de bajura. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Lutjanuss scriptura* (Lacépède). Sinónimo: **serrano**.

cabra de Cachemira. Véase: cabra de pelo largo.

cabra de hondura. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Helicolenus dactylopterus* (Roule, de Buen, Fowler). Sinónimo: **gallineta**.

cabra de hondura. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Helicolenus dactylopterus* (Roule, de Buen, Fowler). Sinónimo: **gallineta**.

cabra de hondura. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Helicolenus dactylopterus* (Roule, de Buen, Fowler). Sinónimo: **gallineta**.

cabra de pelo largo. Las cabras de pelo largo más conocidas, con cuya piel se fabrican productos muy caros son la: **cabra de Angora** y la de **Cachemi-**

ra. La lana de cabra de Angora se llama pelo de angora (no confundir con el pelo de camello), se transforma en el llamado **mohair**. Este mohair original también se sustituye por lana de conejo de Angora. Una cabra de Angora proporciona ½ kg de lana 2 veces al año, una cabra de Cachemira proporciona 300 g una vez al año; el más valioso es el pelo blanco. Junto a las razas caprinas con un aprovechamiento económico, también se crían otras por placer, dado su atractivo aspecto, como por ejemplo, la cabra de Camerún (18-22 kg) y la cabra valera. Véase: cabra doméstica.

Cabra de Santo Cristo. Término municipal de la provincia de Jaén (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. n° 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cabra llocha. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Helicolenus dactylopterus* (Roule, de Buen, Fowler). Sinónimo: **gallineta**.

cabra markhor. (*Capra falconeri*) Véase: cabra doméstica.

cabra montés. Nombre vulgar del rumiante: *Capra hispanica*. Véase: clasificación de mamíferos de caza.

cabra mora. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Epinephelus adscensionis* (Osbeck). Sinónimo: **mero cabrilla**.

cabra roquera. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Cottus massiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio**.

cabra roquera. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Cottus massiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio**.

cabra roquera. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Cottus massiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio**.

cabra roquera. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Cottus massiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio**.

cabrachito. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Acanthocottus bubalis* (Euphrasen). Sinónimo: **cabracho venenoso**.

cabracho. Designación oficial española del pez: *Scorpaena barbata*; *Scorpaena lutea*; *Scorpaena scrofa*; *Scorpaena scrofina*; *Sebastes kuhlii*. Sinónimo oficial: Adolfo; Ahuntz-arrain, Aitzabra, Aitzcabra, Cap roitg, Cap rotx, Carroich, Centeredo, Escaparote, Escarapote, Escorpa, Escorpa roja, Escorpa rotja, Escorpina, Escorpión, Escórpora, Escórpora de fang, Escórpora dels bruts, Escórpora vermella, Gallineta, Haitzkabra, Kabrarroca, Kantuko kraba, Llisatra, Llisatza, Polla, Polla de mar, Rascacio, Rascacio colorado, Rascacio de fango, Rasca-sa, Rascla, Rascle, Rascás, Raño, Rescacio, Rogé, Ronca, Roscacio, Rotja, Rotje, Tiñoso, Tiñosu, Zakarail.

cabracho. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Cottus massiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio**.

cabracho. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Cottus massiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio**.

cabracho. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Scorpaena notata* (Rafinesque). Sinónimo: **escórpora**.

cabracho. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Cottus massiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio**.

cabracho de roca. Nombre vulgar del pez: *Cottus massiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio**.

cabracho marrón. Nombre vulgar del pez: *Scorpaena porcus*.

cabracho venenoso. Designación oficial española del pez: *Acanthocottus bubalis*; *Apiscottus bubalis*; *Cottus bubalis*; *Cottus maculatus*; *Myoxocephalus bubalis*; *Taurulus bubalis*. Sinónimo oficial: Cabrachito; Escrapote bravo.

cabrachos al ajillo. Plato de la cocina de Cantabria (Valdáliga) perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. **Ingredientes:** cabracho, almejas, ajo, perejil, aceite de oliva, vino blanco, guindilla, vinagre, caldo de pescado, sal. Véase: cocina de Cantabria.

cabrachos en salsa verde. Ingredientes: Cabracho, cebolla, ajo, patata, perejil, caldo, harina, vino blanco, aceite, sal. Véase: cocina de Cantabria.

cabrajo. Nombre vulgar del crustáceo: *Homarus gammarus*.

C abrales. Véase: queso de Cabrales,

cabras al ajo arriero. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** cabras pescados con caña en las rocas, patata, ajo, vinagre, pimentón, aceite, sal. Véase: cocina de Asturias.

Cabrejas del Pinar. Término municipal de la provincia de Soria (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007).

Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cabrela. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Cancer arctus* (Linnaeus). Sinónimo: **santiaguíño**.

cabrela. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Cancer puber* (Linnaeus). Sinónimo: **nécora**.

Cabrero. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cabreta. Nombre vulgar catalán de la seta: *Boletus granulatus*.

cabrilla. Designación oficial española del pez: *Paracentropomus cabrilla*; *Perca cabrilla*; *Serranus cabrilla*. Sinónimo oficial: Auntzarraña; Bodión; Cabra; Cabra de bajura; Cabrilla de tierra; Cabrilla melera; Cabrilla rubia; Cana; Doncella; Itsas-cabra; Kabra arrunta; Kraba; Mero bord; Romerito; Serranet; Serrano; Serrano común; Serrá; Serrán; Tort; Vaca; Vaquita; Vaquiña.

cabrilla. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez:

- Aspitrigla obscura* (Linnaeus). Sinónimo: **bejel**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Prolatilus jugularis* (Valenciennes). Sinónimo: **blanquillo**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Paralabrax clathratus* (Girard). Sinónimo: **cabrilla de arena**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Paralabrax masculatofasciatus* (Seindachner). Sinónimo: **cabrilla de roca**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Gilbertia semicineta* (Valenciennes). Sinónimo: **cabrilla listada**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Paralabrax humeralis* (Valenciennes). Sinónimo: **cabrilla loca**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Paralabrax humeralis* (Valenciennes). Sinónimo: **cabrilla loca**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Paralabrax humeralis* (Valenciennes). Sinónimo: **cabrilla loca**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Diplectrum conceptione* (Valenciennes). Sinónimo: **camote**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Argentina, del pez: *Sebastes oculatus* (Cuvier). Sinónimo: **chancharro cabrilla**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sebastes oculatus* (Cuvier). Sinónimo: **chancharro cabrilla**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sebastes chamaco* (Evermann y Radcliffe). Sinónimo: **chancharro chamaco**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sebastes chilensis* (Steindachner). Sinónimo: **chancharro común**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sebastes darwini* (Cramer). Sinónimo: **chancharro de Darwin**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sebastes hernandezii* (De Buen). Sinónimo: **chancharro hernández**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sebastes prognathus* (Tortonese). Sinónimo: **chancharro hocicón**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sebastes unimaculatus* (De Buen). Sinónimo: **chancharro manchado**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Cephalopholis fulva* (Linnaeus). Sinónimo: **cherna cabrilla**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Alphestes scholanderi* (Walters). Sinónimo: **cherna pintada**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Trigla lyra* (Linnaeus, Bonaplate). Sinónimo: **garneo**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Mycteroperca prionura* (Rosenblatt y Zahranec). Sinónimo: **garropa aserrada**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Mycteroperca boulengeri* (Jordan y Starks). Sinónimo: **garropa jaspeada**.
- cabrilla**. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Alphestes fasciatus* (Hildebrand). Sinónimo: **guaseta cherne**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Alphestes multiguttatus* (Günther). Sinónimo: **guaseta guato**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Alphestes multiguttatus* (Günther). Sinónimo: **guaseta guato**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Alphestes multiguttatus* (Günther). Sinónimo: **guaseta guato**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Prionodes fasciatus* (Jenyns). Sinónimo: **guaseta serrano**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Epinephelus adscensionis* (Osbeck). Sinónimo: **mero cabrilla**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus adscensionis* (Osbeck). Sinónimo: **mero cabrilla**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Epinephelus guttatus* (Linnaeus). Sinónimo: **mero colorado**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Epinephelus guttatus* (Linnaeus). Sinónimo: **mero colorado**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Epinephelus itajara* (Lichtenstein). Sinónimo: **mero guasa**.

cabrilla. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Epinephelus analogus* (Gill). Sinónimo: **mero moteado**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus analogus* (Gill). Sinónimo: **mero moteado**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Epinephelus analogus* (Gill). Sinónimo: **mero moteado**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Epinephelus labriformis* (Jenyns). Sinónimo: **mero murique**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus labriformis* (Jenyns). Sinónimo: **mero murique**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **mero panameño**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Scorpaenodes uncinata* (De Buen). Sinónimo: **rascacio con banda**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Scorpaena fernandeziana* (Steindachner). Sinónimo: **rascacio de Juan Fernández**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Scorpaena thomsoni* (Günther). Sinónimo: **rascacio de Thomson**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Scorpaena plumieri mystes* (Jordan y Starks). Sinónimo: **rascacio escorpión**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Scorpaena histrio* (Jenyns). Sinónimo: **rascacio jugador**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Prionotus gymnostethus* (Gilbert). Sinónimo: **rubio cabro**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Prionotus albirostris* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **rubio rey**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Lutjanus scriptura* (Lacépède). Sinónimo: **serrano**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Lutjanus scriptura* (Lacépède). Sinónimo: **serrano**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Diplectrum macropoma* (Günther). Sinónimo: **serrano cagua**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Prionodes huascari* (Steindachner). Sinónimo: **serrano carajito**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Diplectrum maximum* (Hildebrand). Sinónimo: **serrano de altura**.

cabrilla. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Hemanthias peruanus* (Steindachner). Sinónimo: **tres colas ravinjuno**.

cabrilla. Pez, nombre vulgar. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cabrilla	
Calcio (mg)	1391,00
Carbohidratos (g)	4,67
Energía (kcal)	83,49
Energía (kJ)	349,00
Grasa (g)	1,70
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	188,00
Proteína (g)	12,67
Sodio (mg)	146,00

cabrilla. Nombre vulgar de la seta: *Cantharellus cibarius*.

cabrilla. Nombre vulgar del caracol terrestre: *Helicella andalucica*.

cabrilla. Nombre vulgar, en Andalucía, del caracol terrestre *Otala punctata*.

cabrilla aleta larga. Designación oficial española del pez: *Caprodon longimanus*.

cabrilla amarilla. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Mycteroperca olfax* (Jenyns). Sinónimo: **garropa parda**.

cabrilla astillero. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Mycteroperca jordani* (Jenkins y Evermann). Sinónimo: **garropa**.

cabrilla calamaria. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Epinephelus rosaceus* (Streets). Sinónimo: **calamaria**.

cabrilla chilena. Designación oficial española del pez: *Paralabrax semifasciatus*.

cabrilla común. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Paralabrax humeralis* (Valenciennes). Sinónimo: **cabrilla loca**.

cabrilla común. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Paralabrax humeralis* (Valenciennes). Sinónimo: **cabrilla loca**.

cabrilla de arena. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Paralabrax masculatofasciatus* (Seindachner). Sinónimo: **cabrilla de roca**.

cabrilla de arena. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Paralabrax nebulifer* (Girard). Sinónimo: **cabrilla de sargazo**.

cabrilla de arenas. Designación oficial española del pez: *Paralabrax clathratus*. Sinónimo oficial: **Cabrilla de sargazo**.

cabrilla de cuero. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Dermatolepis dermatolepis* (Boulenger). Sinónimo: **mero cuero**.

cabrilla de fuera. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Paracetropistis cabrilla* (Linnaeus). Sinónimo: **cabrilla**.

cabrilla de roca. Designación oficial española del pez: *Paralabrax masculatofasciatus*. Sinónimo oficial: Cabrilla; Cabrilla de arena; Cabrilla pintada.

cabrilla de roca. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Paralabrax humeralis* (Valenciennes). Sinónimo: **cabrilla loca**.

cabrilla de sargazo. Designación oficial española del pez: *Paralabrax nebulifer*. Sinónimo oficial: Cabrilla de arena.

cabrilla de sargazo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Paralabrax clathratus* (Girard). Sinónimo: **cabrilla de arena**.

cabrilla de tierra. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Paracetropistis cabrilla* (Linnaeus). Sinónimo: **cabrilla**.

cabrilla del Golfo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus itajara* (Lichtestein). Sinónimo: **mero guasa**.

cabrilla escriba. Nombre vulgar del pez: *Serranus scriba*.

cabrilla española. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sebastes oculatus* (Cuvier). Sinónimo: **chancharro cabrilla**.

cabrilla fina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Prionodes huascari* (Steindachner). Sinónimo: **serrano carajito**.

cabrilla fina. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Paralabrax callaensis* (Starks). Sinónimo: **cabrilla perela**.

cabrilla gatito. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Paralabrax humeralis* (Valenciennes). Sinónimo: **cabrilla loca**.

cabrilla gris. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Mycteroperca bouleengeri* (Jordan y Starks). Sinónimo: **garropa jaspeada**.

cabrilla listada. Designación oficial española del pez: *Gilbertia semicincta*. Sinónimo oficial: Cabrilla.

cabrilla loca. Designación oficial española del pez: *Paralabrax humeralis*. Sinónimo oficial: Bagalo; Cabrilla; Cabrilla común; Cabrilla de roca; Cabrilla gatito; Cabrillones; Cagalo; Muñi.

cabrilla manchada. Nombre vulgar del pez: *Acanthistius brasilianus*. Familia serránidos. Designación oficial: **mero sureño**.

cabrilla marrón. Nombre vulgar del pez: *Serranus hepatus*.

cabrilla melera. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Lutjanuss scriptura* (Lacépède). Sinónimo: **serrano**.

cabrilla melera. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Paracetropistis cabrilla* (Linnaeus). Sinónimo: **cabrilla**.

cabrilla parda. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Mycteroperca olfax* (Jenyns). Sinónimo: **garropa parda**.

cabrilla parda. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Mycteroperca olfax* (Jenyns). Sinónimo: **garropa parda**.

cabrilla perela. Designación oficial española del pez: *Paralabrax callaensis*. Sinónimo oficial: Cabrilla fina; Cabrilla raya; Cabrillo; Muñe; Muñi; Perela.

cabrilla piedra. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus labriformis* (Jenyns). Sinónimo: **mero murique**.

cabrilla pinta. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Epinephelus analogus* (Gill). Sinónimo: **mero moteado**.

cabrilla pinta. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Epinephelus labriformis* (Jenyns). Sinónimo: **mero murique**.

cabrilla pinta. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Epinephelus analogus* (Gill). Sinónimo: **mero moteado**.

cabrilla pinta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus analogus* (Gill). Sinónimo: **mero moteado**.

cabrilla pinta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Mycteroperca boulengeri* (Jordan y Starks). Sinónimo: **garropa jaspeada**.

cabrilla pinta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Paralabrax masculatofasciatus* (Seindachner). Sinónimo: **cabrilla de roca**.

cabrilla pintita. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Epinephelus rosaceus* (Streets). Sinónimo: **calamaria**.

cabrilla profundidad. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Epinephelus itajara* (Lichtstein). Sinónimo: **mero guasa**.

cabrilla rava. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Mycteroperca boulengeri* (Jordan y Starks). Sinónimo: **garropa jaspeada**.

cabrilla raya. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Paralabrax callaensis* (Starks). Sinónimo: **cabrilla perela**.

cabrilla ribera. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **mero panameño**.

cabrilla rosa. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus rosaceus* (Streets). Sinónimo: **calamaria**.

cabrilla rosa. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Hemanthias peruanus* (Steindachner). Sinónimo: **tres colas ravijunco**.

cabrilla rosada. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Cephalopholis acanthistius* (Gilbert). Sinónimo: **mero ambulú**.

cabrilla rosada. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Hemanthias peruanus* (Steindachner). Sinónimo: **tres colas ravijunco**.

cabrilla rubia. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Paracetropristis cabrilla* (Linnaeus). Sinónimo: **cabrilla**.

cabrilla sardinera. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus rosaceus* (Streets). Sinónimo: **calamaria**.

cabrilla voladora. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Prionotus stephanophrys* (Logkington). Sinónimo: **rubio volador**.

cabrilla voladora. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Prionotus ruscarius* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **rubio gallineta**.

cabrilla voladora. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Prionotus ruscarius* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **rubio gallineta**.

cabrilla voladora. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Prionotus stephanophrys* (Logkington). Sinónimo: **rubio volador**.

Cabrillas. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cabrillas en salsa de tomate. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Cocidos y potajes. **Ingredientes:** cabrillas (*Helicella andalucica*), cebolla, pimientos verdes, ajo, vino blanco, tomates, pimentón molido, especias Surtidas, sal, hierbabuena.

cabrillas en su salsa. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Cocidos y potajes. **Ingredientes:** cabrillas de Lebrija (*Helicella andalucica*), vino blanco, guindilla, pimienta negra, aceite, pimentón dulce, ajo, rebanada de pan, sal, comino, culantro.

cabrillejo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Mycteroperca olfax* (Jenyns). Sinónimo: **garropa parda**.

cabrillo. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Paralabrax callaensis* (Starks). Sinónimo: **cabrilla perela**.

cabrillones. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Paralabrax humeralis* (Valenciennes). Sinónimo: **cabrilla loca**.

cabrinha. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Prionotus adspersus* (Meek y Hildebrand). Sinónimo: **testolín azul**.

cabrío. Nombre vulgar del pez: *Balistes capriscaus* (Valenciennes). Sinónimo: **pez ballesta**.

cabrío. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Gobius elongatus* (Canestrini). Sinónimo: **cabuxino**.

cabriola. Nombre vulgar, en Asturias, del molusco: *Artemis exoleta* (Linnaeus). Sinónimo: **relojito**.

cabrita. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Diplectrum pacificum* (Meek y Hildebrand). Sinónimo: **serrano cabaicucho**.

cabritilla. Nombre vulgar del pez: *Xenistius peruanus* (Hildebrand). Sinónimo: **chitita**.

cabritilla. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Xenistius californiensis* (Steindachner). Sinónimo: **chula pajarilla**.

cabrito. Familia: bóvidos. Carne de abasto procedente de la cría de la cabra, machos o hembras, que cumplen los requisitos legales para ser destinada a la alimentación humana. Es el animal que es alimentado exclusivamente con la leche materna y durante 1 mes aproximadamente. La canal tiene un peso entre 4 y 6 kg, algunas veces puede pesar más, pero raramente llegará a los 7 kg. También se comercializan canales entre 7-8 kg, pero no se le debe llamar cabritos, su verdadero nombre es “chivos”. En la alta Extremadura suelen llamar cabritos a animales que muchas veces sobrepasan los 15 kg. Los mejores cabritos son los procedentes de zonas montañosas y

donde las cabras andan sueltas. En varias regiones españolas el cabrito es más apreciado que el cordero y más caro. Donde más se consume es en Levante, País Vasco y Castilla y León, donde menos Andalucía y Canarias. El cabrito tiene un guiso magistral y único, el “cuchifrito”, se suele hablar sobre ello, pero pocas personas saben hacerlo. Sinónimo: choto. Véase: caprino. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cabrito o. Choto	
Calcio (mg)	9,00
Carbohidratos (g)	tr.
Energía (kcal)	113,20
Energía (kJ)	473,18
Grasa (g)	4,00
Hierro (mg)	0,90
Niacina (mg eq. niacina)	6,00
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,30
Porción comestible (%)	70,00
Proteína (g)	19,30
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,10
Tiamina (B ₁) (mg)	0,32

cabrito al horno. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** cabrito, ajo, perejil, aceite, vino blanco, sal.

cabrito al horno. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** carne de cabrito, aceite, vinagre tinto, comino, ajo, achiote, palillo, orégano, sal pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

cabrito al salmorejo. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** cabrito, ajo, sal gruesa, comino, orégano, laurel, perejil, vino blanco, vinagre, aceite, pimienta negra, tomillo.

cabrito asado. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora más el tiempo de adobo. **Ingredientes:** cabrito en trozos. **Adobo:**

ajo, guindilla, orégano, pimientos, vinagre, aceite, laurel, sal. Véase: carnes en la cocina clásica.

cabrito asado en olla. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** carne de cabrito, papa, cebolla, ajo, panca, tomate, pimienta negra, pimienta de chapa, vinagre, achiote, lechuga, perejil, aceite, sal, orégano, comino. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

cabrito con patatas. Plato de la cocina de Cantabria (Bárcena de Pie de Concha) perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** cabrito, patata, ajo, cebolla, perejil, pimentón, laurel, vino blanco, aceite, sal. Véase: cocina de Cantabria.

cabrito de Peña Mayor con patatas. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** cabrito, patatas nuevas, cebolla, perejil, laurel, manteca de cerdo o aceite, perejil, laurel, tomillo, sal, pimienta. Véase: cordero en la cocina de Asturias.

cabrito en chile y consomé. Plato de la cocina de Zacatecas en Méjico. **Ingredientes:** cabrito tierno, chile ancho, chile pasilla, comino, clavo, ajo, jengibre, vinagre, garbanzos, manteca, cebolla, arroz, chile cascabel, perejil, hierbas de olor, sal, pimienta. Véase: carnes en la cocina de Méjico.

cabrito en la cocina de España. Véase: cordero y cabrito en la cocina de España.

cabrito en salsa. Véase: cabrito estilo canario.

cabrito estilo canario. Plato de la cocina de España perteneciente al grupo de “cordero y cabrito” típico de Canarias. Es uno de los abrosos platos que las islas Canarias han conservado a pesar de la constante invasión turís-

tica. **Ingredientes:** cabrito, pimientos, ajo, guindilla, orégano, laurel, vinagre, aceite, sal.

cabrito estofado. Plato de la cocina de Cantabria “Molledo” perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** cabrito, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento seco, ajo, aceite de oliva, vino blanco, brandy, pimienta negra, sal. Véase: cocina de Cantabria.

cabro. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Prionotus albirostris* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **rubio rey**.

cabro. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Prionotus gymnostethus* (Gilbert). Sinónimo: **rubio cabro**.

cabro. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Prionotus horrens* (Richardson). Sinónimo: **rubio polla**.

cabruza. Designación oficial española del pez: *Blennius fasciatus*; *Blennius gattorugine*; *Blennius patuanus*; *Elennius ruber*; *Parablennius gattorugine*; *Salaria gattorugine*. Sinónimo oficial: Adusto; Babosa; Baboso; Bañut; Buruzko; Capsigrani; Capsigrany; Demo; Dormilega; Dormilega de fang; Dormilega rotja; Dormilega rotja de fang; Futarra; Gall fabé; Gorroti; Kabuxa; Perro; Raboa; Raboce; Rabosa; Rabose; Rebog; Rebose; Rebose.

cabucha. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Diapterus olisthostomus* (Goode y Bean). Sinónimo: **mojarra cabucha**.

cabuda. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Chlamys varia* (Linnaeus). Sinónimo: **zamburiña**.

cabudet. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Anthias anthias* (Linnaeus). Sinónimo: **tres colas**.

cabudet. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Anthias anthias* (Linnaeus). Sinónimo: **tres colas**.

cabusade. Nombre vulgar, en las Islas Baleares, del pez: *Atherína boyeri* (Cuvier y Valenc.). Sinónimo: **abichón**.

cabut. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Anthias anthias* (Linnaeus). Sinónimo: **tres colas**.

cabut. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Anthias anthias* (Linnaeus). Sinónimo: **tres colas**.

cabuxino. Designación oficial española del pez: *Gobius elongatus*; *Gobius gracilis*; *Gobius minutus*; *Gobius minutus gracilis*; *Gobius minutus lozanoi*; *Pomatochistus minutus*. Sinónimo oficial: Buruzko; Caboso; Cabot; Cabrió; Gobit; Margo; Ruch; Xarbo; Zarbo.

cabuxino enano. Designación oficial española del pez: *Gobius charreri*; *Gobius microps*; *Gobius parnelli*; *Gobius pusillus*; *Pomatochistus microps*; *Syrrhothones charrieri*. Sinónimo oficial: Buruzko; Cabot; Gobi; Gobit; Margo; Xarbo; Zarbo.

cacahuete. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Sicyonia carinata* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón de piedra del Pacífico**.

cacahuete. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Sicyonia disedwardsi* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón tiro al blanco**.

cacahuete. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Sicyonia penicillata* (Lockington). Sinónimo: **camarón cacahuete**.

cacahuete. Nombre vulgar de la planta: *Arachis hypogea*. Ingredientes de la cocina de Méjico. Planta leguminosa cuyos frutos se comen como galaosinas y se emplean como condimento; muy usado en los adobos. Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cacahuete sin cáscara	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Ácido fólico (µg)	110,00
Calcio (mg)	72,00
Carbohidratos (g)	8,50
Cinc (mg)	4,30
Energía (kcal)	580,88
Energía (kJ)	2428,06
Fibra (g)	8,10
Fósforo (mg)	432,00
Grasa (g)	49,00
Grasa moninsaturada (g)	21,06
Grasa poliinsaturada (g)	12,60
Grasa saturada (g)	8,30
Hierro (mg)	4,90
Magnesio (mg)	329,00
Niacina (mg eq. niacina)	15,00
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,50
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	601,00
Proteína (g)	27,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,14
Sodio (mg)	3,30
Tiamina (B ₁) (mg)	0,20
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina E (mg)	8,10
Yodo (mg)	20,00

cacahuete, con cáscara. (*Arachis hypogaea*) Se guardan en un lugar fresco, seco y oscuro. Los cacahuetes se alojan de dos en dos en cáscaras quebradizas, lo que los convierte en un aperitivo ideal. También se usan en pla-

tos salados o dulces. Véase: frutas y frutos secos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cacahuete	
Ácido fólico (µg)	110
Ácido graso saturado (g)	9,2
Ácido linoléico (g)	13,4
Ácido linolénico (g)	0,4
Agua (mg)	7,4
Calcio (mg)	61
Carbohidratos (g)	8,5
Energía (kcal)	581
Fibra vegetal (g)	8,1
Fósforo (mg)	367
Grasa (g)	49
Grasa moninsaturada (g)	23,3
Grasa poliinsaturada(g)	13,9
Hierro (mg)	2
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	535
Proteínas (g)	27
Riboflavina (mg)	0,14
Sodio (mg)	8
Tiamina (mg)	0,3

cacahuete crudo. (*Arachis hypogaea*) Se guardan en la nevera o el congelador. La piel se puede desprender fácilmente. Se utilizan para elaborar mantequilla de cacahuete. Para que sean más sabrosos, se pueden tostar en el horno unos 10 minutos. Véase: frutas y frutos secos.

cacahuete, mantequilla. Véase: mantequilla de cacahuete.

cacahuete tostado. (*Arachis hypogaea*) Se guardan en la nevera o el congelador. Se usan troceados en ensaladas y salsas (como la *satay*), o en platos de pollo, carne, pescado, pasta o arroz, así como en pasteles y galletas. Véase: frutas y frutos secos. Según el Código Alimentario, 3.22.08. Es el cacahuete que ha sido sometido a la acción del calor seco, conservando el tegumento seminal. Véase: clasificación de frutas y semillas oleaginosas.

cacahuete tostado y pelado. (*Arachis hypogaea*) Según el Código Alimentario, 3.22.08. Es el cacahuete tostado desprovisto del tegumento seminal. Véase: clasificación de frutas y semillas oleaginosas. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cacahuete tostado	
Agua (g)	1,60
Calcio (mg)	65,00
Carbohidratos (g)	8,90
Energía (kcal)	586,00
Energía (kJ)	2449,48
Fibra (g)	7,40
Flúor (mg)	0,10
Fósforo (mg)	410,00
Grasa poliinsaturada (g)	13,80
Grasas totales (g)	49,40
Hierro (mg)	2,30
Magnesio(mg)	180,00
Niacina. (B ₃)(mg eq. niacina)	14,30
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,40
Potasio (mg)	777,00
Proteína (g)	26,40
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,10
Sodio (mg)	5,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,25
Vitamina A (µg eq. retinol)	110,00
Vitamina E (mg)	10,00

cacahuete tostado, pelado y salado. (*Arachis hypogaea*) Según el Código Alimentario, 3.22.08. Es el cacahuete tostado y desprovisto del tegumento seminal en presencia de sal.

cacai. Véase: nuez cacal.

cacana. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Chorinemus altus* (Günther). Sinónimo: **zapatero sierrita**.

cacana. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Chorinemus altus* (Günther). Sinónimo: **zapatero sierrita**.

cacana. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Oligoplites inornatus* (Gill). Sinónimo: **zapatero sietecueros** (Pacífico).

cacao. Residuo de los granos de cacao molidos, después de extraer la mitad de su contenido en manteca de cacao. Se puede utilizar en repostería o para preparar bebidas de chocolate, mezclándolo con leche caliente o agua y azúcar. Véase: cafés, té y otras bebidas; cacao y derivados; envasado y rotulación de derivados especiales de cacao, de chocolate y de manteca de cacao.

cacao. Nombre vulgar de la planta: *Theobroma cacao*. Véase: cafeína; pasta de cacao.

caçao. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Alopias superciliosus* (Lowe). Sinónimo: **zorro ojón**.

caçao. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Eugaleus galeus* (Garman). Sinónimo: **cazón**.

caçao anjo. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Squatina argentina* (Marini). Sinónimo: **angelote argentino**.

cacao azucarado en polvo y con harina. Véase: cacao en polvo azucarado y con harina.

caçao bagre. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Acanthias blainvillei* (Risso). Sinónimo: **galludo**.

caçao bagre. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Squalus acanthias* (Linnaeus). Sinónimo: **galludo común**.

cacao de monte. Nombre vulgar de la planta: *Pachira aquatica*.

cacao descascarillado. Según el Código Alimentario, 3.25.41. Es el procedente de los granos de cacao limpios, tostados o no, y desprovistos de su cáscara dentro de las tolerancias admitidas. * Sus características fundamentales serán: a) Contendrá, como máximo, 6% de humedad y 4% de impurezas (cascarilla y otros desperdicios de cacao) en materia seca desengrasada. b) Las cenizas totales no excederán del 10%, en materia seca desengrasada, con un 0,3% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico como máximo. Sinónimo: clasificación de cacao en grano. Véase: cacao y derivados.

cacao en grano. Véanse; cacao descascarillado; semilla de cacao.

cacao en polvo. Según el Código Alimentario, 3.25.45. Es el producto obtenido de la pulverización de la torta de cacao. Según su contenido en materia grasa será: a) **Normal**, b) **Semidesengrasado**. Véase: clasificación de cacao y derivados.

cacao en polvo azucarado. Según el Código Alimentario, 3.25.46. Es el obtenido de la mezcla de polvo de cacao y azúcar. Contendrá, como mínimo, 32% de "cacao en polvo", normal o semidesengrasado, con ausencia total de otras sustancias. Véase: cacao y derivados; cafeína. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cacao en polvo azucarado	
Ácido fólico (µg)	38,00
Calcio (mg)	40,00
Carbohidratos (g)	67,10
Energía (kcal)	363,73
Energía (kJ)	1520,37
Fibra (g)	0,80
Fósforo (mg)	210,00
Grasa (g)	8,10
Grasa moninsaturada (g)	2,56
Grasa poliinsaturada (g)	0,25
Grasa saturada (g)	4,47

Cacao en polvo azucarado	
Hierro (mg)	4,40
Magnesio (mg)	140,00
Niacina (mg eq. niacina)	2,60
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,03
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	550,00
Proteína (g)	9,80
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,14
Sodio (mg)	200,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,04
Vitamina A (µg eq. retinol)	1,00
Vitamina E (mg)	0,13

cacao en polvo azucarado y con harina. Según el Código Alimentario, 3.25.62. Es el cacao azucarado en polvo adicionado de harina de trigo o arroz, sus féculas o la de maíz, para su consumo cocido. * Sus características fundamentales son: Contenidos mínimos de 32% de cacao en polvo y 50% de azúcares en materia seca, y máximo de 15% de harinas de trigo o arroz, sus féculas o la de maíz. Véase: derivados especiales de cacao, de chocolate y de manteca de cacao. Véase: cacao en polvo azucarado y con harina.

cacao en polvo con harina: Véase: envasado y rotulación de derivados especiales de cacao, de chocolate y de manteca de cacao).

cacao en polvo normal. Según el Código Alimentario, 3.25.45. a. Es el que contiene un mínimo de 20% de manteca de cacao en materia seca, y, como máximo 8% de humedad y 4% de impurezas en materia seca desengrasada. Véase: cacao en polvo.

cacao en polvo semidesengrasado. Según el Código Alimentario, 3.25.45. b. Es el que contiene un mínimo de 10% de manteca de cacao, sin llegar al 20%, ambos en materia seca, y sin que varíen los demás componentes. Véase: cacao en polvo.

caçao galhudo. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Carcharhinus milberti* (Müller y Herde). Sinónimo: **tiburón trozo**.

caçao lixa. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Ginglymostoma caboverdianus* (Capello). Sinónimo: **gata nodri-za**.

caçao pena on raposa. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Cetorhinus maximus* (Gunner, Jordan y Gilbert). Sinónimo: **peregrino**.

caçao pintado. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Heptranchias cepedianus* (Péron). Sinónimo: **cañabota gata**.

cacao y derivados. Según el Código Alimentario, Capítulo XXV. Sección 5ª. Comprende: 3.25.39 **Clasificación**. 3.25.47 **Manipulaciones**. 3.25.48 **Prohibiciones**. 3.25.49 **Almacenamiento y transporte**. 3.25.50 **Envasado y rotulación**. Véase: alimentos estimulantes y derivados.

caçao-frango. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Galeorhinus galeus* (Linnaeus). Sinónimo: **tollo vitamínico**.

caçao-malhado. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Mustelus fasciatus* (Garman). Sinónimo: **tollo listado**.

cacauet. Nombre vulgar catalán de la planta: *Arachis hypogea*. Sinónimo: **cacahuete**

cacay. Nombre vulgar de la planta: *Arachis hypogea*.

cacciatore. Véase: salchicha Cacciatore.

cacciocavallo. Véase: queso cacciocavallo.

cacereña. Véase: aceituna cacereña.

Cáceres. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cacerola de las islas Molucas. Nombre vulgar del crustáceo: *Tachypleus*. Véase: otros mariscos.

cacerola de sukiyaki. En Japón esta cacerola se usa estrictamente para preparar sukiyaki (estofado de carne y verduras), pero se la puede poner sobre el fuego como cualquier otro recipiente y llevar a la mesa sobre un posafuegos o una placa aislante. Si se usa para cocinar en la mesa, es necesario contar además con un potente calentador eléctrico. Véase: utensilios alimentarios en la cocina de Asia.

cachalote. Designación oficial española del pez: *Physeter catodon*; *Physeter Macrocephalus*.

cachalote del Indo-Pacífico. Designación oficial española del pez: *Kogia breviceps*.

cachama blanca. Designación oficial española del pez: *Pomacanthus arcuatus*. Sinónimo oficial: Bandera; Chirivita; Gallineta; Paru; Pez ángel gris.

cachama de piedra. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Holacanthus ciliaris* (Linnaeus). Sinónimo: **isabelita patale**.

cachama medioluto. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Holacanthus tricolor* (Bloch). Sinónimo: **isabelita medioluto**.

cachama negra. Designación oficial española del pez: *Pomacanthus aureus*; *Pomacanthus paru*. Sinónimo oficial: Bandera negra; Chirivita; Gallineta negra; Pez ángel negro.

cachamba. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Taliepus dentatus* (H. Milne Edwards). Sinónimo: **panchote talicuno**.

cachamba. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Taliepus marginatus* (Bell). Sinónimo: **panchote cachamba**.

cachamba. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Mugil cephalus* (Linnaeus). Sinónimo: **lisa pardete**.

cachambre. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Mugil cephalus* (Linnaeus). Sinónimo: **lisa pardete**.

cacharo. Nombre vulgar del pez: *Bathystoma aurolineatum rimatum* (Jordan y Swain). Sinónimo: **ronco jeníguano**.

cachaurizo. Nombre vulgar, en Galicia, del equinodermo: *Echinus esculentus* (Linnaeus). Sinónimo: **erizo de mar**.

cachelada. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 30 minutos. **Ingredientes:** pulpo, patatas, ajo, pimiento rojo asado y pelado, cebolla, tomate, harina, aceite de oliva, laurel, perejil, sal. Véase: crustáceos y moluscos en la cocina clásica.

cachelo. Nombre gallego de la planta: *Solanum tuberosum*.

cachelos. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** patata, chorizo, lacón, sardina, agua, sal. Véase: cocina de Asturias.

cachema. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Ancylodon altipinnis* (Steindachner). Sinónimo: **lorna peruana**.

cachema. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Cyniscion squamipinnis* (Günther). Sinónimo: **corvinata aguada**.

cachema. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Cynoscion analis* (Jenyns). Sinónimo: **ayanque**.

cachema. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Cynoscion phoxocephalus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata rolliza**.

cachema. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Cynoscion stolzmanni* (Steindachner). Sinónimo: **corvinata pelona**.

cachema cola ahumada. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Cynoscion phoxocephalus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata rolliza**.

cachema sechurana. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Cynoscion analis* (Jenyns). Sinónimo: **ayanque**.

cachemira. Véase: cabra de pelo largo.

cachete. En Canarias: pescado salado.

cachetitos. Plato de la cocina del norte de Méjico. **Ingredientes:** huevo fresco, tortillas, tomate verde, ajo, cebolla, chile verde serrano, cilantro, sal, pimienta, aceite. Véase: aves y huevos en la cocina de Méjico.

cachicato. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Umbrina analis* (Günther). Sinónimo: **verrugato cochicato**.

cachicato. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Calamus bajonado* (Bloch y Schneider). Sinónimo: **pluma bajonado**.

cachicato. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Calamus calamus* (Valenciennes). Sinónimo: **pluma calamo**.

cachicato. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Calamus cervigoni* (Randall y Caldwell). Sinónimo: **pluma aleta negra**.

cachicato. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Calamus kendalli* (Evermann y Marsh). Sinónimo: **pluma plumilla**.

cachicato. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Calamus penna* (Valenciennes). Sinónimo: **pluma cachicato**.

cachicho. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Aurata orphus* (Risso). Sinónimo: **pargo**.

cachipay. Nombre vulgar de la planta: *Bactris gasipaes*.

cachito. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Haemulopsis leuciscus* (Günther). Sinónimo: **ronco ruco**.

cacho. Designación oficial española del pez: *Leuciscus cavedanus*; *Leuciscus cephalus cabeda*; *Leuciscus idus*; *Squalius cephalus*; *Squalius clathratus*; *Squalius meridionalis*. Sinónimo oficial: Bagra; Bagre; Cabezudo; Céfaló; Escalo; Gallego; Katxoa; Ma-

dresilla; Madrija; Madrilla; Peixe; Pez de río.

cacho. Nombre vulgar, en Europa, del pez: *Leuciscus cephalus* (Steindachner). Sinónimo: **cachuelo**.

cacho del sur. Nombre vulgar del pez: *Leuciscus cephalus* (Steindachner). Sinónimo: **cachuelo**.

cachola. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Acanthocardia echinata* (Linnaeus). Sinónimo: **berberecho macho**.

cachola. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Maia squinado* (Herbst, Rondelet). Sinónimo: **centolla**.

cachón. Nombre vulgar, en Cantabria, del molusco: *Sepia filliouxii* (Lafont). Sinónimo: **jibia**.

cachón en su tinta. Plato de la cocina de Cantabria (Astillero) perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. **Ingredientes:** cachón (jibia), cebolla, pimiento verde, salsa de tomate, vino blanco, aceite de oliva, sal. Véase: cocina de Cantabria.

cachona. Designación oficial española del pez: *Sphyrna media* (Springer) Familia: esfirinos. Sinónimo oficial: cornudo; martillo.

cachona grande. Nombre vulgar del pez: *Sphyrna mokarran* (Rüppel). Sinónimo: **pez martillo gigante**.

cachopo. Plato de la cocina asturiana. El cachopo es una especie de sandwich que puede prepararse de muchas maneras y con muchos ingredientes, incluso con pescados o con verduras. **Ingredientes:** filetes finos de ternera, jamón serrano o cocido o queso, es-

párragos, pimientos, caldo, ajo, huevo, pan molido, aceite, sal, pimienta, jerez. Véase: cocina de Asturias; ternera en la cocina de Asturias.

cachopo de merluza. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** filete de merluza, queso, jamón de York, gambas, huevo, harina, ajo, vino blanco, caldo, aceite, sal. Véase: cocina de Asturias.

cachopo de ternera al cabrales. El cachopo de ternera acompañado con salsa de cabrales es una receta tradicional asturiana que goza de un merecido prestigio entre los aficionados a la gastronomía de toda la región, existiendo incluso una cofradía gastronómica llamada "Cofradía del Cachopo". **Ingredientes:** queso cabrales, mantequilla, nata para cocinar, filete de ternera asturiana, cortado grande y fino, lonchas de queso de sandwich o similar, lonchas de jamón ibérico o serrano, lata de espárragos, lata de pimientos, pan rayado, huevos, sal y pimienta. Véase: cocina de Asturias.

cachorreta. Atún de peso comprendido entre 5 y 6 kg. Véase: atún; **atún del Atlántico.**

cachorreta. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Orcynus thinnus* (Luetken). Sinónimo: **atún del Atlántico.**

cachorreta. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Auxis maru* (Kishinouye). Sinónimo: **melvera.**

cachorreta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Pneumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino.**

cachorreta. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Pneumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino.**

Cachorrilla. Término municipal de la

provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cachorro. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Cerna gigas* (Bonaparte). Sinónimo: **mero.**

cachorubio. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Aspitrigla obscura* (Linnaeus). Sinónimo: **bejel.**

cachorubio. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Aspidotrigla cuculus* (Linnaeus). Sinónimo: **arete.**

cachorubio. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Aspidotrigla cuculus* (Linnaeus). Sinónimo: **arete.**

cachua. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Balistes capriscus* (Gmelin). Sinónimo: **pejepuerco blanco.**

cachua. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Balistes vetula* (Linnaeus). Sinónimo: **pejepuerco caucho.**

cachua negra. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Melichthys niger* (Bloch). Sinónimo: **calafate negro.**

cachúa perra. Designación oficial española del pez: *Alutera schoepfi*; *Alutera schoepfii*.

cachucha. Otra especialidad gallega de derivado cárnico. Cabeza de cerdo salada y curada. Véase: derivados cárnicos de Galicia.

cachucho. Designación oficial española del pez: *Dentex erythrostoma*; *Dentex macrophtalmus*; *Sparus macrophtalmus*. Sinónimo oficial: Amarte arantza; Antoñito; Burás; Calé; Dentó; Dentón; Dientón; Déntol; Hortzandi betandia; Pagell dentó; Rubiel; Sama dorada.

cachucho. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Acanthopagrus cuvieri* (De Buen). Sinónimo: **dorada**.

cachucho. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cantharus brama* (Noreau). Sinónimo: **chopa**.

cachucho. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Etelis oculatus* (Valenciennes). Sinónimo: **pargo cachucho**.

cachucho. Nombre vulgar, en Puerto Rico, del pez: *Etelis oculatus* (Valenciennes). Sinónimo: **pargo cachucho**.

cachudito. Nombre vulgar del pez: *Ophioblennius xiphiodon* (Valenciennes). Sinónimo: **trambollito cachudito**.

cachudito. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Bovichthys chilensis* (Regan). Sinónimo: **torito**.

cachuelo. Designación oficial española del pez: *Leuciscus cephalus*; *Leuciscus cephalus pyraenaicus*; *Leuciscus pyraenaicus*. Sinónimo oficial: Bage; Bordayo; Cacho; Cacho del Sur.

cachurreta. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Euthynnus pelamos* (Linnaeus). Sinónimo: **listado**.

çaçik soup. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: sopa fría de yogur y pepino.

cacinoba. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Seriolella porosa* (Guichemot). Sinónimo: **cojinoba savorín**.

cacique. Designación oficial española del pez: *Congiopodus peruvianus*. Sinónimo oficial: Caballo; Chanchito; Chancho; Pejechancho; Pejechino; Pez chanchito; Pez chancho.

caco. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **arete**.

caçó. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Eugaleus galeus* (Garman). Sinónimo: **cazón**.

caco gris. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Haemulon macrostomum* (Günther). Sinónimo: **ronco caco**.

Cactaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: archichlamydeae (apetalae, choripetalae o dialypetalae) Orden: centrospermas. Familia representada por vegetales americanos de tallo suculento, por lo común espinosos y con follaje reducido. Nombre vulgar: cactáceas. Consideramos: higo chumbo (*Opuntia ficus-indica*), pitahaya (*Hylocereus triangularis*).

cactáceas. Véase: *Cactaceae*.

cacucha con oreja. Otra especialidad gallega de derivado cárnico. Parte superior de la cabeza del cerdo con la oreja. Véase: derivados cárnicos de Galicia.

Cadalso. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de

dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cadalso de los Vidrios. Término municipal de la provincia de Madrid en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cadáver. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Calamus brachysomus* (Lokington). Sinónimo: **pluma marotilla**.

cadela. Designación oficial española del molusco: *Scrobicularia plana*; *Scrobicularia piperata*. Sinónimo oficial: Almeja de can.

cadela. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Artemis exoleta* (Linnaeus). Sinónimo: **relojito**.

cadela. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Donax semistriatus* (Poli). Sinónimo: **tellerina**.

cadela. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Ensis directus* (Conrad). Sinónimo: **navaja**.

cadela. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Ensis ensis* (Linnaeus). Sinónimo: **navaja arqueada**.

cadela. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Scrobicularia plana* (Da Costa). Sinónimo: **almeja perro**.

cadela de frade. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Scrobicularia plana* (Da Costa). Sinónimo: **almeja perro**.

cadela de mar. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Scrobicularia plana* (Da Costa). Sinónimo: **almeja perro**.

cadelas. Véase: *Scrobiculariidae*. Sinónimo: escrobiculáridos.

cadeliña. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Donax trunculus* (Linnaeus). Sinónimo: **coquina**.

cadelos. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Artemis exoleta* (Linnaeus). Sinónimo: **relojito**.

cadelucha. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: coquina;

cadelucha. Nombre vulgar, en El País Vasco, del molusco: *Donax trunculus* (Linnaeus). Sinónimo: **coquina**.

cadelucha. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Donax trunculus* (Linnaeus). Sinónimo: **coquina**.

cadelucha. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Trachipterus iris* (Walbaum). Sinónimo: **folada**.

cadera. Corte de la canal de vaca. Pieza para preparar asada o para cortar en filetes y cocinar a la parrilla. Véase: despiece de la canal de vaca.

cadera con tapilla. Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado vacuno. Proporcionan una carne muy valiosa, comparable al lomo, aunque se incluyen dentro de la pierna. Con ellos se preparan exquisitos filetes, asados y estofados. Véase: pierna.

café cappuccino. Manera popular de tomar el café. Café expreso con leche caliente hasta la mitad de la taza y luego con leche espumosa y espolvoreado con cacao. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café “carajillo”. Manera popular de tomar el café. Café expreso con un oco de licor. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café con hielo. Manera popular de tomar el café. Café servido en un vaso con hielo. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café con leche. Manera popular de tomar el café. Café y leche muy calientes, mezclados en una taza o vaso. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café con nata. Manera popular de tomar el café. Café expreso con un poco de nata montada. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café cortado. Manera popular de tomar el café. Café expreso con un poco de leche. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café corto. Manera popular de tomar el café. Taza mediana de café solo, con leche o cappuccino. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café crema. Manera popular de tomar el café. Café expreso con nata. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café crudo. Véase: café verde.

café de Colombia, granos verdes. El café colombiano de calidad es, como el *Jamaican Blue Mountain* o el café de Costa Rica, muy equilibrado en sabor, grasa y cuerpo, y tiene un ligero sabor a vino. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café de Liberia. Nombre vulgar de la semilla de la planta: *Coffea robusta* (cafeto).

café de Nueva Guinea, granos verdes. Café de tipo arábica, cultivado en las regiones montañosas de Nueva Guinea. Famoso en todo el mundo por su alta calidad, se emplea para producir cafés *gourmet*. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café descafeinado. El café descafeinado, normal o instantáneo, se prepara con granos verdes previamente procesados con disolventes clorados hervidos a baja temperatura para separar la cafeína. Para obtener un café descafeinado al 97%, se tiene que repetir el proceso hasta 24 veces. La torrefacción hace que desaparezca cualquier resto del disolvente empleado. El método suizo llamado de descafeinación natural es menos popular por su coste más elevado; los granos se ponen en remojo en agua caliente para que la cafeína se concentre en la superficie. El café descafeinado verde puede procesarse, como el natural, para elaborar un café normal o uno soluble. Según el Código Alimentario, 3.25.06. Es el café crudo, tostado o tostado torrefacto que ha sido desprovisto de la mayor parte de su cafeína. * Contendrá, como máximo, 0,1% de cafeína. Sus restantes características corresponderán, según el caso, a las establecidas en los artículos 3.25.03 (café verde), 3.25.04 (café tostado natural) y 3.25.05 (café tostado torrefacto) de este Código. Véase: clasificación de cafés y derivados.

café descafeinado instantáneo. El proceso de descafeinado consiste en la extracción de la cafeína de los granos verdes remojados en agua mediante un disolvente, antes de tostarlos. A continuación, se procede a la fabricación soluble mediante pulverización o

congelación. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café descafeinado, granos verdes.

Granos verdes remojados en agua o calentados al vapor bajo presión, y sometidos a un tratamiento con un disolvente (cloruro de metileno) para extraer la cafeína. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café doble. Manera popular de tomar el café. Café expreso doble. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café expreso. Manera popular de tomar el café. Café concentrado de sabor fuerte. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café grande. Manera popular de tomar el café. Taza o vaso grande de café solo, con leche o cappuccino. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café griego. Véase: café turco.

café instantáneo. Café molido al que basta con añadir agua para que se forme de inmediato la bebida. Los granos que se utilizan para este tipo de café suelen ser de menor calidad, con frecuencia de la variedad *robusta* (*Coffea robusta*) El café instantáneo se aromatiza, en ocasiones, con un extracto de café concentrado. Véase: cafeína.

café largo. Manera popular de tomar el café. Café expreso con doble ración de agua caliente. Conocido como **americano**. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café largo. Manera popular de tomar el café. Vaso de tubo con café sólo, con leche o cappuccino. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café latte. Manera popular de tomar el café. Café expreso con leche espumosa. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café macchiato. Manera popular de tomar el café. Café cortado con leche espumosa. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café moka. Manera popular de tomar el café. Café expreso con chocolate deshecho y leche caliente, adornado con nata montada y cacao en polvo. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café mokaccino. Manera popular de tomar el café. Capuccino preparado con leche y chocolate caliente. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café molido para cafetera. Café molido más grueso que el de filtro, para la preparación en cafetera "Oroley". Véase: cafés, té y otras bebidas.

café molido para cafetera eléctrica. Café molido grueso, con un mínimo de partículas finas, para obtener el sabor deseado en una preparación más lenta. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café molido para expreso. Café tostado y molido fino para obtener su máximo sabor a presión en la cafetera expres. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café molido para filtro. Café molido más grueso que el expres. Para la preparación en una cafetera con filtro, que suele prepararse en unos 7 minutos en una cafetera de 10 tazas. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café ristretto. Manera popular de tomar el café. Café expreso corto y muy concentrado, preparado con una carga normal. Véase: café, forma popular de tomarlo.

café robusta. Nombre vulgar de la semilla de la planta: *Coffea robusta* (café-to).

café robusta, granos verdes. Café de menos calidad, utilizado sobre todo en la fabricación del café soluble y en mezclas de café para cafeteras exprés. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café Santos, granos verdes. El nombre de Santos, puerto del sureste de Sao Paulo, se asocia con los excelentes cafés de Brasil. Estos granos se utilizan ampliamente para la producción de cafés *gourmet* de calidad arábica. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café soluble. Café obtenido por la pulverización del extracto de café en aire caliente. El resultado es un polvillo ligero, formado por partículas minúsculas sueltas, que se deben someter a un proceso de atomizado para hacerlas solubles en agua caliente. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café soluble granulado. Técnicamente llamado **café aglomerado**, se elabora a partir de las partículas de café obtenidas por pulverización, que se humedecen con el fin de obtener el aspecto granulado del café soluble. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café soluble liofilizado. Obtenido por el secado al vacío y a temperatura bajo cero del extracto de café congelado. De esta manera se obtiene un aspecto granulado atractivo, parecido al café molido grueso. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café torrefacto, granos tostados con azúcar. Café intensamente tostado,

elaborado para los entusiastas de una bebida fuerte. Se suele emplear en mezclas y especialmente para el café exprés. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café tostado natural. Según el Código Alimentario, 3.25.04. Es el producto obtenido sometiendo el café verde o crudo a la acción del calor en forma que adquiera el color, aroma y cualidades características. * Contendrá la cantidad de cafeína proporcionada a la variedad botánica a que pertenezca, siendo para las de menor contenido superior al 0,6% y, como máximo, 3% de humedad y 5% de granos carbonizados. Sus cenizas totales, expresadas en materia seca, no excederán del 6% y el extracto acuoso no será inferior al 20% ni superior al 30% para las que se destinen directamente al consumo. Véase: clasificación de cafés y derivados.

café tostado torrefacto. Según el Código Alimentario, 3.25.05. Es el café tostado con adición de azúcar antes de finalizar el proceso de tostación. * Contendrá la cantidad de cafeína proporcionada a la variedad a que pertenezca, siendo para las de menor contenido superior al 0,55% y, como máximo, 12% de azúcares totales, 4% de humedad y 5% de granos carbonizados. Sus cenizas totales, expresadas en materia seca, no excederán del 5,5% y el extracto acuoso no será inferior al 30% ni superior al 40% para las que se destinan directamente al consumo. Véase: clasificación de cafés y derivados.

café turco. Café tostado y molido muy fino para obtener un sabor fuerte. Se mezcla con agua y azúcar y se cuece sobre el fuego en un puchero cilíndrico con un bebedero denominado "briki". Se calienta hasta que empieza a hervir y se forma una espesa capa de espuma, y se sirve en taza de café,

con un vaso de agua helada. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café verde. Según el Código Alimentario, 3.25.03. a. Es el café en grano desprovisto de tegumentos exteriores, sin haber sido sometido a ningún otro proceso de elaboración o tratamiento. * Procederá del beneficio normal de frutos sanos y maduros, sin que, en ningún caso, los defectos den mal sabor o aroma a la infusión, que serán los propios de la variedad y zona de producción. * Contendrá la cantidad de cafeína propia de la variedad botánica a que pertenezca, siendo para las de menor contenido superior al 0,7%; su humedad máxima será del 12%; sus cenizas totales, expresadas en materia seca, máximo el 6% y 5% de semillas extrañas y materias inertes, como máximo. Sinónimo: café crudo. Véase: clasificación de cafés y derivados.

café, forma popular de tomarlo: Enumeramos algunas formas populares de consumir la infusión de café: Café “carajillo”; café con hielo; café con leche; café con nata; café cortado; café corto; café crema; café doble; café expreso; café grande; café largo; café *latte*; café *macchiato*; café *moka*; café *ristretto*; *cappuccino*; *mokaccino*. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café, fresco en grano. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vinos tintos, habitualmente de alta calidad, bastante buenos. Véase: cata del vino.

café, granos de tueste natural ligero. Café tostado el mínimo de tiempo necesario, para obtener granos secos, de color marrón claro. Se suele utilizar para cafeteras de preparación lenta

como la típica “Oroley” o la cafetera eléctrica. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café, granos de tueste natural mediano. Granos tostados para obtener un café medio fuerte, ideal para filtro o cafetera. Véase: cafés, té y otras bebidas.

café, mezcla de tuestes. Mezcla habitual de granos torrefactos y de tueste natural mediano, utilizada sobre todo para café expreso. Con esta mezcla se obtiene un café de aspecto aceitoso y sabor fuerte. Véase: cafés, té y otras bebidas.

cafeína. Alcaloide, $C_8H_{10}N_4O_2$, 1,3,7-trimetil-xantina, en agujas sedosas largas, poco soluble en agua, más en alcohol, que se obtiene del café, guaraná, mate, etc. Estimulante nervioso y cardíaco, diurético, retarda el desgaste de los tejidos. Empléase en las enfermedades del corazón, en las que actúa como tónico; su acción es sumamente rápida; en la hidropesía, jaqueca y en el envenenamiento por el opio. El contenido en cafeína, de las bebidas más comunes, expresado en gramos por cada 100 g, es:

Cafeína mg	
Café filtrado	115
Café instantáneo	75
Té helado	70
Té negro (infusión)	40
Refresco de cola	38-46
Té oolong (infusión)	30
Té verde (infusión)	10-15
Cacao con leche	5
Chocolate	4

cafés. Véase: cafés y derivados. cafés, té y otras bebidas.

café, té y otras bebidas. Consideramos: Australian daintree; Bangladesh; Bannockburn; Bebida al chocolate; Bebida de malta; Bebida de soja; Cacao; Café de Colombia; Café de Nueva Guinea; Café descafeinado (granos verdes); Café descafeinado instantáneo; Café mezcla de tuestes; Café molido para cafetera; Café molido para cafetera eléctrica; Café molido para filtro; Café molido para expreso; Café robusta; café Santos; Café soluble; Café soluble granulado; Café soluble liofilizado; Café torrefacto (tostados con azúcar); Café tueste natural ligero; Café tueste natural mediano; Café turco; Chai; Concentrado de carne de vacuno; Esencia de café y achicoria; Gunpowder temple of heaven; Java malabar; Kenya marinyn; Lung ching; Lapsang souchong; Manzanilla; Mate brasileño; Naranja sanguina; New guinea garaina; Nilgiri parkside; Oolong shui hsien; Orange flower oolong; Pai mutan; Pettiagalla; Pozo del dragón; Sencha; Singbulli; Szechwan; Té de desayuno inglés; Té de jazmín; Té dhelakat; Té Earl Grey; Té yunnan; Yin zhen. Véase: clasificación de ingredientes. Véase: cafeína.

café y derivados. Según el Código Alimentario, Capítulo XXV. Sección 1ª. Comprende: 3.25.01 **Café.** 3.25.02 **Clasificación.** 3.25.09 **Infusión de café.** 3.25.10 **Manipulaciones.** 3.25.11 **Prohibiciones.** 3.25.12 **Almacenamiento y transporte.** 3.25.13 **Envasado y rotulación.** Véase: alimentos estimulantes y derivados; Véase: cafeína.

cafeto. Nombre vulgar de la planta: *Coffea arabica*.

cagalillo. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Galeus mustelus* (Rafinesque). Sinónimo: **musola**.

cagalo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Nexilosus latifrons* (Tschudi). Sinónimo: **castañuela de peña**.

cagalo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Paralabrax humeralis* (Valenciennes). Sinónimo: **cabrilla loca**.

cagalón. Véase: uva albillo.

cagalona. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Archosargus rhomboidalis* (Linnaeus). Sinónimo: **sargo amarillo**.

cagarria. Nombre vulgar de la seta: *Morcella deliciosa*; *Morchella conica*; *Morchella costata*; *Morchella elata*; *Morchella esculenta*.

cagavino. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Chromis crusma* (Valenciennes). Sinónimo: **castañeta común**.

cagavivo. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Stromateus maculatus* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **palometa cagavivo**.

cagón. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Chromis crusma* (Valenciennes). Sinónimo: **castañeta común**.

cagón. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Nexilosus latifrons* (Tschudi). Sinónimo: **castañuela de peña**.

cagotes. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Illex coindetii* (Verano y Steenstrup). Sinónimo: **volador**.

cagua. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Diplectrum macropoma* (Günther). Sinónimo: **serrano cagua**.

cagua. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Diplectrum pacificum* (Meek y Hildebrand). Sinónimo: **serrano cabaicucho**.

cagua. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Diplectrum conceptione* (Valenciennes). Sinónimo: **camote**.

cagua de altura. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Diplectrum euryplectrum* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **serrano extranjero**.

cagua de altura. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Diplectrum maximum* (Hildebrand). Sinónimo: **serrano de altura**.

caguama. Nombre vulgar del quelonio: *Chelonia cauana*.

cahors. Variedad de uva tinta de origen francés. Véase: uva malbec.

caiguas rellenas. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos.
Ingredientes: caiguas, carne, cebolla, pasas, panes, aceitunas, huevo duro, caldo de pollo, ají panca, harina, ají amarillo, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

cailón. Designación oficial española del pez: *Isurus cornubicus*; *Lamna cornubica*; *Lamna nasus*; *Squalus cornubicus*; *Squalus nasus*. Sinónimo oficial: Calderón; Gibarta; Itsas-otso; Ludia; Marraco; Marraix; Marrajo; Marrajo de Cornualles; Marraquet; Tauló; Tiburón; Tiburón carito; Tintoleta.

cailón. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Carcharias glaucus* (Rafinesque). Sinónimo: **tintorera**.

cailón. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Carcharias glaucus* (Rafinesque). Sinónimo: **tintorera**.

cailón. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Carcharias glaucus* (Rafinesque). Sinónimo: **tintorera**.

caima. Nombre vulgar de la planta: *Pouroma cecropiaefolia*.

caimarón. Nombre vulgar de la planta: *Pouroma cecropiaefolia*.

caimitiño. Nombre vulgar de la planta: *Chrysophyllum cainito*.

caimito. Nombre vulgar de la planta: *Chrysophyllum cainito*.

caimito. Nombre vulgar de la planta: *Pouteria caimito*.

caimo. Nombre vulgar de la planta: *Pouteria caimito*.

caimuire. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Bairdiella sanctaelucia* (Jordan). Sinónimo: **corvina caimuire**.

caimuire. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Larimus dentex* (Güther). Sinónimo: **bombache de roca**.

caíño. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Ensis directus* (Conrad). Sinónimo: **navaja**.

caíño. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Ensis ensis* (Linnaeus). Sinónimo: **navaja arqueada**.

caíño. Véase: uva caíño.

cairel. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Trachurus murphyi* (Nicholas). Sinónimo: **jurel del Pacífico sur**.

caitipa. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Diapterus evermanni* (Meek y Hildebrand). Sinónimo: **mojarra caitipa**.

caixete. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Arca barbata* (Linnaeus). Sinónimo: **arca de Noé.**

caja de cigarros. Véase: vino aroma cedro.

Cajanus bicolor. Familia: papilionáceas. Sinónimo: *Cajanus cajan.*

Cajanus cajan. Familia; papilionáceas. Arbusto perenne erecto, de ciclo corto, que alcanza una altura de 2-4 m con hojas tri-foliadas; racimos de numerosas flores, brácteas muy reducidas, caedizas; flores amarillas con rayas color café; ovario cubierto de abundantes pelillos y puntos glandulares, con el estilo curvado hacia la punta; frutos deprimidos entre las semillas, de color pajizo con rayas moradas. Tallo acostillado cuando joven; leñoso y rollizo con la edad. En la base de las hojas sobre el tallo generalmente se presenta un par de hojillas (llamadas estipulas) angostamente triangulares, de hasta 6 mm de largo; las hojas son alternas, compuestas de 3 hojitas (llamadas foliolos), las 2 laterales asimétricamente elípticas, de hasta 12 cm de largo y hasta 4.5 cm de ancho, la terminal elípticas, ovado-elípticas a angostamente ovadas, de hasta 13 cm de largo y hasta 5.5 cm de ancho, más o menos puntiagudas, angostadas hacia la base, con puntos glandulares sobre su superficie; en la base de cada foliolo se presenta un par de estipulas muy angostas de hasta 4 mm de largo; los pecíolos de hasta 8 cm de largo. Numerosas flores pediceladas (los pedicelos de hasta 15 mm de largo) dispuestas en inflorescencias racimosas pedunculadas (los pedúnculos de hasta 8 cm de largo). Cada flor acompañada de una bráctea pequeña (a veces tan reducida que parece una escama) de hasta 4 mm de largo, caediza. En la flor el cáliz cubierto de pelillos, es un tubo acampanado de hasta 6 mm de largo, que hacia el ápice se

divide en 5 lóbulos triangulares de hasta 7 mm de largo (a veces 2 lóbulos más cortos y parcialmente unidos entre sí); la corola de color amarillo pálido a intenso (frecuentemente con rayas cafés), de 5 pétalos desiguales, el más externo es el más ancho y vistoso, llamado estandarte (de forma casi circular, de hasta 22 mm de largo y 20 mm de ancho), en seguida se ubica un par de pétalos laterales similares entre sí llamados alas (de hasta 20 mm de largo y hasta 7 mm de ancho) y por último los dos más internos, también similares entre sí y generalmente fusionados forman la quilla (de hasta 17 mm de largo y hasta 7 mm de ancho, de color algo verdoso) que envuelve a los estambres y al ovario; estambres 10, los filamentos de 9 de ellos están unidos formando un tubo y 1 libre; ovario angosto, de hasta 8 mm de largo, cubierto de abundantes pelillos y de puntos glandulares, con 1 estilo delgado, de hasta 12 mm de largo y curvado hacia la punta. Los frutos son legumbres oblongas, de hasta 13 cm de largo y hasta 1.7 cm de ancho (aunque generalmente más pequeños), rectos o algo curvados, comprimidos, deprimidos entre las semillas, claramente puntiagudos, de color pajizo y frecuentemente con rayas moradas, generalmente cubiertos de pelillos, con 2 a 9 semillas. Es una de las leguminosas más corrientes de los trópicos y subtrópicos, de amplia adaptabilidad. La planta es de raíz profunda y resistente a la sequía, y crece especialmente bien en las tierras semi-áridas. Es un cultivo que aporta gran cantidad de nitrógeno. Hojas, tallos y raíces leñosas aumentan el contenido de carbono orgánico y mejoran la estructura del suelo. Sus raíces son venenosas y, con frecuencia, se planta como seto alrededor de los sembrados de yuca, para protegerlos contra los topes; en ocasiones, se planta en torno a las casas para protegerlas contra los

termes. Se conocen 2 variedades, var. flavus (amarillo) y var. bicolor (amarillo y rojo). Difieren entre sí por su ciclo y resistencia a plagas, enfermedades y sequía. Existen variedades precoces (ciclo de 90-150 días), variedades semi-tardías (150-220 días) y variedades tardías (>220 días). Las variedades de ciclo corto son altamente susceptibles a plagas. Nombre vulgar: chícharo; chícharo de árbol; chícharo gandul; congo pea; dahl; frijol arveja; frijol caballero; frijol de árbol; frijol de palo; ñandú; gandúl; guisante de paloma; non-eye pea; pigeon pea; pigeonpea; quinchoncho; red gram; xráanteja. Sinónimos: *Cajanus bicolor*; *Cajanus indicus*; *Cytisus cajan*. Véase: **gandúl**; guandules.

Cajanus indicus. Familia: papilionáceas. Sinónimo: *Cajanus cajan*.

cajaraca. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes**: hígado, ajo, pimienta roja, aceite, vinagre, vino, orégano, pimentón, laurel, tomillo, agua, sal.

cajarrela (joven). Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Astacus serratus* (Pennant). Sinónimo: **camarón**.

cajera plateada. Nombre vulgar del pez: *Larimus argenteus*. Familia: esciénidos.

cajera rayada. Nombre vulgar del pez: *Larimus acclivis*. Familia: esciénidos.

cajero. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Amblyscion argenteus* (Gill). Sinónimo: **bombache boquituerta**.

cajero. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Larimus acchivis* (Jordan y Bristol). Sinónimo: **bombache boquinete**.

cajero. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Larimus effulgens* (Gilbert). Sinónimo: **bombache ñato**.

cajero. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Larimus golosus* (Hilderbrand). Sinónimo: **bombache bereche**.

cajero rayado. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Larimus pacificus* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **bombache cajeta**.

cajeta. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Amblyscion argenteus* (Gill). Sinónimo: **bombache boquituerta**.

cajeta. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Arius multiradiatus* Günther). Sinónimo: **bagre cajeta**.

cajeta. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Larimus acchivis* (Jordan y Bristol). Sinónimo: **bombache boquinete**.

cajeta. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Larimus golosus* (Hilderbrand). Sinónimo: **bombache bereche**.

cajeta. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Larimus pacificus* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **bombache cajeta**.

cajeta. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Larimus effulgens* (Gilbert). Sinónimo: **bombache ñato**.

cajeta. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Larimus effulgens* (Gilbert). Sinónimo: **bombache ñato**.

cajeta bola. Designación oficial española del crustáceo: *Calappa convexa*. Sinónimo oficial: Cangrejo; Cangrejo bola.

cajeta guaja. Designación oficial española del crustáceo: *Calappa ocellata*. Sinónimo oficial: Guajá.

cajeta paco. Designación oficial española del crustáceo: *Mursia gadichaudii*. Sinónimo oficial: Cangrejo; Jaiba paco.

cajeta puñete. Designación oficial española del crustáceo: *Hepatus chiliensis*. Sinónimo oficial: Cangrejo; Cangrejo de arena; Jaiba puñeta.

cají. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Lutjanus apodus* (Walbaum). Sinónimo: **pargo dientón**.

cajo canario. Designación oficial española del pez: *Baliste forcipatus*.

cajón. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Cancer pagurus* (Linnaeus). Sinónimo: **buey**.

cajú brasileño. Nombre vulgar de la planta: *Pachira aquatica*.

Cala. Término municipal de la provincia de Huelva (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cala cabot. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Bathygobius paganellus* (Fowler). Sinónimo: **bobi**.

cala cabot. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bathygobius jozo* (Fowler). Sinónimo: **chaparrudo**.

calabacín. Nombre vulgar de la planta: *Cucurbita pepo zucchini*. La cantidad

de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Calabacín	
Porción comestible (%)	74,00
Ácido ascórbico (C) (mg)	10,00
Ácido fólico (µg)	6,00
Calcio (mg)	21,00
Carbohidratos (g)	6,00
Cinc (mg)	0,20
Energía (kcal)	29,50
Energía (kJ)	123,31
Fibra (g)	1,30
Fósforo (mg)	30,00
Grasa (g)	0,20
Hierro (mg)	0,80
Magnesio (mg)	16,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,60
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,14
Potasio (mg)	400,00
Proteína (g)	1,30
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,05
Sodio (mg)	3,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,05
Vitamina A (µg eq. retinol)	4,00

calabacín enlatado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Calabacín enlatado	
Porción comestible (%)	100
Ácido fólico (µg)	10
Agua (mg)	97,1
Calcio (mg)	21,4
Carbohidratos (g)	1,6
Energía (kcal)	6
Fibra vegetal (g)	0,3
Fósforo (mg)	18,6
Grasa (g)	0,2
Hierro (mg)	0,17
Potasio (mg)	86
Proteínas (g)	0,9
Retinol (mg)	60
Riboflavina (mg)	0,04
Sodio (mg)	90
Tiamina (mg)	0,009

calabacín relleno de arroz. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “arrozces”. **Ingredientes:**

Calabacín, arroz blanco cocido, magro de cerdo, tomate frito, queso rallado, aceite de oliva, sal, pimienta. Véase: cocina de España.

calabacines al horno. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 20 minutos. **Ingredientes:** calabacines, queso fresco, mantequilla, queso rallado, tomate, cebolla, aceite, sal, pimienta. Véase: verduras al gratín.

calabacines al tomate. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 30 minutos. Cocción: 2 horas. **Ingredientes:** calabacines, tomate, ajo, perejil, aceite de oliva, sal, pimentón. Véase: verduras guisadas y estofadas.

calabacines fritos. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 10 minutos. **Ingredientes:** calabacines, aceite, perejil picado, harina, sal. Véase: verduras fritas, croquetas y buñuelos.

calabacines rellenos. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 40 minutos. **Ingredientes:** calabacín, cebolla, aceite, mantequilla, pan de molde en leche, queso rallado, huevo, sal, pimienta, nuez moscada, pan rallado. Véase: verduras rellenas.

calabacines rellenos con carne y champiñones. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 25 minutos. Cocción: 30 minutos. **Ingredientes:** calabacín, carne cocida, cebolla, champiñones, mantequilla, sal, pimienta, salsa de tomates. Véase: verduras rellenas.

calabacitas a la mexicana. Comida de la cocina de San Luis Potosí en Méjico. **Ingredientes:** calabaza, jitomate, cebolla, ajo, chile poblano, elote, rama de epazote, queso fresco. Véase: legumbres y ensaladas en la cocina de Méjico.

calabacitas rellenas de queso. Comida de la cocina de Hidalgo en Méjico. **Ingredientes:** calabaza, flor de calabaza, queso, pan blanco, leche, mantequilla, cebolla, sal, pimienta. Véase: legumbres y ensaladas en la cocina de Méjico.

calabaza. Nombre vulgar de la planta: *Cucurbita maxima*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Calabaza	
Ácido ascórbico (C) (mg)	14,00
Ácido fólico (µg)	25,00
Calcio (mg)	27,00
Carbohidratos (g)	5,40
Cinc (mg)	0,20
Energía (kcal)	27,25
Energía (kJ)	113,91
Fibra (g)	1,50
Fósforo (mg)	29,00
Grasa (g)	0,20
Hierro (mg)	0,40
Magnesio (mg)	13,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,20
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,06
Porción comestible (%)	70,00
Potasio (mg)	233,00
Proteína (g)	1,30
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,05
Sodio (mg)	2,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,05
Vitamina A (µg eq. retinol)	75,00
Vitamina E (mg)	0,05

calabaza. Nombre vulgar de la seta: *Boletus edulis*.

calabaza acorn. (*Cucurbita pepo*) Variedad americana propia de otoño. Tiene una piel gruesa de color verde, pulpa amarilla y un sabor dulzón. Es deliciosa partida por la mitad, rellena y asada al horno. También se consume hervida o al vapor. Es más fácil pelarla cuando se cuece con anterioridad. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza almizclera. Nombre vulgar de la planta: *Cucurbita moschata*. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza amarga. Nombre vulgar de la planta: *Momordica charantia*. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza blanca. Nombre vulgar de la planta: *Benincasa hispida*. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza bonetera. Nombre vulgar de la planta: *Cucurbita melopepo*. Hay variedades de color amarillo o verde, cuyos tonos varían de claros a oscuros. Es mejor consumirla tierna, hervida o asada entera al horno. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza bonetera amarilla. Variedad de: calabaza bonetera (*Cucurbita melopepo*) Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza bonetera verde. Variedad de: calabaza bonetera (*Cucurbita melopepo*) Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza Buttercup. Nombre vulgar de las pepónides de una variedad de la planta *Cucurbita maxima*. var. *turbaniformis*. Calabaza de carne jugosa de color naranja. La piel es gruesa, lisa, de color verde o naranja y, en algunas variedades, bastante dura. Esta calabaza ronda los 1,4 kg de peso y se conserva más o menos durante un mes.

Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza cerosa. Nombre vulgar de la planta: *Benincasa hispida*. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza común. Nombre vulgar de las pepónides de una variedad de la planta *Cucurbita maxima*. La calabaza común es verde con rayas blancas. Se parece a un calabacín de gran tamaño (de unos 30 cm aproximadamente) debe ser dura y pesar bastante para el tamaño que tenga. Se puede rellenar, cocer al horno o gratinar. En algunas ocasiones se utiliza para elaborar mermelada. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza confitera. Nombre vulgar de las pepónides de una variedad de la planta *Cucurbita maxima*. La calabaza confitera, que suele confundirse con el ayote, es más usual en Europa. Se distingue por su pedúnculo tierno, esponjoso, cilíndrico y alargado. Tiene la piel lisa y dura, por lo general naranja, aunque a veces amarilla o verde. Su carne es espesa y de sabor fuerte. Al igual que el ayote, sirve para preparar sopas, postres y mermeladas. Según el Código Alimentario, 3.21.09. Es las pepónides de la planta *Cucurbita maxima*, Duch. Véase: productos hortícolas; calabazas de verano e invierno.

calabaza culebrina. Nombre vulgar de la planta: *Trichosanthes cucumenna*. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza de Acorn. Nombre vulgar del fruto de una variedad de la planta *Cucumis pepo*. Esta calabaza tiene unos surcos profundos. Su piel es lisa y dura, de color verde oscuro, con manchas naranja cuando se recolecta ya madura. La pulpa, amarilla anaranjada, es fina, poco fibroso y

tiene un sabor a avellana y pimienta. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza de cidra. Nombre vulgar de la planta: *Cucurbita maxima*. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza de cuello. Nombre vulgar de la planta: *Cucurbita melopepo*. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza de peregrino. Nombre vulgar de la planta: *Lagenaria vulgaris*. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza enlatada. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Calabaza enlatada	
Ácido ascórbico. (mg)	30,5
Ácido fólico (µg)	10
Agua (mg)	93,1
Calcio (mg)	16,2
Carbohidratos (g)	4,8
Energía (kcal)	21
Fibra vegetal (g)	0,3
Fósforo (mg)	18,7
Grasa (g)	0,22
Hierro (mg)	0,31
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	283
Proteínas (g)	1,08
Retinol (mg)	24
Riboflavina (mg)	0,075
Sodio (mg)	110
Tiamina (mg)	0,056

calabaza espagueti. Nombre vulgar de las pepónides de una variedad de la planta *Cucurbita pepo*. Esta calabaza se distingue del resto porque, tras la cocción, su carne forma hilos semejantes a los espaguetis al separarla con un tenedor. Esta calabaza se puede cocer al horno entre 30 y 45 minutos, si está cortada por la mitad. Cocida y fría, se toma en ensaladas o con una

vinagreta. Por lo general se come cruda y rallada. Según el Código Alimentario, 3.21.09. Es las pepónides de la planta *Cucurbita pepo*, L. Véase: productos hortícolas; calabazas de verano e invierno.

calabaza jap. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza kabocha. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza para dulce. Nombre vulgar de las pepónides de una variedad de la planta *Cucurbita maxima*. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente de la *Cucurbita ficifolia*, W., y de *Cucurbita maxima*, Duch. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza turbante de moro. Nombre vulgar de las pepónides de una variedad de la planta *Cucurbita maxima* var. *turbaniformis*. Su piel arrugada, fina y dura es de color verde con rayas de diversos colores o manchas. Su pulpa, amarilla dorada, es muy dulce, con un ligero sabor a avellana. La calabaza madura mide entre 15 y 20 cm de diámetro y pesa aproximadamente 1,5 kg. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabaza vinatera. Nombre vulgar de la planta: *Lagenaria vulgaris*. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabazas. Nombre vulgar de la familia: *Cucurbitaceae*. Véase: calabazas de verano e invierno.

calabazas brillantadas. Especialidad de la “cocina del Mediterráneo” referente a conservas. La calabaza brillantada es muy popular en el Este del Mediterráneo, especialmente en Tur-

quía. Se puede usar en postres horneados pero también es una deliciosa golosina. Use calabazas pequeñas. **Ingredientes:** Calabazas en rodajas, azúcar blanco.

calabazas con almendras al ron. Plato integrante de la cocina con verduras (Suiza) Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 1 hora y 15 minutos. **Ingredientes:** calabaza, azúcar, huevo, leche, mantequilla, macarons (amaretti), ron, almendras amargas, sal. Véase: platos internacionales con verduras.

calabazas de verano e invierno. Consideramos las siguientes: Ayote (*Cucurbita pepo*); Calabacín (*Cucurbita pepo zucchini*); Calabaza (*Cucurbita maxima*); Calabaza acorn (*Cucurbita pepo*); Calabaza almizclera (*Cucurbita moschata*); Calabaza amarga (*Momordica charantia*); Calabaza blanca (*Benincasa hispida*); Calabaza bonetera (*Cucurbita pepo*); Calabaza bonetera amarilla (*Cucurbita melopepo*); Calabaza bonetera verde (*Cucurbita melopepo*); Calabaza Buttercup (*Cucurbita maxima*. Var. *Turbaniformis*); Calabaza cerosa (*Benincasa hispida*); Calabaza común (*Cucurbita máxima*); Calabaza confitera (*Cucurbita máxima*); Calabaza culebrina (*Trichosanthes cucumenna*); Calabaza de Acorn (*Cucumis pepo*); Calabaza de cidra (*Cucurbita maxima*.); Calabaza de cuello (*Cucurbita melopepo*); Calabaza de peregrino (*Lagenaria vulgaris*); Calabaza espagueti (*Cucurbita pepo*); Calabaza jap; Calabaza jap; Calabaza kabocha; Calabaza para dulce (*Cucurbita máxima*); Calabaza turbante de moro (*Cucurbita maxima*. Var. *Turbaniformis*); Calabaza vinateira (*Lagenaria vulgaris*); Pepino amargo (*Momordica charantia*). Véase: frutas, verduras y setas.

calabazas estofadas. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de

preparación 20 minutos. Cocción: 1 hora. **Ingredientes:** calabaza, sal, pimienta, cebolla, ajo, aceite, jengibre. Véase: verduras guisadas y estofadas.

calabazas para dulce. Nombre vulgar de las pepónides de una variedad de la planta *Cucurbita maxima*. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente de la *Cucurbita ficifolia*, W., y de *Cucurbita maxima*, Duch.

calabazas brillantadas. Especialidad de la “cocina del Mediterráneo” referente a conservas. La calabaza brillantada es muy popular en el Este del Mediterráneo, especialmente en Turquía. Se puede usar en postres horneados pero también es una deliciosa golosina. Use calabazas pequeñas. **Ingredientes:** Calabazas en rodajas, azúcar blanco.

calabazas con almendras al ron. Plato integrante de la cocina con verduras (Suiza) Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 1 hora y 15 minutos. **Ingredientes:** calabaza, azúcar, huevo, leche, mantequilla, macarons (amaretti), ron, almendras amargas, sal. Véase: platos internacionales con verduras.

calabazas de verano e invierno: Ayote (*Cucurbita pepo*); Calabacín (*Cucurbita pepo zucchini*); Calabaza (*Cucurbita maxima*); Calabaza acorn (*Cucurbita pepo*); Calabaza bonetera (*Cucurbita pepo*); Pepino amargo (*Momordica charantia*) Véase: frutas, verduras y setas.

calabazas estofadas. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 1 hora. **Ingredientes:** calabaza, sal, pimienta, cebolla, ajo, aceite, jengibre. Véase: verduras guisadas y estofadas.

calabre. Véase: mosto cocido.

calabrese. Variedad de uva tinta. Véase: uva sangiovese.

calafate. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Melichthys niger* (Bloch). Sinónimo: **calafate negro**.

calafate cochi. Designación oficial española del pez: *Baliste verres*; *Balistes capistratus*; *Sufflamen verres*. Sinónimo oficial: Coche; Cochino; Cochí; Pez puerco.

calafate negro. Designación oficial española del pez: *Melichthys niger*. Sinónimo oficial: Baliste bourse noire; Cachua negra; Calafate; Galafate; Japonesa; Peje puerco; Pejepuerco negro.

calagreño. Variedad de uva blanca. Véase: uva jaén.

calamá. Nombre vulgar, en El Levante Español, del molusco: *Loligo bertheloni* (Verany). Sinónimo: **calamar**.

calamá. Nombre vulgar, en El Levante Español, del molusco: *Loligo forbesi* (Steenstrup). Sinónimo: **calamar ve-teado**.

calamar. Designación oficial española del molusco: *Loligo bertheloni*; *Loligo magna*; *Loligo mounlinsii*; *Loligo pulcra*; *Loligo vulgaris*; *Sepia loligo*; *Sepia major*. Cefalópodo de aguas templadas, con cuerpo cilíndrico y aletas unidas al final de su cuerpo. Alrededor de su boca tiene 10 tentáculos y en el interior del cuerpo un cartílago delicado llamado **pluma**. Todas las partes del calamar, excepto la cabeza, son comestibles. Es preferible cocerlo ligeramente para que no se endurezca. Sinónimo oficial: Calamarc; Calamars; Calamarín; Calama; Chipirón;

Jibión; Lura; Magano; Txibia; Txipi-roi; Xibión. Véase: marisco.

calamar. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Acrololigo media* (Grimpe). Sinónimo: **calamarín**.

calamar. Nombre vulgar, en Argentina, del molusco: *Illex argentinus* (de Castellanos). Sinónimo: **pota argentina**.

calamar. Nombre vulgar, en Argentina, del molusco: *Loligo gahi* (Orbigny). Sinónimo: **calamar americano**.

calamar. Nombre vulgar, en Brasil, del molusco: *Illex argentinus* (de Castellanos). Sinónimo: **pota argentina**.

calamar. Nombre vulgar, en Centroamérica, del molusco: *Loliolopsis diomedae* (Hoyle). Sinónimo: **calamar saeta**.

calamar. Nombre vulgar, en Colombia, del molusco: *Lolliguncula panamensis* (Berry). Sinónimo: **calamar dedal panameño**.

calamar. Nombre vulgar, en Cuba, del molusco: *Illex argentinus* (de Castellanos). Sinónimo: **pota argentina**.

calamar. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Loligo gahi* (Orbigny). Sinónimo: **calamar americano**.

calamar. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Illex coindetii* (Verano y Steenstrup). Sinónimo: **volador**.

calamar. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del molusco: *Acrololigo media* (Grimpe). Sinónimo: **calamarín**.

calamar. Nombre vulgar, en Méjico, del molusco: *Loligo opalescens* (Berry). Sinónimo: **calamar opalescente**.

calamar. Nombre vulgar, en Méjico, del molusco: *Loliolopsis diomedea* (Hoyle). Sinónimo: **calamar saeta**.

calamar. Nombre vulgar, en Panamá, del molusco: *Lolliguncula panamensis* (Berry). Sinónimo: **calamar dedal panameño**.

calamar. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Loligo gahi* (Orbigy). Sinónimo: **calamar americano**.

calamar. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Loliolopsis diomedea* (Hoyle). Sinónimo: **calamar saeta**.

calamar. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del molusco: *Illex illecebrosus* (LeSuer). Sinónimo: **pota norteña**.

calamar. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del molusco: *Loligo pealei* (LeSueur). Sinónimo: **calamar común**.

calamar. Nombre vulgar, en Uruguay, del molusco: *Illex illecebrosus* (LeSuer). Sinónimo: **pota norteña**.

calamar. Nombre vulgar, en Venezuela, del molusco: *Loligo pealei* (LeSueur). Sinónimo: **calamar común**.

calamar. Molusco, nombre vulgar. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Calamar y similares	
Calcio (mg)	128,00
Carbohidratos (g)	tr.
Cinc (mg)	1,30
Colesterol (mg)	40,00
Energía (kcal)	47,30
Energía (kJ)	197,71
Fósforo (mg)	204,00

Calamar y similares	
Grasa (g)	0,50
Grasa moninsaturada (g)	0,03
Grasa poliinsaturada (g)	0,12
Grasa saturada (g)	0,05
Hierro (mg)	24,00
Magnesio (mg)	51,00
Niacina (mg eq. niacina)	4,10
Porción comestible (%)	15,00
Potasio (mg)	43,00
Proteína (g)	10,70
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,14
Tiamina (B ₁) (mg)	0,04
Vitamina A (µg eq. retinol)	250,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	tr.
Vitamina D (µg)	tr.

calamar americano. Designación oficial española del molusco: *Loligo gahi*; *Loligo pealei*. Sinónimo oficial: Calamar; Calamar patagónico.

calamar argentino. Nombre vulgar, en Argentina, del molusco: *Illex argentinus* (de Castellanos). Sinónimo: **pota argentina**.

calamar boreal. Designación oficial española del molusco: *Gonatus fabricii*.

calamar brasileño. Nombre vulgar, en (FROM), del molusco: *Loligo brasiliensis* (Blainville). Sinónimo: **lula brasileña**.

calamar común. Designación oficial española del molusco: *Loligo pealei*. Sinónimo oficial: Calamar; Calamar de Boston; Calamar pálido.

calamar de aletas cortas. Nombre vulgar del molusco: *Illex sp.*

calamar de arrecife. Designación oficial española del molusco: *Sepioteuthis sepioidea*.

calamar de Boston. Nombre vulgar, en (FROM), del molusco: *Loligo pealei* (LeSueur). Sinónimo: **calamar común**.

calamar de forbes. Nombre vulgar, en (FAO), del molusco: *Loligo forbesi* (Steenstrup). Sinónimo: **calamar ve-teado**.

calamar de roca australiano. Designación oficial española del molusco: *Sepioteuthis australis*.

calamar dedal. Designación oficial española del molusco: *Lolliguncula brevis*.

calamar dedal panameño. Designación oficial española del molusco: *Lolliguncula panamensis*.

calamar del Cabo. Designación oficial española del molusco: *Loligo reynaudi*.

calamar enlatado. Véase: calamares en conserva. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Calamar enlatado	
Agua (mg)	80,5
Calcio (mg)	78
Carbohidratos (g)	0,5
Cianocobalamina (µg)	2
Colesterol (mg)	170
Energía (kcal)	88
Fósforo (mg)	200
Grasa (g)	2
Hierro (mg)	1,7
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	300
Proteínas (g)	17
Retinol (mg)	70
Riboflavina (mg)	0,14
Sodio (mg)	700
Tiamina (mg)	0,07

calamar flecha. Designación oficial española del molusco: *Doryheuthis plei*; *Loligo plei*.

calamar gigante. Nombre vulgar del molusco: *Loligo forbesi*.

calamar magallánico. Designación oficial española del molusco: *Loligo ellipsarum*.

calamar neocelandés. Designación oficial española del molusco: *Nototodarus gouldi*; *Nototodarus sloani*.

calamar opalescente. Designación oficial española del molusco: *Loligo opalescens*; *Loligo stearnsi*. Sinónimo oficial: Calamar.

calamar pálido. Nombre vulgar, en (FAO), del molusco: *Loligo pealei* (LeSueur). Sinónimo: **calamar común**.

calamar patagonés. Designación oficial española del molusco: *Loligo patagonicus*.

calamar patagónico. Nombre vulgar, en (FAO), del molusco: *Loligo gahi* (Orbigy). Sinónimo: **calamar americano**.

calamar patagónico. Nombre vulgar, en (FROM), del molusco: *Loligo gahi* (Orbigy). Sinónimo: **calamar americano**.

calamar pequeño. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Acrololigo media* (Grimpe). Sinónimo: **calamarín**.

calamar rombo. Designación oficial española del molusco: *Thysanoteuthis rhombus*.

calamar saeta. Designación oficial española del molusco: *Loliolopsis diomedae*. Sinónimo oficial: Calamar.

calamar veteadó. Designación oficial española del molusco: *Loligo forbesi*. Sinónimo oficial: Calamar de forbes; Calamars; Calamarín; Calamá; Chipirón; Jibiona; Lura; Magano; Txibia sojatua; Xibiou.

calamares. Véase: *Teutoideos*.

calamares a la genovesa. Plato correspondiente al grupo de calamares. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 1 hora. **Ingredientes:** calamares, cebolla, ajo, perejil picado, sal, pimienta, aceite, tomate concentrado, champiñones, ramita de romero. Véase: calamares; calamares en la cocina.

calamares a la mallorquina. Plato correspondiente al grupo de calamares. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 1 hora. **Ingredientes:** calamares pequeños, pescado, huevo duro, aceite, ajo, tomate, langosta, cupiñas, anís de Cazalla, sal, pimienta. Véase: calamares; calamares en la cocina.

calamares a la plancha. Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “pescados en la cocina del Mediterráneo”. Cocinar en la plancha o en una fuente de hierro caliente, es una de las formas favoritas de preparar la comida en España. Los chipirones, calamares del tamaño de la uña del pulgar, son una exquisitez especial, pero el método también funciona bien con calamares un poco mayores, siempre que hayan sido marinados. **Ingredientes:** Calamares frescos, aceite de oliva, vino blanco seco, ajo, perejil, páprika dulce, sal y pimienta negra, jugo de limón. Véase: calamares en la cocina.

calamares a la romana. Plato correspondiente al grupo de calamares. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 10 minutos. **Ingredientes:**

calamares, harina, huevo, sal, aceite para freír. Véase: calamares; calamares en la cocina. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Calamares a la romana	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Ácido fólico (µg)	15,00
Azúcares	2,10
Calcio (mg)	81,00
Carbohidratos (g)	13,80
Cinc (mg)	0,90
Colesterol (mg)	145,00
Energía (kcal)	191,00
Energía (kJ)	798,38
Fibra (g)	0,60
Fósforo (mg)	23,00
Grasa (g)	10,00
Grasa moninsaturada (g)	4,03
Grasa poliinsaturada (g)	4,09
Grasa saturada (g)	1,33
Hierro (mg)	0,70
Magnesio (mg)	23,00
Niacina (mg eq. niacina)	1,60
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,32
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	230,00
Proteína (g)	11,50
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,13
Sodio (mg)	88,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,10
Vitamina A (µg eq. retinol)	48,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	2,00
Vitamina D (µg)	0,10
Vitamina E (mg)	4,00

calamares a la romana congelado comercial. Véase: calamares en la cocina. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Calamares a la romana	La cocinera	Findus
Ácido fólico (µg)	12,09	0,00
Calcio (mg)	40,20	190,00
Carbohidratos (g)	23,8	26,30
Cinc (mg)	0,30	0,20
Energía (kcal)	182,44	221,13

Calamares a la romana	La cocinera	Findus
Energía (kJ)	762,60	924,30
Fibra (g)	3,09	0,80
Fósforo (mg)	184,30	233,00
Gr. Moninsaturada (g)	2,23	
Gr. Poliinsaturada (g)	4,48	
Grasa (g)	7,80	9,70
Grasa saturada (g)	1,11	1,40
Hierro (mg)	0,78	0,90
Magnesio (mg)	28,20	10,50
Niacina (mg eq. niacina)		0,50
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,08	0,06
Porción comestible (%)	100,00	100,00
Potasio (mg)	119,70	38,00
Proteína (g)	5,68	8,80
Riboflavina (B ₂) (mg)	2,20	0,05
Sodio (mg)	642,10	444,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,15	0,11
Vitamina A (µg eq. retinol)	7,55	
Vitamina B ₁₂ (µg)	11,42	
Vitamina D (µg)		3,50
Vitamina E (mg)	1,77	3,50

calamares a la sanluqueña. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** calamares, gambas, huevos duros, tomate, cebolla, miga de pan blando, almejas, pimienta blanca, laurel, cebolla, patata frita en cuadradillos, clavos. Véase: calamares en la cocina.

calamares al ajo. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** calamares, ajo, tomate, cebolla, lechuga, limón, sillao, sal, pimienta. Véase: calamares en la cocina; segundos platos en la cocina de Perú.

calamares al limón. Plato correspondiente al grupo de calamares. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 1 hora. **Ingredientes:** calamares, tomate, sal, pimentón picante, aceite, limón. Véase: calamares; calamares en la cocina.

calamares al tomate. Plato correspondiente al grupo de calamares. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 1 hora 15 minutos. **Ingredientes:** calamares, tomate, cebolla, ajo, perejil, pimentón picante, sal, aceite. Véase: calamares; calamares en la cocina.

calamares con cebolla. Plato correspondiente al grupo de calamares. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 45 minutos. **Ingredientes:** calamares, cebolla, sal, pimienta, aceite, caldo. Véase: calamares; calamares en la cocina.

calamares con guindilla y salsa de soja. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “pescado”. **Ingredientes:** calamar, aceite vegetal, azúcar, ajo, guindilla, salsa de soja, sal, pimienta. Para servir: arroz al horno. Nombre en Francia: calamars a l’orientale. Véase: calamares en la cocina; pescado en la cocina de Francia.

calamares con salsa de champiñones. Plato correspondiente al grupo de calamares. Tiempo de preparación 25 minutos. Cocción: 1 hora. **Ingredientes:** calamares, champiñones, aceite, lata de tomate, sal, pimienta, perejil, ajo, vino blanco. Véase: calamares; calamares en la cocina.

calamares de huerta. Véase: **anillos de cebolla.**

calamares desecados. El calamar prensado y secado al sol se emplea para dar sabor pleno a sopas, guisos y salteados. Para que recupere su volumen se deja en remojo en agua caliente durante varias horas y luego se cuece a fuego lento. Se conserva en lugar seco, fresco y oscuro. Véase: calamares en la cocina; pescados y mariscos desecados.

calamares en conserva. Véase: calamares en la cocina; calamar enlatado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Calamares y similares. (conserva)	
Calcio (mg)	78,00
Carbohidratos (g)	0,50
Colesterol (mg)	222,00
Energía (kcal)	117,58
Energía (kJ)	491,46
Grasa (g)	5,30
Grasa moninsaturada (g)	1,11
Grasa poliinsaturada (g)	3,04
Grasa saturada (g)	1,16
Hierro (mg)	1,70
Niacina (mg eq. niacina)	3,60
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	90,00
Proteína (g)	17,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,14
Sodio (mg)	430,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,07
Vitamina A (µg eq. retinol)	70,00
Vitamina D (µg)	tr.

calamares en la cocina. Consideramos los siguientes platos: Calamares a la genovesa; Calamares a la mallorquina; Calamares a la plancha; Calamares desecados; Calamares en conserva; Calamares a la romana congelado comercial; Calamares a la romana; Calamares a la sanluqueña; Calamares al ajo; Calamares al limón; Calamares al tomate; Calamares con cebolla; Calamares con guindilla y salsa de soja; Calamares con salsa de champiñones; Calamares desecados;

Calamares en conserva; Calamares en salsa; Calamares en su tinta; Calamares fritos; Calamares guisados en su tinta; Calamares rellenos; Calamares rellenos; Calamares rellenos con arroz; Calamares rellenos con nueces; Calamares rellenos de jamón; Calamares y arroz blanco. Véase: mariscos.

calamares en salsa. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** calamares, cebolla, ajo, tomate, pimientos morrones, caldo, aceite, pimienta, sal, vino. Véase: calamares en la cocina.

calamares en su tinta. Plato correspondiente al grupo de calamares. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 1 hora 15 minutos. **Ingredientes:** calamares, cebolla, ajo, harina, perejil, vino blanco, aceite, sal, laurel, caldo. Véase: calamares; calamares en la cocina; cocina de Asturias.

calamares fritos. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 10 minutos. **Ingredientes:** calamares, aceite, sillao, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú; rabas fritas; calamares; calamares en la cocina. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Calamares fritos	
Ácido ascórbico (C) (mg)	4,00
Ácido fólico (µg)	15,00
Calcio (mg)	23,00
Carbohidratos (g)	4,00
Cinc (mg)	0,90
Colesterol (mg)	220,00
Energía (kcal)	172,00
Energía (kJ)	718,96
Fibra (g)	0,10
Fósforo (mg)	180,00

Calamares fritos	
Grasa (g)	7,50
Grasa moninsaturada (g)	2,80
Grasa poliinsaturada (g)	2,10
Grasa saturada (g)	1,90
Hierro (mg)	0,70
Magnesio (mg)	60,00
Niacina (mg eq. niacina)	2,60
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,06
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	260,00
Proteína bruta (g)	22,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,20
Sodio (mg)	230,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,02
Vitamina A (µg eq. retinol)	48,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	1,20
Vitamina D (µg)	0,10
Vitamina E (mg)	4,00

calamares gigantes. Véase: *Architeuthidae*; calamares.

calamares guisados en su tinta. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** calamares, cebolla, ajo, perejil, salsa de tomate, azúcar, aceite, sal, harina. Véase: calamares en la cocina; cocina de Asturias.

calamares rellenos. Plato de la “cocina de Vietnam” perteneciente al grupo de “platos clásicos”. En Asia existen diversas recetas para preparar calamares rellenos, pero ésta, con una particular combinación de carne de cerdo, hongos shiitake y agujas de oro (brotes secos de azucenas) es la que tiene más aceptación. Se sirven decorados con flores de ají y tiras de cebolleta, si se desea. **Ingredientes:** Calamar, aceite de cacahuete para freír. Para relleno: fideos de celofán, seta shiitake, agujas de oro, magro de cerdo, ajo, cebolleta, salsa de pescado, sal, huevo. Nombre en Vietnam:

muc don thit. Véase: calamares en la cocina.

calamares rellenos. Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “pescados en la cocina del Mediterráneo”; de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “pescados”. Cocina de Baleares. La forma del saco del cuerpo de los calamares es ideal para rellenar. Esta receta española usa una mezcla salada de jamón curado y arroz. Los calamares rellenos se cocinan después suavemente en una salsa espesa de tomate hasta que estén bien tiernos. Desde las islas del Mediterráneo, este plato ha conquistado la cocina marinera hispana. Existen diversas formas de hacer el relleno, mayoritariamente de carne, aunque también se puede hacer con pescado. **Ingredientes:** Calamar, arroz de grano largo, aceite de oliva, cebolla, ajo, jamón serrano, perejil, páprika dulce, sal y pimienta negra, puré de tomate, tomate, azúcar, tomillo, vino blanco seco. Véase: calamares en la cocina; cocina de España.

calamares rellenos con arroz. Plato correspondiente al grupo de calamares. Tiempo de preparación 25 minutos. Cocción: 1 hora. **Ingredientes:** calamares, arroz, cebolla, pasas remojadas, perejil, sal, pimienta, aceite. Véase: calamares; calamares en la cocina.

calamares rellenos con nueces. Plato correspondiente al grupo de calamares. Tiempo de preparación 30 minutos. Cocción: 1 hora. **Ingredientes:** calamares, pan remojado en leche, nueces picadas, ajo, huevo duro picado, yema, perejil, queso rallado, sal, pimienta, tomate concentrado, caldo,

aceite. Véase: calamares; calamares en la cocina.

calamares rellenos de jamón. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** calamares, tomates, ajo, vino blanco, piñones, aceite de oliva, jamón serrano, cebolla, perejil, almendras tostadas, pan frito, pimienta, pan rallado. Véase: calamares en la cocina.

calamares y arroz blanco. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** calamares, cebolla, vino blanco, aceite, mantequilla, ajo, azafrán, guindilla, arroz. Véase: calamares en la cocina.

calamarete. Nombre vulgar, en Argentina, del molusco: *Loligo brasiliensis* (Blainville). Sinónimo: **lula brasileña**.

calamarete. Nombre vulgar, en Argentina, del molusco: *Rossia tenera* (Verrill). Sinónimo: **chopito común**.

calamarete. Nombre vulgar, en Uruguay, del molusco: *Loligo brasiliensis* (Blainville). Sinónimo: **lula brasileña**.

calamarete de Brasil. Nombre vulgar, en Argentina, del molusco: *Loligo brasiliensis* (Blainville). Sinónimo: **lula brasileña**.

calamaretos a la napolitana. Plato correspondiente al grupo de mariscos en la cocina internacional (Italia). Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 50 minutos. **Ingredientes:** calamaretos (calamares pequeños), aceite, ajo, tomate mondado y majado, aceitunas negras deshuesadas, pasas remojadas en agua caliente, piñones, sal, pimienta. Véase: mariscos en la cocina internacional.

calamaria. Designación oficial española del pez: *Epinephelus rosaceus*; *Mycteroperca pardalis*; *Mycteroperca rosacea*. Sinónimo oficial: Cabrilla calamaria; Cabrilla pintita; Cabrilla rosa; Cabrilla sardinera; Sardinera.

calamarín. Designación oficial española del molusco: *Acrololigo media*; *Acrotethis media*; *Allutethis media*; *Allotheuthis subulata*; *Loligo marmorea*; *Loligo media*; *Loligo parva*; *Loligo subulata*; *Sepia media*; *Tethis media*; *Tethis parva*. Sinónimo oficial: Calamar; Calamar pequeño; Calamarc; Calamarín menor; Lula; Lura; Puntilla; Txibia txibia; Txipiroi.

calamarín. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Loligo bertheloni* (Verany). Sinónimo: **calamar**.

calamarín. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Loligo forbesi* (Steenstrup). Sinónimo: **calamar veteado**.

calamarín alidentado. Designación oficial española del molusco: *Ctenopteryx sicula*.

calamarín menor. Nombre vulgar, en (FROM), del molusco: *Acrololigo media* (Grimpe). Sinónimo: **calamarín**.

calamarín patitas. Designación oficial española del molusco: *Brachoteuthis riisei*.

calamarín picudo. Designación oficial española del molusco: *Acrololigo subulata*; *Acroteuthis subulata*; *Allutethis subulata*; *Loligo spiralis*; *Teuthis subulata*. Sinónimo oficial: Lura picuda; Txibia zorrotza.

calamarín volador. Designación oficial española del molusco: *Chiroteuthos veranyi*.

calamarón. Nombre vulgar del molusco: *Loligo forbesi*.

calamarc. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Acrololigo media* (Grimpe). Sinónimo: **calamarín**.

calamarc. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del molusco: *Acrololigo media* (Grimpe). Sinónimo: **calamarín**.

calamarc. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del molusco: *Loligo bertheloni* (Verany). Sinónimo: **calamar**.

calamarcito. Nombre vulgar, en Argentina, del molusco: *Rossia tenera* (Verril). Sinónimo: **chopito común**.

calamars. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Loligo bertheloni* (Verany). Sinónimo: **calamar**.

calamars. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Loligo forbesi* (Steens-trup). Sinónimo: **calamar veteadado**.

calamars. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del molusco: *Loligo forbesi* (Steens-trup). Sinónimo: **calamar veteadado**.

calamars a l'orientale. Plato de la "cocina de Francia" perteneciente al grupo de "pescado". Nombre español: **calamares con guindilla y salsa de soja**. Véase: pescado en la cocina de Francia.

calamento. Nombre vulgar de la planta: *Satureja calamintha*.

calamento común. Nombre vulgar de la planta: *Calamintha officinalis*.

calamento de jardín. Nombre vulgar de la planta: *Calamintha grandiflora*.

Calamintha grandiflora. Familia: labiadas. Tiene flores rosadas y mayores que las del calamento común, con hojas levemente caídas, también existe la variedad disciplinada o variegada. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **calamento de jardín**.

Calamintha officinalis. Familia: labiadas. Es una atractiva planta perenne de flores color lila y violeta y hojas aterciopeladas. Véase: hierbas aromáticas. Nombre común: **calamento común**.

cálamo. Nombre vulgar de la planta: *Acorus calamus*.

cálamo aromático. Nombre vulgar de la planta *Acorus calamus*.

calamocano. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

Calamonte. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Calamus arctifrons. Pez. Familia: espáridos. Designación oficial: **pluma negra**.

Calamus bajonado. Familia: espáridos. Familiares del scup, aparece desde el cabo Cod hasta el golfo de Méjico, y se vende en el mercado con un peso medio de 1 kg. Nombre vulgar: jolt-

head porgy. Designación oficial: pluma bajonado; pluma marotilla.

Calamus calamus. Pez. Familia: espáridos. Designación oficial: **pluma calamo**.

Calamus campechanus. Pez. Familia: espáridos. Designación oficial: **pluma campeche**.

Calamus cervigoni. Pez. Familia: espáridos. Designación oficial: **pluma aleta negra**.

Calamus cyanoptera. Pez. Familia: espáridos. Designación oficial: **pluma palma**.

Calamus kendalli. Pez. Familia: espáridos. Designación oficial: **pluma plumilla**.

Calamus leucosteus. Familia: espáridos. Parecido al scup (*Stenotomus chrysops*), aparece desde el cabo Cod hasta el golfo de Méjico, y se vende en el mercado con un peso medio de 1 kg. Nombre vulgar: whitebone porgy.

Calamus leucosteus. Pez. Familia: espáridos. Designación oficial: **pluma golfina**.

Calamus macrops. Pez. Familia: espáridos. Designación oficial: **pluma bajonado**.

Calamus megacephalus. Pez. Familia: espáridos. Designación oficial: **pluma calamo**.

Calamus nodosus. Pez. Familia: espáridos. Designación oficial: **pluma botón**.

Calamus penna. Pez. Familia: espáridos. Designación oficial: **pluma cachicato**.

Calamus pennatula. Pez. Familia: espáridos. Designación oficial: **pluma plumilla**.

Calamus proridens. Pez. Familia: espáridos. Designación oficial: **pluma joroba**.

Calamus taurinus. Pez. Familia: espáridos. Designación oficial: **pluma palma**.

calanda. Véase: melocotón calanda.

calandino. Designación oficial española del pez: *Leuciscus alburnoides*; *Leucos alburnoides*; *Rutilus alburnoides*. Sinónimo oficial: Jarabugo.

Calañas. Término municipal de la provincia de Huelva (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

calápidos. Véase: *Calappidae*.

Calappa convexa. Crustáceo. Familia: calápidos. Designación oficial: **cajeta bola**.

Calappa granulata. Familia: calápidos. Esta clase de cangrejos que a lo ancho miden 10 cm, tienen un caparazón en forma de media luna y muy abombado y unas pinzas dentadas muy llamativas. El borde posterior del caparazón tiene incisiones dentadas. El estrecho par de patas delantero con pinzas pueden hallarse muy ceñido al cuerpo. El color básico de este cangrejo es marrón claro, el caparazón de la espalda y los lados ex-

teriores de las patas con pinzas presentan manchas de color rojo carmín. Los cangrejos vergonzosos viven en los suelos de arena de todos los mares cálidos, a profundidades de 30 a 100 m. Por el día se entierran, pegando las pinzas a la "cara" para evitar que penetren granitos de arena en la abertura que tienen para respirar. En su búsqueda nocturna de alimento capturan principalmente caracoles, que pueden partir utilizando sus pinzas como si fueran un abrelatas. Nombre vulgar: cangrejo vergonzoso grande, camarón de cresta. Designación oficial: **cangrejo real**.

Calappa ocellata. Crustáceo. Familia: calápidos. Designación oficial: **cajeta guaja**.

Calappidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: artrópodos. Subtipo: mandibulados (anteados) Clase: crustáceos. Subclase: malacostráceos. Serie: eumalacostráceos. Superorden: eucáridos. Orden: decápodos. Suborden: braquiuros. Consideramos: cangrejo vergonzoso grande (*Calappa granulata*).

calarin. Véase: uva malbec.

calasparra. Véase: arroz de Calasparra

Calatañazor. Término municipal de la provincia de Soria (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de

«recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

calato. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Acanthistius pictus* (Tschudi). Sinónimo: **mero chorlo**.

calceta. Otra especialidad murciana de derivado cárnico. Véase: derivados cárnicos de Murcia.

calciferol. Sinónimo: vitamina D₂.

calcio. Elemento químico de símbolo Ca, número atómico 20, masa atómica 40,08, configuración electrónica (Ar)4s², con 14 nucleidos, seis de los cuales son estables. Forma cristales metálicos con estructuras cristalinas cúbica centrada en el espacio, hexagonal compacta y cúbica compacta. Pertenece al grupo de los elementos alcalinotérreos. Se encuentra en casi todos los tejidos organizados. Véase: alimentos ricos en calcio.

calçot. Cebolla blanca Grande Tardía de Lérida. Véase: Calçot de Valls.

Calçot de Valls. Denominación de Calidad (D.C.) de Hortalizas. Esta D.C. ampara una zona de producción constituida por los términos municipales de las comarcas catalanas de L'Alt Camp, el Baix Camp, el Tarragonés y el Baix Penedés. Los calçots protegidos por la D.C. pertenecen exclusivamente a la variedad de cebolla blanca Grande Tardía de Lérida. El proceso de cultivo respeta los hábitos tradicionales de los agricultores catalanes y consta de los siguientes pasos: siembra de semillas, transplante del plantel, transplante de la cebolla, trabajos de cultivo específicos y, finalmente, recolección del producto. Los calçots, preparados a la brasa, son los protagonistas de la calçotada, una

comida típica y tradicional de Cataluña. Véase: hortalizas de España.

calçotada. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “verduras y hortalizas”. Cocina de Cataluña. La localidad tarraconense de Valls recibe, cada año, entre enero y marzo, a miles de visitantes que acuden para celebrar el curioso y tradicional rito que significa comer los calçots (cebollitas tiernas). Hoy su preparación se ha extendido a toda Cataluña. **Ingredientes:** calçots. Para la **salsa:** Tomate, avellana tostada, almendra tostada, ajo, menta, perejil, pan, pimentón rojo, pimienta negra, aceite, vinagre, sal. Véase: cocina de España.

caldeirada. Los pescadores gallegos han hecho de este plato un acontecimiento. A la excelsa calidad de su producto marino, se **UNE** la bondad de sus patatas para alcanzar la gloria con un guiso realmente pleno y espectacular. Un plato que, en principio, era elaborado con las sobras de lo que los pescadores descargaban en los diferentes puertos pesqueros gallegos; es decir, los pescados que no entraban en las cajas para ir a las subastas en las lonjas, fuera por tamaño o por ser una variedad que no tenía valor o que estaba fuera de temporada. Aquello, de tan sencillo origen, se ha convertido en un plato apetecido y apetecible. Los pescados habituales en la receta son: rape, merluza, rodaballo, raya, aunque pueden ponerse otros dependiendo de la temporada y de la comarca. **Ingredientes:** rape, merluza, corujo o rodaballo, raya, patatas, cebolla, pimiento verde, tomate, pimentón, azafrán, perejil, aceite, sal.

caldeirada a pescador. Plato integrante de la cocina con pescado. Tiempo de preparación 30 minutos. Cocción: 25 minutos. **Ingredientes:** pescados diversos, almejas, aceite de oliva, pimentón dulce, cebolla, ajo. Sal, pi-

mienta, perejil picado. Véase: sopas de pescado.

calderada gallega. Plato integrante de la cocina con pescado. Tiempo de preparación 25 minutos. Cocción: 35 minutos. **Ingredientes:** pescados variados, ajo, cebolla, pimentón, patata, sal, aceite. Véase: sopas de pescado.

caldereta barquereña. Plato de la cocina de Cantabria “San Vicente de la Barquera” perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. **Ingredientes:** rape, cabracho, bogavante, cigala, langostino, almeja, cebolla, pimiento verde, tomate maduro, ajo, vino blanco, aceite de oliva, laurel, tomillo, perejil, sal. Véase: cocina de Cantabria.

caldereta cantábrica. **Ingredientes:** Cabracho, caldo de pescado, lubina, nécora, almejas, congrio, merluza, bogavante, cebolla, tomate, pimiento verde, ñora, guindilla, caldo concentrado, ajo, perejil, jerez seco, cava, aceite de oliva, harina, sal. Véase: cocina de Cantabria.

caldereta de cabrito. Plato de la “cocina” española perteneciente al grupo de “cordero y cabrito”. Cocina de Extremadura. Tiempo de realización 2 horas. El gando caprino es una de las joyas ganaderas de España. El cabrito es un plato muy apetecible y en cada región se elabora de muy distintas formas. La caldereta, por otra parte, se puede hallar en cualquier rincón de España, en sus muy variadas versiones y con todo tipo de ingredientes (tanto con carne como con pescados y mariscos). **Ingredientes:** cabrito, hígado de cabrito, vino tinto, pimiento morrón, ajo, laurel, pimienta negra, aceite, sal.

caldereta de cordero. Plato de la “cocina” española perteneciente al grupo de “cordero y cabrito”. Cocina de La

Mancha y, “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. El cordero ha desempeñado, durante siglos, un papel decisivo en la cocina de España. Se trata de un plato de pastores que, con algunas variedades, se consume en toda España. **Ingredientes:** carne de cordero, jamón, cebollas, pimientos verdes, tomate, pimentón, pan duro, tomillo, nuez moscada, guindilla, ajo, vino tinto, harina, laurel, perejil, pimienta, aceite de oliva, sal, véase: cocina de Asturias.

caldereta de Gijón. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** Véase: cocina de Asturias.

caldereta de langosta. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “mariscos”. Cocina de Baleares. Tiempo de realización 1 hora y 30 minutos. Uno de los grandes hitos culinarios de la cocina mediterránea que, sobre todo en la isla de Menorca, adquiere tonos de auténtica realeza. La langosta de esta zona es exquisita y su cocción, con un guiso y el sofrito, supone un plato extraordinario. **Ingredientes:** langostas, cebollas, pimientos verdes, cava brut, pan tostado, corales de langosta, leche, caldo de pescado, tomates, pimienta, aceite, sal. Véase: cocina de España; cocina de Asturias.

caldereta de langosta. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** langosta, almejas, gambas, cava o vino blanco, andaricas (nécoras), ajo, perejil, salsa de tomate, huevo cocido, pimentón, salsa picante, aceite, sal. Véase: cocina de Asturias.

caldereta pastoril (caldereta de chivo) Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** chivo, cebolla,

ajo, laurel, vino, pimienta negra, tomillo, aceite, sal.

caldero murciano. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “arroz”. **Ingredientes: para el caldo y el arroz.** Mújol, gallina de mar, dorada, arroz de grano medio, ñora, tomate, ajo, aceite de oliva, agua, azafrán, sal, pimentón. **Para la salsa ajo-aceite que acompaña al arroz:** Ajo, patata, caldo de pescado, yema de huevo, aceite de oliva, sal, pimienta. **Para la salsa que acompaña al pescado:** Ñora, ajo, caldo de pescado, aceite de oliva, pimentón, perejil, sal, zumo de limón. Sinónimo: arroz en caldero. Véase: cocina de España.

calderón. Designación oficial española del mamífero cetáceo: *Globicephala melaena*; *Globicephalus melas*.

calderón. Nombre vulgar del mamífero: *Globicephalus melas*.

calderón. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Isurus cornubicus* (Gmelin). Sinónimo: **cailón**.

caldillo de conejo de monte. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 10 minutos. **Ingredientes:** conejo de monte, manteca de cerdo, cebolla, huevo duro, sal, aceite, ajo, azafrán, vinagre. Véase: caza en la cocina clásica.

caldillo de congrio. Plato integrante de la cocina de las sopas (Chile). Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 40 minutos. **Ingredientes:** congrio, tomate, leche, vino blanco seco, huevo, cebolla, harina, patata, apio, sal, pimiento, laurel, perejil, tomillo, aceite. Véase: sopas internacionales.

caldillo de matanza. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** tomate, pimiento, cebolla, ajo, laurel, perejil, vino, comino, pimentón, pimienta negra, asadura y costilla de cerdo ibérico.

caldillo de papas. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** papas, ajo, huevo, cebolla, queso mantecoso, hueso de res, hierbabuena, perejil, sal. Véase: sopas en la cocina de Perú.

caldo. Término empleado por los catadores de vino. Otra forma para denominar el vino u otras bebidas alcohólicas. Véase: cata del vino.

caldo. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Caldo	
Agua (mg)	100
Colesterol (mg)	10
Energía (kcal)	50
Fósforo (mg)	5
Grasa (g)	5
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	180
Proteínas (g)	1,2
Sodio (mg)	40

caldo asturiano de pescado. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** cabeza y espaldas de merluza o de pescadilla (se pueden poner de otro pescado blanco), zanahoria, cebolla, perejil, vino blanco, mantequilla, sal, clara de huevo Véase: cocina de Asturias.

caldo claro de rabo de toro. Es con el té de buey un caldo concentrado clásico que tampoco se acompaña de guarnición. Nombre original; oxtail. **Ingredientes:** rabo de buey, hueso de ternera o de buey triturado, cebolla, zanahoria, apio, puerro, mantequilla, tomate concentrado, vino blanco re-

cio, tomillo, romero, salvia, perejil, albahaca. **Para aclarar:** Morcillo, clara de huevo, zanahoria, puerro, raíz de perejil, clavo, laurel, pimienta de Jamaica, pimienta blanca, tomillo, romero, albahaca, mejorana, ajo, vinagre balsámico, jerez seco, sal. Véase: caldos sustanciosos.

caldo concentrado. Se prepara de la misma forma que el fondo independientemente de que se elabore a partir de uno claro o uno oscuro. Para obtener un caldo transparente es preciso clarificar el fondo. Ello se lleva a cabo bien con carnes magras y llenas de tendones, cuyo contenido de proteínas es del 20%, o bien con clara de huevo. Al comenzar el proceso las sustancias pesadas se depositan en la parte baja. Remueva constantemente para evitar que se adhieran a la base del recipiente. Al alcanzar los 70 °C las proteínas quedan liberadas y envuelvan las sustancias flotantes y turbias. El proceso termina al llegar al punto de ebullición, momento en que las proteínas ascienden a la superficie. A partir de ahí, el caldo debe hervir a fuego lento. Dado que la carne tiene que estar lo suficientemente fría para poder clarificar el caldo, añádale cubitos de hielo. **Ingredientes:** Morcillo, zanahoria, raíz de perejil, apio nabo, puerro, clavo, laurel, pimienta de Jamaica, pimienta tomillo, sal, vinagre balsámico, cebolla ahumada, clara de huevo, cubitos de hielo, fondo claro. Nombre original: consomé.

caldo corto. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** perejil, cebolla, zanahoria, vino blanco o vinagre, agua, sal. Véase: cocina de Asturias.

caldo de asadura. Plato típico de la cocina de Canarias. Véase: arafó

caldo de ave. Líquido que se obtiene con la cocción del pollo y que se usa para

rociar los platos durante su cocción y preparar sopas y salsas. El caldo de ave puede ser casero o comprarse en los supermercados en forma líquida, en polvo o en pastillas. Sin embargo, estos caldos preparados contienen mucho sodio. Véase: extracto y caldo de carne.

caldo de bonito. El caldo de bonito, llamado *dashi*, se elabora con unas algas llamadas kelp o kombu y bonito en copos (*katsuobushi*). En la cocina japonesa lo usan como sopa y como caldo. El dashi instantáneo se puede adquirir en los comercios japoneses, pero el casero es más sabroso. Se prepara: 1) Poner sobre el fuego una olla con 1 litro de agua y unos 50 cm de kelp (kombu) y llevar casi a punto de ebullición. 2) Retirar el kelp. Cuando rompa nuevamente el hervor, agregar 125 cm³ de agua fría y 60 g de bonito en copos (*katsuobushi*). 3) Cuando comience otra vez a hervir, retirar del fuego, espumar y filtrar para clarificar.

caldo de cabeza. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** cabeza de ternero, papas amarillas, ají mirasol, ajo, paico, sal. Véase: sopas en la cocina de Perú.

caldo de caguama. Plato de la “cocina de Méjico”. **Ingredientes:** pecho de caguama, carne de caguama, tomate, cebolla, chícharos, ajo, vini tinto, aceite, chiles verdes, vinagre, orégano, jengibre, sal, pimienta. Véase: caldos y sopas en la cocina de Méjico.

caldo de carne. Véase: caldo de ternera.

caldo de carne concentrado. Según el Código Alimentario, 3.10.30. b. Es el producto obtenido por evaporación del

caldo de carne, con o sin adición de sal, de especias y legumbres o sus extractos. Humedad máxima 68%. Creatinina en residuo seco, cantidad mínima; 1,5%. Véase: extractos y caldos de carne.

caldo de carnero. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** carne de carnero, patata, ají mirasol, ajo, paico, sal. Véase: sopas en la cocina de Perú.

caldo de charal. Plato de la “cocina de Méjico”. **Ingredientes:** charal seco, cebolla, ajo, tomate, xoconoxtles, chile jalapeño, perejil, cilantro, manteca, mejorana, sal. Véase: caldos y sopas en la cocina de Méjico.

caldo de col con arroz. Plato integrante de la cocina con arroz. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 25 minutos. **Ingredientes:** caldo de hervir col, arroz, perejil picado, sal, salsa tabasco. Véase: arroz en sopas.

caldo de cuaresma. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 2 horas. **Ingredientes:** judías verdes, habichuelas, patata, unto, aceite de oliva, pimentón, sal, agua. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

caldo de gallina. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** carne de gallina, carne de pecho, hueso de caña, zanahoria, puerro, perejil, cebolla, sal. Véase: cocina de Asturias.

caldo de indianilla. Plato de la “cocina de Méjico”. **Ingredientes:** pollo, arroz, garbanzos, zanahoria, ajo, cebolla, perejil, cilantro, limón, guajes, chile serrano. Véase: caldos y sopas en la cocina de Méjico.

caldo de leche. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** papas, leche, pantana o bubango, boniato, sal, agua.

caldo de legumbres y verduras. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** garbanzos, zanahoria, puerro, cebolleta, perejil, nabo, hojas de lechuga, hojas de berza, sal, mantequilla. Véase: cocina de Asturias.

caldo de millo. Plato típico de la cocina de Canarias (Lanzarote). **Ingredientes:** millo seco, garbanzos, tocino y costilla de cochino salado, tomillo, laurel, azafrán, cebolla, ajo, agua.

caldo de peras. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** peras algo verdes, piñas de millo, papas, cebolla, tomate, perejil, judías, aceite de oliva, reunidos, sal, agua.

caldo de pescado. Plato de la “cocina de España” para arroces, fideuá, sopa, etc. **Ingredientes:** Pescado de roca variado (morralla: rape pequeño, escórpora, pajel, gallineta, cabracho, cintas, etc.), cebolla, tomate, aceite de oliva, pimentón, sal, agua. Véase: cocina de España.

caldo de pescado. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** pescado, cebolla, tomate, ajo, aceite, cilantro, pimienta verde, hierba huerto, azafrán, pimentón, comino, sal, papas.

caldo de pescado. Líquido que se obtiene con la cocción de pescado entero o de sus espaldas y que se usa para rociar las preparaciones durante su cocción o elaborar sopas o salsas. Suelen utilizarlo sobre todo los restaurantes, pero también se vende en las tiendas especializadas, se puede preparar en casa con pescado para caldo, verduras y condimentos. Se utiliza como base para salsas y gelatinas.

caldo de pollo. Plato integrante de la cocina de las aves. Tiempo de preparación 5 minutos. Cocción: 2 horas y 45 minutos. **Ingredientes:** pollo, cebolla, ramita de apio, perejil, agua, sal, pimienta. Véase: sopas y caldos de aves. sopas en la cocina de Perú.

caldo de siete carnes. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** carne de cordero, carne de res, carne de chancho (cerdo), chachona, charqui, cabrito, huacatay, hierbabuena, sal, pimienta. Véase: sopas en la cocina de Perú.

caldo de ternera. Líquido que se obtiene de cocer la carne de ternera y que se usa para rociar los platos durante su cocción y preparar sopas o salsas. El caldo de ternera se puede preparar en casa o comprar en los supermercados en forma líquida, en polvo o en pastilla. Los que se comercializan tienen una gran cantidad de sodio, por lo que se recomienda elaborarlo en casa. Según el Código Alimentario, 3.10.30. a. Es el producto perfectamente limpio obtenido de la carne en agua potable, sometida a procesos técnicos adecuados, con o sin adición de sal común y de especias o sus extractos, destinado a ser consumido sin dilución. Su contenido máximo en agua será de 85%. Caritina en residuo seco, cantidad mínima, 1,5%. Véase: extractos y caldos de carne. Véase: extracto y caldo de carne.

caldo de ternera concentrado. Véase: caldo de carne concentrado.

caldo de tortuga. Véase: caldo de caguama.

caldo de trigo. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** trigo, carne de cochino salada, batata, papa, pantana, calabaza, ajo, azafrán, comino.

caldo de verduras. Líquido que se obtiene con la cocción de verduras y que se usa para rociar los platos durante su cocción y preparar sopas o salsas resulta interesante desde el punto de vista nutritivo, pues se trata de un excelente concentrado de vitaminas y minerales. Se vende en forma líquida, en polvo o en pastilla y contiene una gran cantidad de sodio.

caldo en cubitos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Caldo en cubitos	
Agua (mg)	68,9
Calcio (mg)	40
Carbohidratos (g)	5,7
Colesterol (mg)	2,5
Energía (kcal)	179
Fósforo (mg)	510
Grasa (g)	10,9
Grasa poliinsaturada(g)	1,1
Hierro (mg)	4,2
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	1500
Proteínas (g)	20,2
Riboflavina (mg)	1
Sodio (mg)	27000
Tiamina (mg)	0,02

caldo gallego. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “sopas, caldos y cremas”. Cocina de Galicia. El plato de las aldeas gallegas. La receta de siempre, la que nuestra madre ha hecho siempre mejor que nadie. Un plato sencillo, capaz de combatir el crudo frío del invierno. En torno a la lareira, los campesinos gallegos han hecho de este plato una de sus identidades. **Ingredientes:** agua, hueso de jamón o lacón, hueso de caña de ternera, alubias blancas, unto, grelos, patatas, sal. Véase: cocina de España.

caldo ligero de carne. Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “preparaciones básicas”. **Ingredientes:** Pollo o cerdo o vaca o pollo y cerdo mezclados, ajo, jengibre fresco, sal, pimienta.

caldo líquido. Es el resultado de la cocción lenta de pollo, ternera. Pescado o vegetales, glucosa y sal. Una vez abierta la lata, se puede conservar en la nevera o congelar. Es un sustituto práctico del caldo casero; condimentos salados.

caldo macho. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** carne, col, carne de cerdo, costilla de cerdo, tocino, garbanzos, papas, batatas, calabaza, pantana, piñas de millo, tomate, cebolla, ajo, azafrán, comino.

caldo salpimentado. Plato de la cocina yucateca en Méjico”. **Ingredientes:** alones de pavo (o pollo), carcasa de pavo (o pollo), sal, lima, hierbabuena, pimienta blanca, pimienta negra, orégano fresco, clavo. Véase: caldos y sopas en la cocina de Méjico.

caldo sustancioso de diciembre. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “sopas”. **Ingredientes:** pollo, patas de pavo, carne de vaca, carne de ternera, rabo de buey, cebolla, tomate maduro, zanahoria, puerro, tallos de apio, ajo, setas, bouquet garni, rama de estragón, pimienta negra. Para la **guarnición:** mostaza. Pepinillos, hierbas frescas. Nombre en Francia: Bouillon de decembre. Véase: sopas en la cocina de Francia.

caldo tlalpeño. Caldo de la cocina de Jalisco en Méjico. **Ingredientes:** gallina, zanahoria, calabacita, chile chipotle seco, cebolla, ajo, ejote, cilan-

tro, aguacate. Véase: caldos y sopas en la cocina de Méjico.

caldos verde con huevos. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** agua, huevo, bubango, papa, aceite de oliva, ajo, cebolla, tomate, perejil, pimiento, sal.

caldos. Los caldos son fondos claros, condimentados y aromatizados, que se obtienen de hervir varios productos. deben ser suficientemente sabrosos para ingerirse solos (los llamados consomés), o suaves para que sirvan de base a gran variedad de platos. La elaboración de un buen caldo necesita huesos de ternera, buey, cerdo o pollo; trozos de carne, menudillos de pollo, verduras, pimienta, algunas hierbas aromáticas, sal y, opcionalmente, un poco de vino. La cocción en agua debe ser a fuego lento y durar de dos a tres horas, y es recomendable añadir la sal poco antes de finalizar la misma.

caldos de aves. Véase: sopas y caldos de aves.

caldos de carne. Véase: extractos y caldos de carne.

caldos de pozo. Según el Código Alimentario, 3.30.18.2. Es el producto fermentado procedente del escurrido natural del orujo de uva ensilado sin adición de agua. Véase: subproductos de la uva.

caldos en la cocina de España. Véase: sopas, caldos y cremas en la cocina de España.

caldos sustanciosos. La obtención de un caldo consistente no es una tarea tan compleja como se piensa, pero sí necesita tiempo, ingredientes específicos y una preparación adecuada. El sabor intenso como en el té de buey, se logra extrayendo todo el jugo de la

carne; o bien, como en el rabo de buey, aprovechando las sustancias que se tuestan al freír la carne, los huesos o las verduras. Consideramos: té de buey (*beeftea*); caldo claro de rabo de toro (*oxtail clara*).

caldos y sopas en la cocina de Méjico.

Arroz blanco, Arroz rojo, Arroz verde, Caldo de caguama, Caldo de charal, Caldo de indianilla, Caldo salpimentado, Caldo tlalpeño, Clemole, Puchero mexicano, Puchero vaquero, Sopa “no te rajés Adelita”, Sopa de aguacate, Sopa de bolitas de tortilla, Sopa de calabaza, Sopa de fideo, Sopa de frijol, Sopa de la Capilla, Sopa de lima, Sopa de los emperadores, Sopa de tortilla a la vena, Sopa veracruzana.

calé. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Dentex erythrostoma* (Risso). Sinónimo: **cachucho**.

caléndula común. Nombre vulgar de la planta: *Calendula officinalis*.

caléndula francesa. Nombre vulgar de la planta: *Calendula patula*.

Calendula officinalis. Familia: comuestas. La maravilla es una hierba anual, que raras veces prolonga su vida unos meses más y se hace bianual, hasta de un par de palmos de altura o poco más, con el tallo y las ramas raras veces bien erguidos, sino más a menudo, tumbados o poco enhiestos. Florece casi todo el año, salvo en la reciura del estío si faltare el agua. en la época del imperio romano se conocía como el **azafrán del pobre** y se usaba para dar color y sabor al arroz, pescado, pasteles y pudines. La flor fresca se puede usar en ensaladas y la seca en sopas y guisados. Nombre vulgar: **caléndula común**, maravilla, mercadela.

Calendula patula. Familia: compuestas. Planta cuyas flores y hojas se emplean para perfumar y las flores solas, en pociones, caldos y verduras.

Calera de Leon. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Calera y Chozas. Término municipal de la provincia de Toledo (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Caleruega. Término municipal de la provincia de Burgos (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Calerueta. Término municipal de la Prof. Dr. Dr. Felicísimo Ramos Fernández (D. I. C. I.)

provincia de Toledo (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

calet. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cantharus brama* (Noreau). Sinónimo: **chopa**.

calet. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Cantharus brama* (Noreau). Sinónimo: **chopa**. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Calet	
Calcio (mg)	2049,00
Carbohidratos (g)	5,57
Energía (kcal)	99,03
Energía (kJ)	413,93
Grasa (g)	1,30
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	280,00
Proteína (g)	12,11
Sodio (mg)	235,00

calibrado de tripas naturales. Véase: manipulación de tripas naturales.

calicagre. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Kyphosus sectatrix* (Linneaus). Sinónimo: **chopa blanca**.

calicagre. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Xyohosus incisoe* (Cuvier). Sinónimo: **chopa amarilla**.

calidad del agua. La Organización Mundial de la Salud (OMS), establece unas directrices para la calidad del

agua potable que son el punto de referencia internacional para el establecimiento de estándares y seguridad del agua potable. Las últimas directrices publicadas por la OMS son las acordadas en Génova, 1993. Relacio-

namos las Directrices de la OMS para la calidad del agua potable, establecidas en Génova, 1993, son el punto de referencia internacional para el establecimiento de estándares y seguridad del agua potable.

Directrices de la OMS para la calidad del agua potable			
Elemento, sustancia	Símbolo/fórmula	Valores normales en aguas dulces, superficiales, subterráneas	Directriz de la OMS basada en la salud
Aluminio	Al		0,2 mg/l
Amonio	NH ₄	< 0,2 mg/l (hasta 0,3 mg/l en aguas anaeróbicas)	No hay directriz
Antimonio	Sb	< 4 µg/l	0.005 mg/l
Arsénico	As		0,01 mg/l
Asbestos			No hay directriz
Bario	Ba		0,3 mg/l
Berilio	Be	< 1 µg/l	No hay directriz
Boro	B	< 1 mg/l	0,3 mg/l
Cadmio	Cd	< 1 µg/l	0,003 mg/l
Cloro	Cl		250 mg/l
Cromo	Cr ⁺³ , Cr ⁺⁶	< 2 µg/l	0,05 mg/l
Color			No se menciona
Cobre	Cu		2 mg/l
Cianuro	CN ⁻		0,07 mg/l
Oxígeno disuelto	O ₂		No hay directriz
Fluor	F	< 1,5 mg/l (hasta 10)	1,5 mg/l
Dureza	mg/l CaCO ₃		No hay directriz
Sulfuro de hidrógeno	H ₂ S		No hay directriz
Hierro	Fe	0,5 - 50 mg/l	No hay directriz
Plomo	Pb		0,01 mg/l
Manganeso	Mn		0,5 mg/l
Mercurio	Hg	< 0,5 µg/l	0,001 mg/l
Molibdeno	Mo	< 0,01 mg/l	0,07 mg/l
Níquel	Ni	< 0,02 mg/l	0,02 mg/l
Nitratos y nitritos	NO ₃ , NO ₂		50 mg/l nitrógeno total
Turbidez			No se menciona
pH			No hay directriz
Selenio	Se	<< 0,01 mg/l	0,01 mg/l
Plata	Ag	5 – 50 µg/l	No hay directriz
Sodio	Na	< 20 mg/l	200 mg/l
Sulfato	SO ₄		500 mg/l
Estaño inorgánico	Sn		No hay directriz
SDT			No hay directriz
Uranio	U		1,4 mg/l
Zinc	Zn		3 mg/l

Directrices de la OMS para la calidad del agua potable

Compuestos orgánicos

Grupo	Sustancia		Fórmula	Direc- triz de la OMS basada
Alkanos clorina- dos	Tetracloruro de carbono		$C Cl_4$	2 $\mu g/l$
	Diclorometano		$C H_2 Cl_2$	20 $\mu g/l$
	1,1-Dicloroetano		$C_2 H_4 Cl_2$	No hay direc- triz
	1,2-Dicloroetano		$Cl CH_2 CH_2 Cl$	30 $\mu g/l$
	1,1,1-Tricloroetano		$CH_3 C Cl_3$	2000 $\mu g/l$
Etenos clorina- dos	1,1-Dicloroetano		$C_2 H_2 Cl_2$	30 $\mu g/l$
	1,2-Dicloroetano		$C_2 H_2 Cl_2$	50 $\mu g/l$
	Tricloroetano		$C_2 H Cl_3$	70 $\mu g/l$
	Tetracloroetano		$C_2 Cl_4$	40 $\mu g/l$
Hidrocarburos aromáticos	Benceno		$C_6 H_6$	10 $\mu g/l$
	Tolueno		$C_7 H_8$	700 $\mu g/l$
	Xilenos		$C_8 H_{10}$	500 $\mu g/l$
	Etilbenceno		$C_8 H_{10}$	300 $\mu g/l$
	Estireno		$C_8 H_8$	20 $\mu g/l$
	Hidrocarburos Polinucleares Aromáticos (PAHs)		$C_2 H_3 N_1 O_5 P_1$	0.7 $\mu g/l$
Bencenos clorinados	Monoclorobenceno (MCB)		$C_6 H_5 Cl$	300 $\mu g/l$
	Diclorobencenos (DCBs)	1,2-Diclorobenceno (1,2-DCB)	$C_6 H_4 Cl_2$	1000 $\mu g/l$
		1,3-Diclorobenceno (1,3-DCB)	$C_6 H_4 Cl_2$	No hay direc- triz
		1,4-Diclorobenceno (1,4-DCB)	$C_6 H_4 Cl_2$	300 $\mu g/l$
	Triclorobencenos (TCBs)		$C_6 H_3 Cl_3$	20 $\mu g/l$
	Di(2-etilhexil)adipato (DEHA)		$C_{22} H_{42} O_4$	80 $\mu g/l$
	Di(2-etilhexil)phtalato (DEHP)		$C_{24} H_{38} O_4$	8 $\mu g/l$
	Acrilamida		$C_3 H_5 N O$	0.5 $\mu g/l$
	Epiclorohidrin (ECH)		$C_3 H_5 Cl O$	0.4 $\mu g/l$
	Hexaclorobutadieno (HCBd)		$C_4 Cl_6$	0.6 $\mu g/l$
	Ácido etilendiamintetraacético (ED-TA)		$C_{10} H_{12} N_2 O_8$	200 $\mu g/l$
	Ácido nitrilotriacético (NTA)		$N(CH_2COOH)_3$	200 $\mu g/l$
	Organo-estaños	Dialkil esta- ños	$R_2 Sn X_2$	No hay direc- triz
		Tributil óxi- do (TBTO)	$C_{24} H_{54} O Sn_2$	2 $\mu g/l$

Directrices de la OMS para la calidad del agua potable

Pesticidas

Sustancia	Fórmula	Directriz de la OMS basada en la salud
Alacloro	$C_{14}H_{20}ClN O_2$	20 µg/l
Aldicarb	$C_7H_{14}N_2O_4S$	10 µg/l
Aldrín y dieldrín	$C_{12}H_8Cl_6$ / $C_{12}H_8Cl_6O$	0.03 µg/l
Atracina	$C_8H_{14}ClN_5$	2 µg/l
Bentazona	$C_{10}H_{12}N_2O_3S$	30 µg/l
Carbofurano	$C_{12}H_{15}NO_3$	5 µg/l
Clordano	$C_{10}H_6Cl_8$	0.2 µg/l
Clorotolurón	$C_{10}H_{13}ClN_2O$	30 µg/l
DDT	$C_{14}H_9Cl_5$	2 µg/l
1,2-Dibromo-3-cloropropano	$C_3H_5Br_2Cl$	1 µg/l
Ácido 2,4-Diclorophenoxiacético (2,4-D)	$C_8H_6Cl_2O_3$	30 µg/l
1,2-Dicloropropano	$C_3H_6Cl_2$	No hay directriz
1,3-Dicloropropano	$C_3H_6Cl_2$	20 µg/l
1,3-Dicloropropeno	$CH_3CHClCH_2Cl$	No hay directriz
Dibromuro de etileno (EDB)	$BrCH_2CH_2Br$	No hay directriz
Heptacloro y epóxido de heptacloro	$C_{10}H_5Cl_7$	0.03 µg/l
Hexaclorobenzeno (HCB)	$C_{10}H_5Cl_7O$	1 µg/l
Isoproturón	$C_{12}H_{18}N_2O$	9 µg/l
Lindano	$C_6H_6Cl_6$	2 µg/l
MCPA	$C_9H_9ClO_3$	2 µg/l
Metoxicloro	$(C_6H_4OCH_3)_2CHCCl_3$	20 µg/l
Metolacloro	$C_{15}H_{22}ClNO_2$	10 µg/l
Molinato	$C_9H_{17}NOS$	6 µg/l
Pendimetalín	$C_{13}H_{19}O_4N_3$	20 µg/l
Pentaclorofenol (PCP)	C_6HCl_5O	9 µg/l
Permetrin	$C_{21}H_{20}Cl_2O_3$	20 µg/l

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

Propanil		C ₉ H ₉ Cl ₂ N O	20 µg/l
Piridato		C ₁₉ H ₂₃ ClN ₂ O ₂ S	100 µg/l
Simacina		C ₇ H ₁₂ Cl N ₅	2 µg/l
Trifluralín		C ₁₃ H ₁₆ F ₃ N ₃ O ₄	20 µg/l
Clorofenoxi herbicidas (excluyendo 2,4-D and MCPA)	2,4-DB	C ₁₀ H ₁₀ Cl ₂ O ₃	90 µg/l
	Diclorprop	C ₉ H ₈ Cl ₂ O ₃	100 µg/l
	Fenoprop	C ₉ H ₇ Cl ₃ O ₃	9 µg/l
	MCPB	C ₁₁ H ₁₃ Cl O ₃	No hay directriz
	Mecoprop	C ₁₀ H ₁₁ ClO ₃	10 µg/l
	2,4,5-T	C ₈ H ₅ Cl ₃ O ₃	9 µg/l

Directrices de la OMS para la calidad del agua potable Desinfectantes y subproductos de desinfectantes				
Grupo	Sustancia	Fórmula	Directriz de la OMS basada en la salud	
Desinfectantes	Cloraminas	$NH_nCl^{(3-n)}$, where $n = 0, 1$ or 2	3 mg/l	
	Cloro	Cl_2	5 mg/l	
	Dióxido de cloro	ClO_2	No hay directriz	
	Yodo	I_2	No hay directriz	
Subproductos de desinfectantes	Bromato	$Br O_3^-$	25 µg/l	
	Clorato	$Cl O_3^-$	No hay directriz	
	Clorito	$Cl O_2^-$	200 µg/l	
	Clorofenoles	2-Clorofenol (2-CP)	$C_6 H_5 Cl O$	No hay directriz
		2,4-Diclorofenol (2,4-DCP)	$C_6 H_4 Cl_2 O$	No hay directriz
		2,4,6-Triclorofenol (2,4,6-TCP)	$C_6 H_3 Cl_3 O$	200 µg/l
	Formaldehido	HCHO	900 µg/l	
	MX (3-Cloro-4-diclorometil-5-hidroxil-2(5H)-furanona)	$C_5 H_3 Cl_3 O_3$	No hay directriz	
	Trihalometanos	Bromoformo	$C H Br_3$	100 µg/l
		Dibromoclorometano	$CH Br_2 Cl$	100 µg/l
		Bromodiclorometano	$CH Br Cl_2$	60 µg/l
		Cloroformo	$CH Cl_3$	200 µg/l
	Ácidos acéticos clorinados	Ácido monocloroacético	$C_2 H_3 Cl O_2$	No hay directriz
		Ácido dicloroacético	$C_2 H_2 Cl_2 O_2$	50 µg/l
		Ácido tricloroacético	$C_2 H Cl_3 O_2$	100 µg/l
	Hidrato clórico (tricloroacetaldehido)	$C Cl_3 CH(OH)_2$	10 µg/l	
	Cloroacetonas	$C_3 H_5 O Cl$	No hay directriz	
Acetonitrilos halogenados	Dicloroacetonitrilo	$C_2 H Cl_2 N$	90 µg/l	
	Dibromoacetonitrilo	$C_2 H Br_2 N$	100 µg/l	
	Bromocloroacetonitrilo	$CH Cl_2 CN$	No hay directriz	
	Tricloroacetonitrilo	$C_2 Cl_3 N$	1 µg/l	
Cianuro de cloro	$Cl CN$	70 µg/l		
Cloropicrina	$C Cl_3 NO_2$	No hay directriz		

La Unión Europea elaboró la Directiva 98/83/EC acerca de la calidad del agua para el consumo humano, adoptada por el Consejo el 3 de Noviembre de 1998. Esta fue elaborada mediante la revisión de los valores de los parámetros de la antigua Directiva del Agua Potable de 1980, y haciéndolos más estrictos en los casos en que fue necesario de acuerdo con los últimos conocimientos científicos disponibles (directrices de la OMS y del Comité Científico de Toxicología y Ecotoxicología). Esta nueva Directiva proporciona una base sólida tanto para los consumidores en la UE como para los proveedores de agua potable. Estos son los cambios principales en los valores paramétricos: **Plomo**: La directriz fue reducida de 50 µg/l a 10 µg/l, y se definió un periodo de transición de 15 años para permitir la sustitución de las redes de distribución construidas en plomo. **Pesticidas**: Los valores para sustancias individuales y para pesticidas totales fueron mantenidos (0,1µg/l/0,5µg/l), en adición, se introdujeron valores más estrictos para ciertos pesticidas (0,03µg/l). **Cobre**: El valor fue reducido de 3 a 2 mg/l. Algunos nuevos estándares fueron introducidos para nuevos parámetros como trihalometanos, tricloroeteno y tetracloroeteno, bromato, acrilamida, etc. A continuación puede ver una tabla comparativa de los estándares de la OMS y europeos:

Tabla comparativa estándares de calidad del agua de la OMS y de la UE

	Estándares de la OMS 1993	Estándares europeos 1998
Sólidos suspendidos	No hay directriz	No se menciona
DQO	No hay directriz	No se menciona
DBO	No hay directriz	No se menciona
Oxidabilidad		5,0 mg/l O ₂
Grasas/aceites	No hay directriz	No se menciona
Turbidez	No hay directriz ⁽¹⁾	No se menciona
pH	No hay directriz ⁽²⁾	No se menciona
Conductividad	250 microS/cm	250 microS/cm
Color	No hay directriz ⁽³⁾	No se menciona
Oxígeno disuelto	No hay directriz ⁽⁴⁾	No se menciona
Dureza	No hay directriz ⁽⁵⁾	No se menciona
SDT	No hay directriz	No se menciona

cationes

(iones positivos)

Aluminio (Al)	0,2 mg/l	0,2 mg/l
Amonio (NH ₄)	No hay directriz	0,50 mg/l
Antimonio (Sb)	0,005 mg/l	0,005 mg/l
Arsénico (As)	0,01 mg/l	0,01 mg/l
Bario (Ba)	0,3 mg/l	No se menciona
Berilio (Be)	No hay directriz	No se menciona
Boro (B)	0,3 mg/l	0,001 mg/l
Bromato (Br)	No se menciona	0,01 mg/l
Cadmio (Cd)	0,003 mg/l	0,005 mg/l
Cromo (Cr)	0,05 mg/l	0,05 mg/l
Cobre (Cu)	2 mg/l	2,0 mg/l
Hierro (Fe)	No hay directriz ⁽⁶⁾	0,2
Plomo (Pb)	0,01 mg/l	0,01 mg/l
Manganeso (Mn)	0,5 mg/l	0,05 mg/l
Mercurio (Hg)	0,001 mg/l	0,001 mg/l
Molibdeno (Mo)	0,07 mg/l	No se menciona
Níquel (Ni)	0,02 mg/l	0,02 mg/l
Nitrógeno total (N total)	50 mg/l	No se menciona

Selenio (Se)	0,01 mg/l	0,01 mg/l
Plata (Ag)	No hay directriz	No se menciona
Sodio (Na)	200 mg/l	200 mg/l
Estaño (Sn) inorgánico	No hay directriz	No se menciona
Uranio (U)	1,4 mg/l	No se menciona
Zinc (Zn)	3 mg/l	No se menciona

aniones

(iones negativos)

Cloruro (Cl)	250 mg/l	250 mg/l
Cianuro (CN)	0,07 mg/l	0,05 mg/l
Fluor (F)	1,5 mg/l	1,5 mg/l
Sulfato (SO ₄)	500 mg/l	250 mg/l
Nitrato (NO ₃)	(Ver Nitrógeno)	50 mg/l
Nitrito (NO ₂)	(Ver Nitrógeno)	0,50 mg/l

Parámetros microbiológicos

<i>Escherichia coli</i>	No se menciona	0 en 250 ml
Enterococci	No se menciona	0 en 250 ml
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	No se menciona	0 en 250 ml
<i>Clostridium perfringens</i>	No se menciona	0 en 100 ml
Bacterias coliformes	No se menciona	0 en 100 ml
Conteo de colonias a 22°C	No se menciona	100/ml
Conteo de colonias a 37°C	No se menciona	20/ml

Otros parámetros

Acrilamida	No se menciona	0,0001 mg/l
Benceno (C ₆ H ₆)	No se menciona	0,001 mg/l
Benzo(a)pireno	No se menciona	0,00001 mg/l
Dióxido de cloro (ClO ₂)	0,4 mg/l	
1,2-dicloroetano	No se menciona	0,003 mg/l
Epiclorohidrin	No se menciona	0,0001 mg/l
Pesticidas	No se menciona	0,0001 mg/l
Pesticidas - Total	No se menciona	0,0005 mg/l
PAHs	No se menciona	0,0001 mg/l
Tetracloroetano	No se menciona	0,01 mg/l
Tricloroetano	No se menciona	0,01 mg/l
Trihalometanos	No se menciona	0,1 mg/l
Tritio (H3)	No se menciona	100 Bq/l
Cloruro de vinilo	No se menciona	0,0005 mg/l

calidad de carne de vaca. Véase: calidad y control de carne de vacuno.

calidad nutritiva de proteína. La calidad nutritiva de una proteína es un concepto que va definido por dos factores principales: a) digestibilidad, b) grado de adecuación entre su composición en aminoácidos (teniendo en cuenta especialmente los aminoácidos esenciales) y las necesidades dietéticas.* La valoración de esta calidad puede hacerse por medio de ensayos biológicos y químicos. Los biológicos se basan, en general, en que cuanto mejor sea la calidad de la proteína, tanto mayor será la velocidad de crecimiento y en consecuencia tanto mayor será la cantidad de nitrógeno de la proteína retenida por el animal de experimentación. Algunos de los índices que mejor reflejan la calidad proteica son: **coeficiente de digestibilidad; valor biológico de la proteína; utilización neta proteica.**

calidad y control de carne de vacuno. Las propiedades de la res sacrificada y la calidad de la carne dependen de cuestiones genéticas; como la raza y el sexo, de la edad, del tipo de cría y del tratamiento antes y después del sacrificio. La consistencia de los tejidos conjuntivos, las fibras, el color de la carne, el color de la grasa y su veteado (distribución de ésta) son características importantes a la hora de la clasificación y la catalogación. * La edad a la que se lleva el animal al matadero, juega un papel clave: cuanto más jóvenes son los animales, más tierna es la carne. Ello se debe, entre otras causas, a la transformación que experimentan los tejidos conjuntivos; al envejecer el animal disminuyen las sustancias solubles. Así, si estas representan el 20% a los 14 meses, a los 24 meses han bajado al 11,2%. Sin embargo, el buen veteado de grasa puede contrarrestar el efecto de los tejidos conjuntivos y dar gran jugosidad. En cualquier caso, la proporción de mioglobina (un colorante sanguíneo) aumenta con la edad y el color rojo se hace más intenso. * El tratamiento de los animales mientras y durante el sacrificio es otro elemento fundamental

para la calidad. Si la manipulación es correcta y se elimina o se reduce el desasosiego en el animal puede evitarse la aparición de carne del tipo DFD (*dark, firm and dry* = oscura, firme y seca), también llamada DCB (*dark cutting beef* = carne dura de cortar) * El transporte al matadero tiene unos efectos psicossomáticos similares a la angustia que sufre el animal antes del sacrificio. La desazón y el estrés hacen disminuir el nivel de glicógeno en la musculatura, provocando una merma sensible de calidad. Por ello, se debe procurar que el transporte afecte a la res lo menos posible para que el nivel de glicógeno sea constante. Una medida técnica para influir en la calidad de la carne es la refrigeración después del sacrificio. Por motivos higiénicos es conveniente que la temperatura descienda a menos de 5 °C en un corto intervalo de tiempo, evitando así que se propaguen los gérmenes de la superficie al lavar la res una vez que se ha partido en dos mitades. Este proceso implica una cierta pérdida de calidad, ya que el enfriamiento brusco induce la llamada contracción gélida (*cold shortening*), una rigidez que se mantendrá durante el proceso de maduración. El producto final resulta más correoso y acumula peor el jugo; esta carne no sirve para un método de cocción rápido (frita o a la parrilla), Una alternativa intermedia es enfriar lentamente el género durante las primeras 10 horas (> 10 °C) y bajar luego a una temperatura entre -1 y +2°C. En época reciente se ha empezado a difundir la estimulación eléctrica para evitar la contracción gélida. Este método acelera la reducción del pH y adelanta el *rigor mortis*. La tersura final es la misma que con el enfriamiento lento. Véase: cría de vacuno.

caliente. Véase: vino caliente.

california. Véase: ciruela californiana.

caliptréidos. Familia zoológica. Véase: *Calyptraeidae*.

callana. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Haemulopsis axillaris* (Steindachner). Sinónimo: **ronco callana**.

callana. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Haemulopsis leuciscus* (Günther). Sinónimo: **ronco ruco**.

callana. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Orthopristis chalceus* (Günther). Sinónimo: **corocoro zapata**.

Callanthias paradiseus. Pez. Designación oficial: **papagallo**.

Callanthias platei. Pez. Designación oficial: **tres colas de Juan Fernández**.

Callanthias ruber. Pez. Designación oficial: **papagallo**.

callet. Véase: uva callet.

Callianassa japonica. Crustáceo. Familia *Callianassidae*. Nombre vulgar: Camarón japonés del fantasma, Denominación oficial: **camarón nipón**

Calliclinus geniguttatus. Pez. Designación oficial: **trambollo vieja**.

Calliclinus validus. Pez. Designación oficial: **tomoyo**.

callina. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Prionotus ruscarius* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **rubio gallineta**.

Callinectes arcuatus. Crustáceo. Familia: portúnidos. Designación oficial: **jaiba cuarta**.

Callinectes bellicosus. Crustáceo. Familia: portúnidos. Designación oficial: **jaiba guerrera**.

Callinectes bocourti. Crustáceo. Familia: portúnidos. Designación oficial: **jaiba roma**.

Callinectes danae. Crustáceo. Familia: portúnidos. Designación oficial: **jaiba sirí**.

Callinectes exasceratus. Crustáceo. Familia: portúnidos. Designación oficial: **jaiba rugosa**.

Callinectes maracaiboensis. Crustáceo. Familia: portúnidos. Designación oficial: **jaiba de Maracaibo**.

Callinectes marginatus. Crustáceo. Familia: portúnidos. Designación oficial: **jaiba de máscara**.

Callinectes ornatus. Crustáceo. Familia: portúnidos. Designación oficial: **jaiba gris**.

Callinectes rathbunae. Crustáceo. Familia: portúnidos. Designación oficial: **jaiba de puntas**.

Callinectes sapidus. Crustáceo. Familia: portúnidos. Designación oficial: cangrejo azul; jaiba azul.

Callinectes similis. Crustáceo. Familia: portúnidos. Designación oficial: **jaiba azul menor**.

Callinectes toxotes. Crustáceo. Familia: portúnidos. Designación oficial: **jaiba gigante**.

callineta. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Prionotus ruscarius* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **rubio gallineta**.

Callionymidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterigios. Infraclasse: teleósteos. División: euteleósteos. Superorden: paracantopterigios. Forman una pequeña familia de peces litorales marinos. Se caracterizan por su cuerpo desnudo y sus ojos grandes situados en posición súpera sobre la cabeza. La boca

es pequeña y protractil. Los lados de la cabeza llevan de dos a cuatro excrescencias óseas situadas sobre el preopérculo. La familia comprende nueve géneros y cuarenta y cinco especies aproximadamente, que viven en los mares templados y subtropicales. Consideramos: dragoncillo moteado (*Callionymus maculatus*), pez lira (*Callionymus lyra*).

Callionymus admirabilis. Pez. Familia: *Callionymidae*. Designación oficial: **dragón**.

Callionymus atrilabiatus. Pez. Familia: *Callionymidae*. Designación oficial: **dragón**.

Callionymus belenus. Pez. Familia: *Callionymidae*. Designación oficial: **fardatgo**.

Callionymus cithara. Familia: *Callionymidae*. Pez. Designación oficial: **lagarto**.

Callionymus dracunculus. Pez. Familia: *Callionymidae*. Designación oficial: **dragón; primita**.

Callionymus elegans. Pez. Familia: *Callionymidae*. Designación oficial: **primita**.

Callionymus fasciatus. Pez. Familia: *Callionymidae*. Designación oficial: **lagarto**.

Callionymus festivus. Pez. Familia: *Callionymidae*. Designación oficial: **lagarto rojo; dragón**.

Callionymus lacerta. Pez. Familia: *Callionymidae*. Designación oficial: **dragón**.

Callionymus lyra. Familia: *Callionymidae*. El pez lira es un pez de cuerpo ligeramente aplastado en sentido dorsoventral, con una cabeza grande. El preopérculo lleva tres espinas óseas, pero a diferencia del dragoncillo moteado, dos de estas espinas están dirigidas hacia arriba y la tercera, escondida en la piel, con la punta hacia delante. La papila anal, fuertemente desarrollada en los machos, es imperceptible en las hembras. La coloración es muy variada. El pez lira se alimenta de crustáceos, gusanos poliquetos y moluscos. Carne de interés económico y

sirve de presa a diversas especies depredadoras. Longitud 15-20 cm, máximo 30 cm (machos) Distribución: Mediterráneo, mar Negro y zonas próximas al Atlántico, desde las costas del centro de Noruega e Islandia hasta Cabo Verde en la costa oeste de África. Nombre vulgar: **pez lira**. Designación oficial: **primita**.

Callionymus maculatus. Familia: *Callionymidae*. El cuerpo está ligeramente comprimido en sentido dorsoventral, pero la sección del pedúnculo caudal es redondeada. El preopérculo lleva 4 espinas óseas, de las cuales tres van unidas y la cuarta, más pequeña, está dirigida hacia atrás. La primera dorsal es tan alta como en el pez lira. *Callionymus lyra*, pero sólo su primer radio es más alto que la segunda dorsal. Las papilas anales están desarrolladas en ambos sexos. El dragoncillo vive a mayor profundidad que el pez lira, entre 50 y 400 m, cerca de las costas y sobre un sustrato arenoso. No tiene interés económico. Longitud 8-12 cm, máximo 16 cm (machos) Distribución: Atlántico, desde las costas de Noruega central y de Islandia hasta Gibraltar; Mediterráneo; ausente en el mar Negro. Nombre vulgar: **dragoncillo moteado**. Designación oficial: **lagarto**.

Callionymus morrissoni. Pez. Familia: *Callionymidae*. Designación oficial: **lagarto rojo**.

Callionymus morrossonii. Pez. Familia: *Callionymidae*. Designación oficial: **fardatgo**.

Callionymus phaeton. Pez. Familia: *Callionymidae*. Designación oficial: **lagarto rojo**.

Callionymus pusillus. Pez. Familia: *Callionymidae*. Designación oficial: **dragón**.

Callionymus reticulatus. Pez. Familia: *Callionymidae*. Designación oficial: **dragoncillo**.

Callionymus rissoi. Pez. Familia: *Callionymidae*. Designación oficial: **fardatgo**.

Callista chione. Familia: venéridos. Tiene una fuerte valva marrón de 8 a 12 cm de longitud y con un ancho dibujo de tiras concéntrico, que indican las etapas de crecimiento y que están cruzados por claras líneas radiales. La superficie que brilla como si estuviese esmaltada, es lisa al tacto. Esta concha se da desde el Suroeste de Inglaterra hasta la Canarias y el Mediterráneo. Según la Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de Andalucía de 12 de Noviembre de 1984; la talla biológica de esta especie, en el Atlántico es de 60 mm, en el Mediterráneo de 60 mm. Nombre vulgar: concha fina, saverina. Designación oficial: **concha fina**.

Callista gigantea. Familia: venéridos. Con su forma alargada se parece a la almeja de los estanques europeos. Las valvas son lisas y finas y están provistas de anillos concéntricos. Puede llegar a tener una longitud de hasta 15 cm. La chirla gigante se pesca desde el Norte de Carolina hasta Florida. Nombre vulgar: chirla gigante.

Callista lilacina. Familia: venéridos. Esta chirla, de color marfil a marrón, se cría en toda la costa del Pacífico tropical. Sus valvas provistas de estrías concéntricas regulares, tienen un diámetro de hasta 8 cm. Nombre vulgar: chirla grande del Pacífico.

Callorhynchus callorhynchus. Familia: quiméridos. Pez que aparece en los mares de la mitad Sur del globo terrestre, se pueden diferenciar de los otros pejerreyes por el alargamiento de la boca, pequeña y en forma de trompa. Su carne es muy sabrosa. Gran parte de las capturas de éste pescado se preparan para ahumar y desecar. Llegan a medir hasta 1 m de largo. Se alimentan esencialmente de crustáceos que desaloja de su guarida con su nariz, y luego exprime de un fuerte mordisco. Nombre vulgar: pejegallo sudamericano. Designación oficial: **pejegallo**.

Callorhynchus capensis. Familia: quiméridos. Pez de los mares de la mitad Sur del globo terrestre, se pueden diferenciar de los otros pejerreyes por el alargamiento de la boca, pequeña y en forma de trompa. Se encuentra en Sudáfrica; llega a medir escasamente 1,2 m; es fácil de reconocer por su trompa de elefante. Nombre vulgar: pez elefante.

Callorhynchus milii. Pez. Familia: quiméridos. Designación oficial: **pez macaco**.

callos. Despojo cárnico. Con este nombre se vende en el mercado los reservorios gástricos de bóvidos y óvidos. Los rumiantes poseen cuatro reservorios gástricos, denominados: 1) panza, rumen o herbario; 2) bonete, redecilla o retículo; 3) cuajar, cuajo o abamaso; 4) librillo, libro, cartilla, omaso o salterio. La panza, es la porción más apreciable y de donde se obtienen los mejores callos, que se ponen a la venta después de escaldados y limpios de la serosa y mucosas que los envuelven. Los callos son un alimento muy apreciado y cada región tiene un plato típico a base de esta carne de panzas. Los callos propiamente dichos, son: la panza, el bonete y el cuajar. El librillo se vende como “cordilla” para la alimentación de perros y gatos, aunque hay mercados que lo aceptan como callos. Elija la tripa de aspecto fresco y color crema. La que tiene aspecto de panal es más apreciada. La mayoría de los carniceros venden la tripa precocida para reducir el tiempo de cocción. La tripa lisa resiste cocciones largas sin romperse. Se suele preparar hervida, asada, salteada, frita o en cocidos. La composición centesimal de la panza es: agua 80,9%; proteínas 15,3%; grasa 1,9%; hidratos de carbono 1,61%; sales 0,8%; kilocalorías 183 en 100 g. Sinónimo: panza. Véase: despojos, despojos de vaca; despojos cárnicos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Callos	
Ácido fólico (µg)	2
Ácido graso saturado (g)	0,7

Callos	
Ácido linoléico (g)	0,05
Ácido linolénico (g)	0,02
Agua (mg)	82,9
Calcio (mg)	12
Cianocobalamina (µg)	10
Colesterol (mg)	50
Energía (kcal)	81
Fósforo (mg)	130
Grasa (g)	2,5
Grasa moninsaturada (g)	0,9
Grasa poliinsaturada(g)	0,1
Hierro (mg)	1,3
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	9
Proteínas (g)	14,6
Riboflavina (mg)	0,1
Sodio (mg)	70

callos a la española. Materia prima: 60% callos de vaca, 28% manos de vaca, 2% manteca de cerdo, 5% chorizo, 5% jamón curado. **Ingredientes:** Callos, cebolla picada, puré de tomate, harina, pimentón dulce, pimienta negra, guindilla, sal.

callos a la madrileña. Materia prima: 23% callos de ternera, 43% manos, 22% morros, 6% chorizo, 6% jamón curado. **Ingredientes:** Callos, pimentón dulce, cebolla, sal fina, aceite, ajo, laurel, zanahoria, perejil, pimienta negra en grano, guindilla, harina.

callos a la madrileña preparados enlatados. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Callos a la madrileña. La tila	
Ácido fólico (µg)	24,43
Calcio (mg)	117,30
Carbohidratos (g)	12,38
Cinc (mg)	0,73
Energía (kcal)	125,97
Energía (kJ)	526,55
Fibra (g)	9,97
Fósforo (mg)	314,40
Grasa (g)	5,82
Grasa moninsaturada (g)	2,66
Grasa poliinsaturada (g)	0,23

Callos a la madrileña. La tila	
Grasa saturada (g)	2,42
Hierro (mg)	6,70
Magnesio (mg)	118,40
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,06
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	214,30
Proteína (g)	6,79
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,11
Sodio (mg)	613,20
Tiamina (B ₁) (mg)	0,04
Vitamina A (µg eq. retinol)	34,81
Vitamina B ₁₂ (µg)	19,73
Vitamina E (mg)	0,88

callos a la montañesa. Plato de la cocina de Cantabria (Cabezón de la Sal) perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** callos, pata de vaca, pata de cerdo, jamón, chorizo, guindillas, cebolla, tomate maduro, pimentón, hoja de laurel, aceite, sal. Véase: cocina de Cantabria.

callos a la serrana. Plato asturiano parecido a los callos a la montañesa del que se distingue por ciertos aspectos de su preparación. Véase: cocina de Asturias; callos a la montañesa.

callos a la sevillana. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** Callos, manteca de ternera, chorizo, tomate, pimiento rojo, garbanzos, caldo, laurel, pimentón, hierbabuena, jamón serrano, guindilla, sal, comino.

callos al vino blanco. Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 25 minutos. Cocción: 30 minutos. **Ingredientes:** callos, vino blanco seco, tomate, champiñón, sal, pimienta. Véase: corazón y otros despojos en la cocina.

callos con col y garbanzos. Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 40 minutos. Cocción: 3 horas. **Ingredientes:** callos, tomate, garbanzos hervidos, chorizo, ajo, cebolla, pimiento, sal, pimien-

ta, aceite, col. Véase: corazón y otros despojos en la cocina.

callos de mar. Véase: callos de rape.

callos de rape. Plato típico de la cocina de Cantabria (San Vicente de la Barquera, Restaurante Boga-Boga) Consiste en preparar y cocinar los buches del pez *Lophius parvipinnis*; *Lophius piscatorius* en forma análoga a los callos usuales. Véase: callos. Sinónimo: callos de mar.

callos de ternera. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Callos de ternera	
Ácido fólico (µg)	2
Ácido graso saturado (g)	0,7
Ácido linoléico (g)	0,05
Ácido linolénico (g)	0,02
Agua (mg)	77,2
Calcio (mg)	12,4
Cianocobalamina (µg)	10
Colesterol (mg)	50
Energía (kcal)	99
Fósforo (mg)	132
Grasa (g)	3,4
Grasa moninsaturada (g)	0,9
Grasa poliinsaturada(g)	0,1
Hierro (mg)	1,6
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	9
Proteínas (g)	18
Riboflavina (mg)	0,1
Sodio (mg)	72

callos de vaca. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Callos de vaca	
Ácido graso saturado (g)	0,7
Ácido linoléico (g)	0,05
Ácido linolénico (g)	0,02
Agua (mg)	79
Calcio (mg)	73

Callos de vaca	
Carbohidratos (g)	0,15
Cianocobalamina (µg)	10
Colesterol (mg)	50
Energía (kcal)	96
Fósforo (mg)	132
Grasa (g)	2
Grasa moninsaturada (g)	0,9
Grasa poliinsaturada(g)	0,1
Hierro (mg)	1,4
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	18
Proteínas (g)	17
Riboflavina (mg)	0,1
Sodio (mg)	53
Tiamina (mg)	0,01

callos empanados. Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 15 minutos. **Ingredientes:** callos cocidos, sal, pimienta, huevo, aceite, pan rallados salsa de tomates. Véase: corazón y otros despojos en la cocina.

callos picantes. Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** Callos de cerdo, jengibre picado, ajo picado, vinagre, cacahuetes, sal, pimienta, vinagre de arroz, aceite de sésamo, aceite con pimentón (o Tabasco), cilantro.

calmo. Nombre vulgar de la planta: *Chrysophyllum cainito*; *Pouteria caimito*.

calmo amarillo. Nombre vulgar de la planta: *Pouteria caimito*.

calmo morado. Nombre vulgar de la planta: *Chrysophyllum cainito*.

Calocera cornea. Familia: caloceraceae. Género: calocera. Características: Especie no ramificada. Seta sin interés comestible. Se distingue bien de la *Calocera viscosa* por la diferente morfología y hábitat, ya que esta última es ramificada y crece sobre madera

de coníferas. Nombre vulgar: calocera córnea. En vascuence: **mukiadar labur**.

Calocera flammea. Otro nombre de la seta: *Calocera viscosa*.

Calocera viscosa. Familia: caloceraceae. Género: calocera. Características: Especie algo ramificada. Seta carente de interés comestible. Se diferencia bien de especies próximas por su ramificación dicotómica; lo que no presenta la *Calocera cornea*, que carece de ramificación. Carne amarilla, dura, elástica y carente de olor y de sabor. Hongo comestible mediocre que no se suele consumir por su excesiva elasticidad. En vascuence: **mukiadar luz**.

Caloceraceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: thallobionta (talofitas) División: eumycetes (fungi) Clase: basidiomycetes. Subclase: autobasidiomycetes o holobasidiomycetes (basidios no tabicados normales) Orden: aphylophorales. Las especies de este orden se caracterizan porque son *Basidiomycetes* anormales pues aunque no tienen los basidios tabicados, esos basidios tienen un aspecto rarísimo y una forma muy ahorquillada que se debe al gran desarrollo de sus dos únicos esterigmatos que posee como soporte de sus esporas. Comprende el género más importante es el **Calocera**, existen otros como el **Dacromyces** (en forma de pequeños globos gelatinosos anaranjados que se encuentran sobre madera de coníferas y tienen aspecto de gotitas) y el **Gusnopiopsis** (en forma de pequeñas copitas amarillas con pie que se parecen algo a las Pezizas y se encuentran en el invierno sobre las hayas) Nombre vulgar: caloceráceas. Consideramos. **Género calocera**: *Calocera cornea*, *Calocera viscosa*.

caloceráceas. Véase: *Caloceraceae*.

Calocybe gambosa. Otro nombre de la seta: *Lyophyllum georgii*.

Calodon aurantium. Familia: hidnáceas. Género: calodon. Características: Sombrero amarillo naranja. Sub-características: Som-

brero y pie de color naranja. Carne coriácea de color amarillo naranja y zazonada con líneas negruzcas. Tiene olor suave y aromático y no es comestible. En vascuence: **larru-tripaki laranja**. Sinónimo: *Hydnellum aurantium*.

Calodon caeruleum. Familia: hidnáceas. Género: calodon. Características: Sombreros con tonos azules. Sub-características: pie marrón naranja. Aguijones marrones con punta azul. La carne es blanquecina o de color leonado pálido con zonas azules. Tiene olor anisado muy fuerte y no es comestible. En vascuence: **larru-tripaki urdinska**. Sinónimo: *Hynellum caeruleum*.

Calodon ferruginum. Familia: hidnáceas. Género: calodon. Características: Sombreros con tonos marrones más o menos ferruginosos. Sub-características: De joven, blanco y tomentoso con manchas rojas. De adulto color marrón ferruginoso. Carne suberosa, zonada de tonos bayos y marrones rosados, sabor casi dulce, olor de harina y no comestible. Nombre vulgar: hidno herrumbroso. En catalán: **bolet de soca rovellat**. En vascuence: **larru-tripaki erdoitsu**. Sinónimo: *Hydnellum ferrugineum*.

Calodon nigrum. Familia: hidnáceas. Género: calodon. Características: Sombrero negro azulado. Sub-características: Sombrero y pie de color negruzco. Carne suberosa y negruzca, no comestible. En vascuence: **larru-tripaki beltz**.

Calodon suaveolens. Familia: hidnáceas. Género: calodon. Características: Sombreros con tonos azules. Sub-características: Pie lila azulado. Aguijones azulados. La carne es blanquecina o de color leonado pálido con zonas azules. Tiene olor anisado muy fuerte y no es comestible. Nombre vulgar: hongo anisado. En catalán: **bolet de soca anisat**. En vascuence: **larru-tripaki anisatu**. Sinónimo: *hydnellum suaveolens*.

Calodon zonatum. Familia: hidnáceas. Género: calodon. Características: Sombreros con

tonos marrones más o menos ferruginosos. Sub-características: De joven, color naranja terroso. De adulto, zonado de marrón chocolate. Carne delgada y fibrosa, de tonos marrones parecidos a los del sombrero. Sinónimo: *Hydnellum zonatum*.

calor. Véase: conservación por el calor.

***Caloscypha fulgens*.** Familia: pecizáceas s. lt. (sentido lato). Género: caloscypha. Características: Receptáculo cupuliforme o hendido por un costado o no. No se fija al suelo por raicillas ni por una raíz central. Ascas no amiloides que no azulean con el yodo. Receptáculos regulares que tienen forma de copa más o menos globosa. Superficie himenial de colores vivos rojizos o anaranjados. No tienen pie. Son terrícolas. Sub-características: El interior es de color rojo anaranjado o bermellón y el exterior más pálido y de un color avellana, es pulverulento y se mancha de verde al frotarlo. La carne que es delgada y frágil, al cortarla toma color verde. No es comestible. Tamaño de 2 a 4 cm.

***Calotomus spinidens*.** Pez. Designación oficial: **pococho perico**.

calú. Nombre vulgar de la planta: *Erythrina edulis*.

calua negra. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Liza ramada* (Risso). Sinónimo: **morragute**.

caluga. Designación oficial española del pez: *Liza laleo*; *Mugil laleo*; *Oedalechilus laleo*. Sinónimo oficial: Galuga; Galup; Korrkoi ezpainloda; Labeo; Lisa; Lisa chata; Llisa; Llisa fartona; Llisa gallup; Llisa marsenca; Llisa morruda; Llisa panxuda; Llissa; Llissa galubet; Llissara; Llissera; Muxo.

caluga blanca. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chelon labrosus* (Risso). Sinónimo: **lisa**.

calvacia de color lila. Nombre vulgar de la seta: *Calvatia cyathiformis*.

Calvarrasa de Arriba. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

***Calvatia caelata*.** Familia: licoperdáceas (en sentido lato s. lt.) Familia: licoperdáceas (sentido estricti s. st.) Género: calvatia. Características: Receptáculos más o menos esféricos o piriformes que no se abren en forma de estrella. El endoperidio se abre en toda suparte superior resquebrajándose irregularmente. Sub-características: Receptáculo piriforme. Parece un gran *Lycoperdon*. Pedúnculo más o menos corto, no tan alto que el resto del receptáculo. Receptáculo blanquecino, luego amarillo marrón. Superficie con fuertes marcas pentagonales. El cuerpo fructífero de esta seta tiene forma de pera muy aplastada, casi esférica, con un corto pedúnculo estriado. El exoperidio está recubierto de grandes placas verrugosas y poliédricas delimitadas por profundos surcos. Se considera una seta de buena calidad siempre que sea inmadura. Antes de cocinarla es necesario eliminar el exoperidio, que es demasiado duro. Nombre vulgar: cuesco de lobo grande. En catalán: **pet de llop gros**. En vascuence: **astaputz mailukutu**. Sinónimo oficial: *Calvatia utriformis*, *Lycoperdon coelatum*.

***Calvatia cyathiformis*.** Familia: licoperdáceas (en sentido lato s. lt.) Familia: licoperdáceas (sentido estricti s. st.) Género: calvatia. Características: Receptáculos más o

menos esféricos o piriformes que no se abren en forma de estrella. El endoperidio se abre en toda su parte superior resquebrajándose irregularmente. Sub-características: Receptáculo piriforme. Parece un gran *Lycoperdon*. Pedúnculo más o menos corto, no tan alto que el resto del receptáculo. Receptáculo blanquecino, luego lila púrpura. Superficie sin fuertes marcas pentagonales. Esta especie es comestible cuando aún está blanca la gleba. Nombre vulgar: calvatia de color lila. Sinónimo: *Calvatia lilacina*.

Calvatia excipuliformis. Otro nombre de la seta: *Calvatia saccata*.

Calvatia gigantea. Familia: licoperdáceas (en sentido lato s. lt.) Familia: licoperdáceas (sentido estricti s. st.) Género: calvatia. Características: Receptáculos más o menos esféricos o piriformes que no se abren en forma de estrella. El endoperidio se abre en toda su parte superior resquebrajándose irregularmente. Sub-características: Receptáculo globoso, no piriforme. Parece un gran *Bovista*. Seta con cuerpo fructífero de forma globosa, puede alcanzar dimensiones gigantescas y un peso de hasta 20 kg. El desarrollo se produce en un período de tiempo muy corto, a veces en una sola noche. La superficie del carpóforo, formada por el exoperidio, es lisa y tiene aspecto de cuero. En la base se observa un corto pedúnculo con gran cantidad de cordones micelares rizoides, mediante los cuales la seta se fija al suelo. Al madurar se rompe irregularmente por la parte superior para permitir la dispersión de millones de esporas. Es una seta apreciada pero sólo mientras es joven y tiene la gleba completamente blanca, en cuyo caso se puede consumir incluso cruda en ensalada, tras cortarla en rodajas, salarlo moderadamente, rociarlo con limón y dejarlo macerar durante un par de horas. La consistencia de la carne hace que sea adecuada tanto para asada a la parrilla como para empanarla y freírla. Nombre vulgar: bejín gigante, **pedo de lobo gigante**, cuesco de lobo gigante. En catalán: **bufa del diable**; **pet de llop gros**. En vascuence: **astaputz erraldoi**. Sinónimo: *Bovista gigantea*, *Lycoperdon gigantea*, *Lycoperdon giganteum*, *Lycoperdon maximum*, *Langermania gigantea*.

Calvatia lilacina. Otro nombre de la seta: *Calvatia cyathiformis*.

Calvatia saccata. Familia: licoperdáceas (en sentido lato s. lt.) Familia: licoperdáceas (sentido estricti s. st.) Género: calvatia. Características: Receptáculos más o menos esféricos o piriformes que no se abren en forma de estrella. El endoperidio se abre en toda su parte superior resquebrajándose irregularmente. Sub-características: Receptáculo piriforme. Parece un gran *Lycoperdon*. Pedúnculo largo, más alto que el resto del receptáculo. Comestible de joven cuando la gleba es compacta. Debe descartarse el exoperidio, como en todos los bejines, puesto que es demasiado correoso; y el pie, que es fibroso. Tiene un sabor excelente crudo en ensalada. Nombre vulgar: cuesco de lobo. En vascuence: **astoputz**; **otsoputz**; **zaku-astaputz**. Sinónimo: *Calvatia excipuliformis*, *Lycoperdon saccatum*.

Calvatia utrififormis. Otro nombre de la seta: *Calvatia caelata*.

Calycella citrina. Otro nombre de la seta: *Helotium citrinum*.

Calyptraeidae. Familia zoológica. Reino, animal. Rama, eumetazoos. División, bilaterales. Subdivisión, protostomas. Tipo moluscos. Sinónimo: **caliptréidos**

Calzada de Calatrava. Término municipal de la provincia de Ciudad Real (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Calzada de Don Diego. Término municipal

de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Calzada de los Molinos. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Calzada del Coto. Término municipal de la provincia de Burgos (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Calzadilla. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo

racial de machos de raza Duroc.

Calzadilla de Los Barros. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Calzadilla de Tera. Término municipal de la provincia de Zamora (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cama de perdiu. Nombre vulgar catalán de la seta: *Gomphidius viscidus*.

cama de perdiu mocosa. Nombre vulgar catalán de la seta: *Gomphidius glutinosus*.

camagroc. Nombre vulgar catalán de la seta: *Cantharellus lutescens*.

camaiguana. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Anchoa cayorum* (Fowler). Sinónimo: **anchoa de Florida**.

camaiguana. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Anchoa lamproteania* (Hildebrand). Sinónimo: **anchoa ojona**.

camaiot. Una de las principales especialidades baleares de derivado cárnico. Con papada, magro, tocino fresco, hígado y sangre. Véase: derivados cárnicos de Baleares.

camaleón. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Cancer vulgaris* (Linnaeus). Sinónimo: **quisquilla**.

camaleón. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del crustáceo: *Cancer vulgaris* (Linnaeus). Sinónimo: **quisquilla**.

camaleón azul. Nombre vulgar de la seta: *Boletus cyanescens*.

camaleón rojo. Nombre vulgar de la seta: *Tylopilus felleus*.

cámara de aire en envase. Según el Código Alimentario, 2.04.11. Se permite reemplazar el aire de los envases por un gas inerte o hacer el vacío. Esta circunstancia no es necesario indicarla en la etiqueta correspondiente. Real Decreto 397/1990. Véase: aparatos, utensilios y envoltentes.

camarao branco. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Farfantepenaeus subtilis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón café sureño**.

camarao branco. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Litopenaeus schmitti* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón blanco sureño**.

camarao branco. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Trachypenaeus constrictus* (Stimpson). Sinónimo: **camarón fijador**.

camarao caboclo. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Litopenaeus schmitti* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón blanco sureño**.

camarao canela. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Macrobrachium acanthurus* (Wiegmann). Sinónimo: **camarón canela**.

camarao chifrudo. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Xiphopenaeus kroyeri* (Heller). Sinónimo: **camarón siete barbas**.

camarao da pedra. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Sicyonia typica* (Boeck). Sinónimo: **camarón reyecito**.

camarao de pedra. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Sicyonia dorsalis* (Kingsley). Sinónimo: **camaroncillo de piedra**.

camarao de rio. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Macrobrachium acanthurus* (Wiegmann). Sinónimo: **camarón canela**.

camarao espinho. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Exhippolysmata oplophoroides* (Holthuis). Sinónimo: **camarón gallo**.

camarao ferrinho. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Trachypenaeus constrictus* (Stimpson). Sinónimo: **camarón fijador**.

camarao legitimo. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Litopenaeus schmitti* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón blanco sureño**.

camarao lixo. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Farfantepenaeus brasiliensis* (Latreille). Sinónimo: **camarón rosado con manchas**.

camarao lixo. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Farfantepenaeus subtilis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón café sureño**.

camarao lixo. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Litopenaeus schmitti* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón blanco sureño**.

camarao muido. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Sicyonia dorsalis* (Kingsley). Sinónimo: **camaroncillo de piedra**.

camarao ovado. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Exhippolysmata oplophoroides* (Holthuis). Sinónimo: **camarón gallo**.

camarao rosa. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Farfantepenaeus brasiliensis* (Latreille). Sinónimo: **camarón rosado con manchas**.

camarao rosa. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Farfantepenaeus paulensis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón de Sao Paulo**.

camarao rosa. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Farfantepenaeus subtilis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón café sureño.**

camarao socego. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Macrobrachium jelskii* (Miers). Sinónimo: **camarón agareño.**

camarao vermelho. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Exhippolysmata oplophoroides* (Holthuis). Sinónimo: **camarón gallo.**

camarao vermelho. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Farfantepenaeus subtilis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón café sureño.**

camarao vermelho. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Hymenopenaeus mülleri* (Bate). Sinónimo: **camarón langostín argentino.**

camarao vila franca. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Litopenaeus schmitti* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón blanco sureño.**

camarao-sete-barbas. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Xiphopenaeus kroyeri* (Heller). Sinónimo: **camarón siete barbas.**

camarí. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Eugaleus galeus* (Garman). Sinónimo: **cazón.**

camarí. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Carcharodon carcharias* (Linnaeus). Sinónimo: **jaquetón.**

camarín. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Centropomus undecimalis* (Bloch). Sinónimo: **robalo blanco.**

cámaro. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del crustáceo: *Astacus serratus* (Pennant). Sinónimo: **camarón.**

camarón. Designación oficial española del crustáceo: *Astacus serratus*; *Leander serratus*; *Melicerta trilianus*; *Palaemon serratus*; *Palaemon trilianus*. Sinónimo oficial: **Cajarrrela (joven); Esquia; Esquila; Gamba; Gambeta; Izkira gorria; Kiskilla; Puntilla (joven).**

camarón. Nombre vulgar, en Cuba, del crustáceo: *Farfantepenaeus duorarum* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón rosado norteño.**

camarón. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Macrobrachium americanum* (Bate). Sinónimo: **camarón cauque.**

camarón. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Cancer vulgaris* (Linnaeus). Sinónimo: **quisquilla.**

camarón. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del crustáceo: *Cancer vulgaris* (Linnaeus). Sinónimo: **quisquilla.**

camarón. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Farfantepenaeus aztecus* (Ives). Sinónimo: **camarón café norteño.**

camarón. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Litopenaeus occidentalis* (Street). Sinónimo: **camarón blanco del Pacífico.**

camarón. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Macrobrachium americanum* (Bate). Sinónimo: **camarón cauque.**

camarón. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Macrobrachium tenellum* (Smith). Sinónimo: **camarón brazolargo.**

camarón. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Pseudupeneus grandisquamis* (Gill). Sinónimo: **salmonete gringuito.**

camarón. Nombre vulgar, en Uruguay, del crustáceo: *Artemesia longinaris*. Sinónimo: **camarón estilete argentino.**

camarón. Nombre vulgar, en Uruguay, del crustáceo: *Farfantepenaeus paulensis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón de Sao Paulo**.

camarón. Nombre vulgar, en Venezuela, del crustáceo: *Litopenaeus schmitti* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón blanco sureño**.

camarón. Crustáceo, nombre vulgar. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Camarón	
Agua (mg)	63,7
Calcio (mg)	117
Carbohidratos (g)	4,2
Cianocobalamina (µg)	1
Colesterol (mg)	170
Energía (kcal)	121
Fósforo (mg)	240
Grasa (g)	1,6
Hierro (mg)	2,5
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	293
Proteínas (g)	26,5
Retinol (mg)	17
Riboflavina (mg)	0,031
Sodio (mg)	150
Tiamina (mg)	0,014

camarón acaramelado. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Farfantepenaeus notialis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón rosado sureño**.

camarón acorazado. Designación oficial española del crustáceo: *Glyphocrangon alata*.

camarón agareño. Designación oficial española del crustáceo: *Macrobrachium jelskii*. Sinónimo oficial: Camarao socego.

camarón alemán del Mar de Norte, granate. Véase: quisquilla.

camarón aloha. Designación oficial española del crustáceo: *Melicertus marginatus*; *Penaeus marginatus*.

camarón aviu. Designación oficial española del crustáceo: *Acetes americanus*. Sinónimo oficial: Aviu.

camarón azul. Designación oficial española del crustáceo: *Litopenaeus stylirostris*; *Penaeus stylirostri*. Sinónimo oficial: Blanco; Camarón blanco; Langostino; Langostino azul; Langostino blanco; Langostino rojo.

camarón báltico. Designación oficial española del crustáceo: *Palaemon adspersus*.

camarón blanco. Designación oficial española del crustáceo: *Pasiphaena sivado*. Sinónimo oficial: Camarón cristal blanco; Izkira zuria.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Litopenaeus occidentalis* (Street). Sinónimo: **camarón blanco del Pacífico**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Litopenaeus stylirostris* (Stimpson). Sinónimo: **camarón azul**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Litopenaeus vannamei* (Boone). Sinónimo: **camarón patiblanco**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Litopenaeus occidentalis* (Street). Sinónimo: **camarón blanco del Pacífico**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Litopenaeus stylirostris* (Stimpson). Sinónimo: **camarón azul**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Cuba, del crustáceo: *Litopenaeus schmitti* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón blanco sureño**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Litopenaeus vannamei* (Boone). Sinónimo: **camarón patiblanco**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Litopenaeus occiden-*

talis (Street). Sinónimo: **camarón blanco del Pacífico**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Litopenaeus stylirostris* (Stimpson). Sinónimo: **camarón azul**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Guatemala, del crustáceo: *Litopenaeus vannamei* (Boone). Sinónimo: **camarón patiblanco**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Guatemala, del crustáceo: *Litopenaeus occidentalis* (Street). Sinónimo: **camarón blanco del Pacífico**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Guatemala, del crustáceo: *Litopenaeus stylirostris* (Stimpson). Sinónimo: **camarón azul**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Honduras, del crustáceo: *Litopenaeus schmitti* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón blanco sureño**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Honduras, del crustáceo: *Litopenaeus occidentalis* (Street). Sinónimo: **camarón blanco del Pacífico**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Litopenaeus vannamei* (Boone). Sinónimo: **camarón patiblanco**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Litopenaeus vannamei* (Boone). Sinónimo: **camarón patiblanco**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Litopenaeus schmitti* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón blanco sureño**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Litopenaeus occidentalis* (Street). Sinónimo: **camarón blanco del Pacífico**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Litopenaeus stylirostris* (Stimpson). Sinónimo: **camarón azul**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Litopenaeus occidentalis* (Street). Sinónimo: **camarón blanco del Pacífico**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Venezuela, del crustáceo: *Litopenaeus setiferus* (Linnaeus). Sinónimo: **camarón blanco norteño**.

camarón blanco. Nombre vulgar, en Venezuela, del crustáceo: *Xiphopenaeus kroyeri* (Heller). Sinónimo: **camarón siete barbas**.

camarón blanco del Pacífico. Designación oficial española del crustáceo: *Litopenaeus occidentalis*; *Penaeus occidentalis*. Sinónimo oficial: Blanco; Camarón; Camarón blanco; Camarón rojo; Langostino; Langostino blanco; Langostino blanco del Pacífico.

camarón blanco norteño. Designación oficial española del crustáceo: *Litopenaeus setiferus*; *Penaeus setiferus*. Sinónimo oficial: Camarón blanco.

camarón blanco sureño. Designación oficial española del crustáceo: *Litopenaeus schmitti*; *Penaeus schmitti*. Sinónimo oficial: Camarao branco; Camarao caboclo; Camarao legitimo; Camarao lixo; Camarao vila franca; Camarón verdadeiro; Camarón; Camarón blanco; Camarón casquiazul; Camarón de mar; Langostino blanco; Langostino blanco del Sur.

camarón blindado. Designación oficial española del crustáceo: *Pontocaris lacazei*.

camarón botalón. Designación oficial española del crustáceo: *Xiphopenaeus rivetii*. Sinónimo oficial: Botalón; Camarón pe-

queño; Camarón titi; Chacalín; Gambón de Pacífico. Langostino titi; Tití.

camarón brazo largo. Nombre vulgar, en Venezuela, del crustáceo: *Macrobrachium acanthurus* (Wiegmann). Sinónimo: **camarón canela**.

camarón brazolargo. Designación oficial española del crustáceo: *Macrobrachium tenellum*. Sinónimo oficial: Camarón; Camarón de río; Chacal; Langostino; Langostino de río; Molla.

camarón brujo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Hemisquilla ensigera* (Owen). Sinónimo: **brujo quillón**.

camarón brujo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Heterosquilla polytactyla* (Von. Martens). Sinónimo: **nape brujo**.

camarón brujo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Squilla aculeata* (Bigelow). Sinónimo: **galera pateadora**.

camarón brujo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Squilla parva* (Bigelow). Sinónimo: **galera langostina**.

camarón brujo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Eurysquilla solari* (Manning). Sinónimo: **brujo rayo de sol**.

camarón brujo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Hemisquilla ensigera* (Owen). Sinónimo: **brujo quillón**.

camarón brujo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Heterosquilla polytactyla* (Von. Martens). Sinónimo: **nape brujo**.

camarón brujo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Lysiosquilla desaussurei* (Stimpson). Sinónimo: **nape reina**.

camarón brujo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Squilla bifurmes* (Bigelow). Sinónimo: **galera bruja**.

camarón brujo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Squilla panamensis* (Bigelow). Sinónimo: **galera pateadora**.

camarón brujo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Squilla panamensis* (Bigelow). Sinónimo: **galera panameña**.

camarón brujo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Squilla parva* (Bigelow). Sinónimo: **galera langostina**.

camarón cabezón. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Heterocarpus vicarius* (Faxon). Sinónimo: **camarón nailón norteño**.

camarón cacahuete. Designación oficial española del crustáceo: *Sicyonia penicillata*. Sinónimo oficial: Cacahuete; Camarón de piedra.

camarón café. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Farfantepenaeus subtilis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón café sureño**.

camarón café. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Farfantepenaeus subtilis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón café sureño**.

camarón café. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Farfantepenaeus californiensis* (Holmes). Sinónimo: **camarón patiamarillo**.

camarón café. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Farfantepenaeus californiensis* (Holmes). Sinónimo: **camarón patiamarillo**.

camarón café. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Farfantepenaeus californiensis* (Holmes). Sinónimo: **camarón patiamarillo**.

camarón café. Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Farfantepenaeus californiensis* (Holmes). Sinónimo: **camarón patiamarillo**.

camarón café. Nombre vulgar, en Guatemala, del crustáceo: *Farfantepenaeus californiensis* (Holmes). Sinónimo: **camarón patiamarillo.**

camarón café. Nombre vulgar, en Honduras, del crustáceo: *Farfantepenaeus subtilis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón café sureño.**

camarón café. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Farfantepenaeus californiensis* (Holmes). Sinónimo: **camarón patiamarillo.**

camarón café. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Farfantepenaeus aztecus* (Ives). Sinónimo: **camarón café norteño.**

camarón café. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Farfantepenaeus californiensis* (Holmes). Sinónimo: **camarón patiamarillo.**

camarón café. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Farfantepenaeus californiensis* (Holmes). Sinónimo: **camarón patiamarillo.**

camarón café. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Farfantepenaeus californiensis* (Holmes). Sinónimo: **camarón patiamarillo.**

camarón café norteño. Designación oficial española del crustáceo: *Farfantepenaeus aztecus*; *Melicertus aztecus aztecus*; *Penaeus aztecus*; *Penaeus aztecus aztecus*. Sinónimo oficial: Camarón; Camarón café; Camarón moreno; Camarón pardo; Caramolle; Crevette; Langostino mejicano; Shrimp.

camarón café sureño. Designación oficial española del crustáceo: *Farfantepenaeus subtilis*; *Melicertus aztecus subtilis*; *Penaeus aztecus subtilis*; *Penaeus subtilis*. Sinónimo oficial: Brown shrimp; Cabeçudo; Camarao

branco; Camarao lixo; Camarao rosa; Camarao vermelho; Camarón marrón; Langostino amarillo; Shorteelered prawn.

camarón camacuto. Designación oficial española del crustáceo: *Atya scabra*.

camarón camello. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Heterocarpus vicarius* (Faxon). Sinónimo: **camarón nailón norteño.**

camarón canadiense. Designación oficial española del crustáceo: *Pandalus platyceros*.

camarón canela. Designación oficial española del crustáceo: *Macrobrachium acanthurus*. Sinónimo oficial: Acamaya; Camarao canela; Camarao de río; Camarón brazo largo; Camarón de río; Camarón prieto; Langostino; Langostino canela.

camarón carabali. Designación oficial española del crustáceo: *Trachypenaeus byrdi*. Sinónimo oficial: Camaroncillo carabali; Camaroncito; Camarón pequeño; Camarón tigre; Carabali; Cebra; Indio; Langostino cebra; Tigre.

camarón carenado. Designación oficial española del crustáceo: *Sicyonia disdorsalis*. Sinónimo oficial: Camarón cáscara dura; Camarón de mar; Camarón duro.

camarón caribeño. Designación oficial española del crustáceo: *Lapaemon macrodactylus*.

camarón cáscara dura. Designación oficial española del crustáceo: *Sicyonia affinis*. Sinónimo oficial: Camarón de mar; Cáscara dura.

camarón cáscara dura. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Sicyonia picta* (Faxon). Sinónimo: **camarón de piedra pintado.**

camarón cáscara dura. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Sicyonia disdorsalis* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carenado**.

camarón casquiazul. Nombre vulgar, en Cuba, del crustáceo: *Litopenaeus schmitti* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón blanco sureño**.

camarón cauque. Designación oficial española del crustáceo: *Macrobrachium americanum*. Sinónimo oficial: Acamaya; Camarón; Camarón de agua dulce; Cangil; Langostino; Langostino del Pacífico.

camarón cebador. Designación oficial española del crustáceo: *Palaemon northropi*. Sinónimo oficial: Potitinga.

camarón cebra. Designación oficial española del crustáceo: *Trachypenaeus pacificus*. Sinónimo oficial: Camaroncillo tigre; Carabalí; Cebra; Coloradito; Langostino cebrá; Piojillo; Tigre.

camarón changallo. Designación oficial española del crustáceo: *Cryphiops caementarius*. Sinónimo oficial: Camarón de río chileno; Camarón de río; Camarón de río del norte; Changallo.

camarón chupaflor. Designación oficial española del crustáceo: *Solenocera agassizii*. Sinónimo oficial: Camarón fidel; Camarón rojo; Camarón rosado; Carapachudo; Gamba colibrí.

camarón chupaflor. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Solenocera florea* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón picaflor**.

camarón chupaflor. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Solenocera florea* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón picaflor**.

camarón chupaflor. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Solenocera florea*

(Burkenroad). Sinónimo: **camarón picaflor**.

camarón cristal. Designación oficial española del crustáceo: *Farfantepenaeus brevirostris*; *Penaeus brevirostris*. Sinónimo oficial: Camarón cristalino; Camarón rojo; Camarón rosado; Langostino; Langostino cristal; Langostino rojo; Rojo.

camarón cristal. Nombre vulgar, en El País Vasco, del crustáceo: *Fasiphaea multidentata* (Esmark). Sinónimo: **camarón cristal rosado**.

camarón cristal blanco. Nombre vulgar, en (FAO), del crustáceo: *Pasiphaena sivado* (Risso). Sinónimo: **camarón blanco**.

camarón cristal rosado. Designación oficial española del crustáceo: *Pasiphaea multidentata*. Sinónimo oficial: Camarón cristal; Izquira arrosa.

camarón cristalino. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Farfantepenaeus brevirostris* (Kingsley). Sinónimo: **camarón cristal**.

camarón cuac. Designación oficial española del crustáceo: *Nematopalaemon schmitti*; *Palaemon schmitti*. Sinónimo oficial: Crevette couac; Fine shrimp; White belly; Wittí bere.

camarón cuchilla. Designación oficial española del crustáceo: *Halioporoides diomedae*; *Hymenopenaeus diomedae*; *Panaeopsis diomedae*. Sinónimo oficial: Camarón de mar; Camarón de profundidad; Gamba; Gamba roja; Gambón cuchillo.

camarón de agua dulce. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Macrobrachium americanum* (Bate). Sinónimo: **camarón cauque**.

camarón de aguas profundas. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Heterocarpus hostilis* (Faxon). Sinónimo: **camarón nai-lón panameño**.

camarón de altura. Designación oficial española del crustáceo: *Parapenaeus longirostris*. Sinónimo oficial: Gamba.

camarón de Argentina. Nombre vulgar, en (FROM), del crustáceo: *Artemesia longinaris*. Sinónimo: **camarón estilete argentino**.

camarón de Chile. Véase: gamba de Chile.

camarón de coral. Designación oficial española del crustáceo: *Alpheus sublucanus*.

camarón de Edwards. Designación oficial española del crustáceo: *Plesionika edwardsi*.

camarón de fangal. Designación oficial española del crustáceo: *Palaemonetes vulgaris*. Sinónimo oficial: **langostino atlántico**.

camarón de fondo. Nombre vulgar del crustáceo: *Pabdalus boreales* (Jewett). Sinónimo: **langostino pandalo**.

camarón de la Isla. Designación oficial española del crustáceo: *Palaemonetes varians*.

camarón de mar. Nombre vulgar, en (FROM), del crustáceo: *Rhynchocinetes typus* (H. Milne Edwards). Sinónimo: **camarón de playa**.

camarón de mar. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Haliporoides diomedae* (Faxon). Sinónimo: **camarón cuchilla**.

camarón de mar. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Pleroncodes monodon* (H. Molne Edwards). Sinónimo: **langostino colorado**.

camarón de mar. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Sicyonia aliaffinis* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón cáscara dura**.

camarón de mar. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Sicyonia disdorsalis* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carenado**.

Prof. Dr. Dr. Felicísimo Ramos Fernández (D.I.C.), 1238

camarón de mar. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del crustáceo: *Farfantepenaeus duorarum* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón rosado norteño**.

camarón de mar. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del crustáceo: *Litopenaeus schmitti* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón blanco sureño**.

camarón de mar. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del crustáceo: *Xiphopenaeus kroyeri* (Heller). Sinónimo: **camarón siete barbas**.

camarón de oro. Nombre vulgar, en (FAO), del crustáceo: *Plesionica martia* (Milne Edwards). Sinónimo: **camarón marcia**.

camarón de piedra. Designación oficial española del crustáceo: *Sicyonia brevirostris*. Designación oficial: Camarón de roca; Langostino mejicano; Camarón cacahuete; Camarón tiro al blanco; Camarón de piedra del Pacífico.

camarón de piedra. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Sicyonia carinata* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón de piedra del Pacífico**.

camarón de piedra. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Sicyonia penicillata* (Lockington). Sinónimo: **camarón cacahuete**.

camarón de piedra. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Sicyonia disedwardsi* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón tiro al blanco**.

camarón de piedra del Pacífico. Designación oficial española del crustáceo: *Sicyonia carinata*; *Sicyonia ingentis*. Sinónimo oficial: Cacahuete; Camarón de piedra.

camarón de piedra pintado. Designación oficial española del crustáceo: *Sicyonia picta*.

Sinónimo oficial: Camarón cáscara dura; Cáscara dura.

camarón de playa. Designación oficial española del crustáceo: *Rhynchocinetes typus*. Sinónimo oficial: Camaroncito; Camarón de mar; Camarón de roca; Camarón pintado.

camarón de profundidad. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Haliporoides diomedae* (Faxon). Sinónimo: **camarón cuchilla**.

camarón de profundidad. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Heterocarpus vicarius* (Faxon). Sinónimo: **camarón nailón norteño**.

camarón de río. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Macrobrachium acanthurus* (Wiegmann). Sinónimo: **camarón canela**.

camarón de río. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Cryphiops caementarius* (Molina). Sinónimo: **camarón changallo**.

camarón de río. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del crustáceo: *Macrobrachium acanthurus* (Wiegmann). Sinónimo: **camarón canela**.

camarón de río. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del crustáceo: *Macrobrachium carcinus*. Sinónimo: **camarón pintado**.

camarón de río. Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Macrobrachium teneillum* (Smith). Sinónimo: **camarón brazo largo**.

camarón de río. Nombre vulgar, en Venezuela, del crustáceo: *Macrobrachium acanthurus* (Wiegmann). Sinónimo: **camarón canela**.

camarón de río chileno. Nombre vulgar, en (FROM), del crustáceo: *Cryphiops caementarius* (Molina). Sinónimo: **camarón changallo**.

camarón de río del norte. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Cryphiops caementarius* (Molina). Sinónimo: **camarón changallo**.

camarón de roca. Designación oficial española del crustáceo: *Palaemon elegans*. (antiguamente *Leander serratus*) Otro nombre oficial: camarón de piedra; camarón de playa.

camarón de roca. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Rhynchocinetes typus* (H. Milne Edwards). Sinónimo: **camarón de playa**.

camarón de roca. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Sicyonia brevirostris* (Stimpson). Sinónimo: **camarón de piedra**.

camarón de Sao Paulo. Designación oficial española del crustáceo: *Farfantepenaeus paulensis*; *Penaeus paulensis*. Sinónimo oficial: Camarao rosa; Camarón; Langostino; Langostino de Sao paulo.

camarón del Mar Báltico. Nombre vulgar del crustáceo: *Palaemon adspersus*.

camarón dorado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Mulloidichthus dentatus* (Gill). Sinónimo: **salmonete barbón**.

camarón duro. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Sicyonia disdorsalis* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carenado**.

camarón duro. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Sicyonia disdorsalis* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carenado**.

camarón espinoso. Designación oficial española del crustáceo: *Pontocaris spinosus*; *Pontophilus spinosus*. Sinónimo oficial: Camarón espinudo; Izkira arantzaduna.

camarón espinudo. Nombre vulgar, en (FAO), del crustáceo: *Pontocaris spinosus* (Leach). Sinónimo: **camarón espinoso**.

camarón estilete argentino. Designación oficial española del crustáceo: *Artemesia lon-*

ginaris. Sinónimo oficial: Camarón; Camarón de Argentina.

camarón fidel. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Cryphiops caementarius* (Molina). Sinónimo: **camarón changallo**.

camarón fidel. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Solenocera florea* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón picaflor**.

camarón fidel. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Solenocera agassizii* (Faxon). Sinónimo: **camarón chupaflor**.

camarón fidel. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Solenocera florea* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón picaflor**.

camarón fidel. Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Cryphiops caementarius* (Molina). Sinónimo: **camarón changallo**.

camarón fijador. Designación oficial española del crustáceo: *Trachypenaeus constrictus*. Sinónimo oficial: Camarao branco; Camarao ferrinho.

camarón fijador. Designación oficial española del crustáceo: *Trachypenaeus constrictus*. Sinónimo oficial: Camarao branco; Camarao ferrinho.

camarón fijador. Nombre vulgar, en Cuba, del crustáceo: *Trachypenaeus similis* (Smith). Sinónimo: **camarón fijador amarillo**.

camarón fijador amarillo. Designación oficial española del crustáceo: *Trachypenaeus similis*. Sinónimo oficial: Camarón fijador.

camarón fijador indio. Designación oficial española del crustáceo: *Trachypenaeus faoe*. Sinónimo oficial: Camaroncillo tigre; Camarón tigre; Carabalí; Cebra; Chacalín; Indio; Tigre.

camarón flecha. Designación oficial española del crustáceo: *Plesionika heterocarpus*.

camarón gallo. Designación oficial española del crustáceo: *Exhippolysmata oplophoroides*. Sinónimo oficial: Camarao espinho; Camarao ovado; Camarao vermelho; Cock shrimp; Kaka; Tranga bakka.

camarón gamuza del Caribe. Designación oficial española del crustáceo: *Metapenaepsis goodei*.

camarón guayanes. Designación oficial española del crustáceo: *Solenocera geijkesi*.

camarón índico. Designación oficial española del crustáceo: *Penaeus canaliculatus*.

camarón kaki. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Farfantepenaeus californiensis* (Holmes). Sinónimo: **camarón patiamarillo**.

camarón kuruma. Nombre vulgar, en (FAO), del crustáceo: *Penaeus japonicus*. Sinónimo: **langostino kuruma**.

camarón lacustre. Designación oficial española del crustáceo: *Palaemonetes antennarius*.

camarón langostín argentino. Designación oficial española del crustáceo: *Hymenopenaeus mülleri*; *Pleoticus muelleri*. Sinónimo oficial: Camarao vermelho; Gambón argentino; Langostino.

camarón listado. Designación oficial española del crustáceo: *Lysmata californica*.

camarón mantis. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Squilla panamensis* (Bigelow). Sinónimo: **galera panameña**.

camarón mantis. Nombre vulgar, en Guatemala, del crustáceo: *Squilla panamensis* (Bigelow). Sinónimo: **galera panameña**.

camarón mantis. Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Squilla panamensis* (Bigelow). Sinónimo: **galera panameña.**

camarón marcia. Designación oficial española del crustáceo: *Plesionika martia*. Sinónimo oficial: Camarón de oro; Camarón marcial; Izkira horia.

camarón marcial. Nombre vulgar, en (FROM), del crustáceo: *Plesionika martia* (Milne Edwards). Sinónimo: **camarón marcia.**

camarón marrón. Nombre vulgar, en Venezuela, del crustáceo: *Farfantepenaeus subtilis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón café sureño.**

camarón mediterráneo. Designación oficial española del crustáceo: *Processa canaliculata*.

camarón monegasco. Designación oficial española del crustáceo: *Lysmata seticaudata*.

camarón moreno. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Farfantepenaeus aztecus* (Ives). Sinónimo: **camarón café norteño.**

camarón nailón. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Heterocarpus reedi* (Bahamonde). Sinónimo: **camarón nailón chileno.**

camarón nailón. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Heterocarpus vicarius* (Faxon). Sinónimo: **camarón nailón norteño.**

camarón nailón. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Heterocarpus hostilis* (Faxon). Sinónimo: **camarón nailón panameño.**

camarón nailón chileno. Designación oficial española del crustáceo: *Heterocarpus reedi*. Sinónimo oficial: Camarón nailón; Camarón pandálido; Nailón.

camarón nailón norteño. Designación oficial española del crustáceo: *Heterocarpus vicarius*. Sinónimo oficial: Cabezón; Camarón cabezón; Camarón camello; Camarón de

profundidad; Camarón nailón; Camarón rojo pequeño; Camello; Jorobado.

camarón nailón panameño. Designación oficial española del crustáceo: *Heterocarpus hostilis*. Sinónimo oficial: Camarón de aguas profundas; Camarón nailón.

camarón narval. Designación oficial española del crustáceo: *Parapandalus narval*. Sinónimo oficial: Izkira marbala.

camarón nipón. Designación oficial española del crustáceo: *Callinassa japonica*.

camarón norteño. Nombre vulgar del crustáceo: *Pandalus boreales* (Jewett). Sinónimo: **langostino pandalo.**

camarón ocelado. Designación oficial española del crustáceo: *Sicyonia stimpsoni*.

camarón pandálido. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Heterocarpus reedi* (Bahamonde). Sinónimo: **camarón nailón chileno.**

camarón pardo. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Farfantepenaeus aztecus* (Ives). Sinónimo: **camarón café norteño.**

camarón pata amarilla. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Farfantepenaeus californiensis* (Holmes). Sinónimo: **camarón patiamarillo.**

camarón patiamarillo. Designación oficial española del crustáceo: *Farfantepenaeus californiensis*; *Penaeus californianus*; *Penaeus californiensis*. Sinónimo oficial: Blanco; Camarón café; Camarón kaki; Camarón pata amarilla; Langostino amarillo; Langostino café.

camarón patiblanco. Designación oficial española del crustáceo: *Litopenaeus vannamei*; *Penaeus vannamei*. Sinónimo oficial: Camarón blanco; Langostino; Langostino blanco; Langostino patiblanco; Langostino vanamei.

camarón peneido. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Solenocera florea* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón picaflor**.

camarón pequeño. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Xiphopenaeus rivetii* (Bouvier). Sinónimo: **camarón botalón**.

camarón pequeño. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Trachypenaeus byrdi* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carabali**.

camarón picaflor. Designación oficial española del crustáceo: *Solenocera florea*. Sinónimo oficial: Camarón chupaflor; Camarón fidel; Camarón peneido; Camarón rojo; Camarón rosado; Gamba flor; Solenocera.

camarón pintado. Designación oficial española del crustáceo: *Macrobrachium carcinus*. Sinónimo oficial: Camarón de río; Langostino pintado.

camarón pintado. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Farfantepenaeus brasiliensis* (Latreille). Sinónimo: **camarón rosado con manchas**.

camarón pintado. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Rhynchocinetes typus* (H. Milne Edwards). Sinónimo: **camarón de playa**.

camarón pinto. Designación oficial española del crustáceo: *Trachypenaeus fuscina*. Sinónimo oficial: Carabalí; Cebra; Indio; Pinto; Tigre.

camarón piojillo. Designación oficial española del crustáceo: *Solenocera mutator*.

camarón posidonia. Designación oficial española del crustáceo: *Palaemon xiphias*.

camarón potitinga. Designación oficial española del crustáceo: *Palaemon pandaliformis*. Sinónimo oficial: Potitinga.

camarón prieto. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Macrobrachium acanthurus* (Wiegmann). Sinónimo: **camarón canela**.

camarón real rojo. Nombre vulgar, en Cuba, del crustáceo: *Hymenopenaeus robustus* (Smith). Sinónimo: **camarón rojo real**.

camarón reyecito. Designación oficial española del crustáceo: *Sicyonia typica*. Sinónimo oficial: Camarao da pedra.

camarón rojo. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Farfantepenaeus brasiliensis* (Latreille). Sinónimo: **camarón rosado con manchas**.

camarón rojo. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Farfantepenaeus notialis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón rosado sureño**.

camarón rojo. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Farfantepenaeus brevisrostris* (Kingsley). Sinónimo: **camarón cristal**.

camarón rojo. Nombre vulgar, en Cuba, del crustáceo: *Farfantepenaeus brasiliensis* (Latreille). Sinónimo: **camarón rosado con manchas**.

camarón rojo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Farfantepenaeus brevisrostris* (Kingsley). Sinónimo: **camarón cristal**.

camarón rojo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Solenocera florea* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón picaflor**.

camarón rojo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Solenocera agassizii* (Faxon). Sinónimo: **camarón chupaflor**.

camarón rojo. Nombre vulgar, en Guatemala, del crustáceo: *Farfantepenaeus brevisrostris* (Kingsley). Sinónimo: **camarón cristal**.

camarón rojo. Nombre vulgar, en Honduras, del crustáceo: *Farfantepenaeus brasiliensis* (Latreille). Sinónimo: **camarón rosado con manchas.**

camarón rojo. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Farfantepenaeus brasiliensis* (Latreille). Sinónimo: **camarón rosado con manchas.**

camarón rojo. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Farfantepenaeus brevirostris* (Kingsley). Sinónimo: **camarón cristal.**

camarón rojo. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Farfantepenaeus brasiliensis* (Latreille). Sinónimo: **camarón rosado con manchas.**

camarón rojo. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Farfantepenaeus notialis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón rosado sureño.**

camarón rojo. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Farfantepenaeus brevirostris* (Kingsley). Sinónimo: **camarón cristal.**

camarón rojo. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Farfantepenaeus brevirostris* (Kingsley). Sinónimo: **camarón cristal.**

camarón rojo. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Litopenaeus occidentalis* (Street). Sinónimo: **camarón blanco del Pacífico.**

camarón rojo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Pleroncodes monodon* (H.Molne Edwards). Sinónimo: **langostino colorado.**

camarón rojo gigante. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Hymenopenaeus robustus* (Smith). Sinónimo: **camarón rojo real.**

camarón rojo pequeño. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Heterocarpus vicarius* (Faxon). Sinónimo: **camarón nailón norteño.**

camarón rojo real. Designación oficial española del crustáceo: *Hymenopenaeus robustus*, *Pleoticus robustus*. Sinónimo oficial: Camarón real rojo; Camarón rojo gigante; Langostino rojo.

camarón rosa. Nombre vulgar del crustáceo: *Palaemon serratus*. Sinónimo: **camarón.**

camarón rosado. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Farfantepenaeus notialis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón rosado sureño.**

camarón rosado. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Farfantepenaeus brevirostris* (Kingsley). Sinónimo: **camarón cristal.**

camarón rosado. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Solenocera florea* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón picaflores.**

camarón rosado. Nombre vulgar, en Guatemala, del crustáceo: *Farfantepenaeus notialis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón rosado sureño.**

camarón rosado. Nombre vulgar, en Honduras, del crustáceo: *Farfantepenaeus notialis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón rosado sureño.**

camarón rosado. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Farfantepenaeus duorarum* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón rosado norteño.**

camarón rosado. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Farfantepenaeus brevirostris* (Kingsley). Sinónimo: **camarón cristal.**

camarón rosado. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Solenocera florea* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón picaflores.**

camarón rosado. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Solenocera agassizii* (Faxon). Sinónimo: **camarón chupaflores.**

camarón rosado con manchas. Designación oficial española del crustáceo: *Farfantepenaeus brasiliensis*; *Penaeus brasiliensis*. Sinónimo oficial: Camarao lixo; Camarao rosa; Camarón pintado; Camarón rojo; Langostino amarillo; Langostino moteado; Langostino pintado; Langostino rosado con manchas.

camarón rosado norteño. Designación oficial española del crustáceo: *Farfantepenaeus duorarum*; *Milecertus duorarum duorarum*; *Penaeus dourarum*; *Penaeus duorarum duorarum*. Sinónimo oficial: Camarón; Camarón rosado; Camarón de mar; Langostino de Guinea.

camarón rosado sin manchas. Nombre vulgar, en Venezuela, del crustáceo: *Farfantepenaeus notialis* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón rosado sureño**.

camarón rosado sureño. Designación oficial española del crustáceo: *Farfantepenaeus notialis*; *Milecertus duorarum notialis*; *Penaeus dourarum notialis*; *Penaeus notialis*. Sinónimo oficial: Camarón acaramelado; Camarón rojo; Camarón rosado; Camarón rosado sin manchas; Langostino amarillo; Langostino rosado; Langostino rosado sin mancha; Pink shrimp.

camarón sierra. Designación oficial española del crustáceo: *Panaeopsis serrata*.

camarón siete barbas. Designación oficial española del crustáceo: *Xiphopenaeus kroyeri*. Sinónimo oficial: Bigi sara-sara; Bouquet; Camarao chifrado; Camarao-sete-barbas; Camarón blanco; Camarón de mar; Camaroncillo; Chacalín; Coarse shrimp; Gambón del Atlántico; Redi sara-sara; Seabob; Siete barbas; Titi.

camarón soldado. Designación oficial española del crustáceo: *Plesionika edwardsii*. Sinónimo oficial: Edwards izkirz.

camarón tamarú. Designación oficial española del crustáceo: *Alpheus heterochaelis*. Sinónimo oficial: Tamarú.

camarón tigre. Designación oficial española del crustáceo: *Trachypenaeus brevisuturæ*. Sinónimo oficial: Cebra; Langostino; Tigre.

camarón tigre. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Trachypenaeus faoe* (Obarrío). Sinónimo: **camarón fijador indio**.

camarón tigre. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Trachypenaeus byrdi* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carabali**.

camarón tigre. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Trachypenaeus faoe* (Obarrío). Sinónimo: **camarón fijador indio**.

camarón tigre. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Trachypenaeus faoe* (Obarrío). Sinónimo: **camarón fijador indio**.

camarón tiro al blanco. Designación oficial española del crustáceo: *Sicyonia disedwardsi*. Sinónimo oficial: Cacahuete; Camarón de piedra.

camarón titi. Designación oficial española del crustáceo: *Protachypene precipua*. Sinónimo oficial: Camaroncillo; Camaroncillo pomada; Langostino; Pomada; Titi; Titi amarillo.

camarón titi. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Xiphopenaeus rivetii* (Bouvier). Sinónimo: **camarón botalón**.

camarón titi. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Xiphopenaeus rivetii* (Bouvier). Sinónimo: **camarón botalón**.

camarón titi. Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Xiphopenaeus rivetii* (Bouvier). Sinónimo: **camarón botalón**.

camarón titi. Nombre vulgar, en Guatemala, del crustáceo: *Xiphopenaeus rivetii* (Bouvier). Sinónimo: **camarón botalón.**

camarón verdadeiro. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Litopenaeus schmitti* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón blanco sureño.**

camarón verde. Designación oficial española del crustáceo: *Chlorotocus crassicornis*. Sinónimo oficial: Gamba borda; Izkira verdea.

camarona. Nombre vulgar del crustáceo: *Maclania rupestris*.

camaroncillo. Designación oficial española del crustáceo: *Processa edulis*. Sinónimo oficial: Izkira txikia.

camaroncillo. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Xiphopenaeus kroyeri* (Heller). Sinónimo: **camarón siete barbas.**

camaroncillo. Nombre vulgar, en Honduras, del crustáceo: *Xiphopenaeus kroyeri* (Heller). Sinónimo: **camarón siete barbas.**

camaroncillo. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Protachypene precipua* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón titi.**

camaroncillo. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Protachypene precipua* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón titi.**

camaroncillo. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Xiphopenaeus kroyeri* (Heller). Sinónimo: **camarón siete barbas.**

camaroncillo carabali. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Trachypenaeus byrdi* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carabali.**

camaroncillo carabali. Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Trachypenaeus byrdi* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carabali.**

camaroncillo carabali. Nombre vulgar, en Guatemala, del crustáceo: *Trachypenaeus byrdi* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carabali.**

camaroncillo de piedra. Designación oficial española del crustáceo: *Sicyonia dorsalis*. Sinónimo oficial: Camarao de pedra; Camarao muido.

camaroncillo pomada. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Protachypene precipua* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón titi.**

camaroncillo pomada. Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Protachypene precipua* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón titi.**

camaroncillo pomada. Nombre vulgar, en Guatemala, del crustáceo: *Protachypene precipua* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón titi.**

camaroncillo rojo. Designación oficial española del crustáceo: *Munida obesa*. Sinónimo oficial: Múnida.

camaroncillo rojo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Munida propinqua* (Faxon). Sinónimo: **camaroncillo rojo de altura.**

camaroncillo rojo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Pleroncodes monodon* (H.Molne Edwards). Sinónimo: **langostino colorado.**

camaroncillo rojo de altura. Designación oficial española del crustáceo: *Munida propinqua*. Sinónimo oficial: Camaroncillo rojo.

camaroncillo tigre. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Trachypenaeus faoe* (Obarrio). Sinónimo: **camarón fijador indio.**

camaroncillo tigre. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Trachypenaeus pacificus* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón cebra.**

camaroncillo tigre. Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Trachypenaeus faoe* (Obarrio). Sinónimo: **camarón fijador indio.**

camaroncillo tigre. Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Trachypenaeus pacificus* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón cebra.**

camaroncillo tigre. Nombre vulgar, en Guatemala, del crustáceo: *Trachypenaeus faoe* (Obarrio). Sinónimo: **camarón fijador indio.**

camaroncillo tigre. Nombre vulgar, en Guatemala, del crustáceo: *Trachypenaeus pacificus* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón cebra.**

camaroncito. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Trachypenaeus byrdi* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carabali.**

camaroncito. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Rhynchocinetes typus* (H.Milne Edwards). Sinónimo: **camarón de playa.**

camaroncito rojo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Munida hispida* (Benedict). Sinónimo: **múnida hirsuta.**

camaroncito rojo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Pleroncodes monodon* (H.Molne Edwards). Sinónimo: **langostino colorado.**

camaronero. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Rhomboplites aurorubens* (Cuvier). Sinónimo: **pargo cunaro.**

camarones. Véase: **pasta de camarones.**

camarones a la piedra. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** Camarones, ajo, limón, tomate, sillao, azúcar, ají amarillo, aceite, sal, pi-

mienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

camarones al ajo. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** camarones, ajo, ají verde, aceite, limón, sal. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

camarones bogavante. Véase: *Macrobrachium Rosenbergii.*

camarones de piedra. Véase: *Lithodidae.* Sinónimo oficial: cangrejos medianos. Véase: anomuros.

camarones en adobo. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** camarones, ajo, pimentón, orégano, laurel, vinagre, vino blanco, sal, aceite, harina.

camarones enchilados a la plancha. Plato de la cocina de Nayarit de Méjico. **Ingredientes:** aceite, camarones, vino blanco, cgile de árbol, ajo, laurel, tomillo, limones. Véase: mariscos y pescados en la cocina de Méjico.

camarones secos. Véase: **pasta de camarones secos.**

camarones sudados. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** camarones, ajo, tomate, cebolla, chicha de jora, huacatay, culantro, perejil, sal. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

Camarophyllus pratensis. Otro nombre de la seta: *Hygrophorus pratensis.*

camarroa. Nombre vulgar, en El País Vasco, del crustáceo: *Cancer pagurus* (Linnaeus). Sinónimo: **buey.**

Camarzana de Tera. Término municipal de la provincia de Zamora (Castilla y León) en

que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

camasec de soca. Nombre vulgar catalán de la seta: *Armillariella mellea*.

cambalada. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

cámbano masera. Nombre vulgar, en Cantabria, del crustáceo: *Cancer pagurus* (Linnaeus). Sinónimo: **buey**.

cámbara. Nombre vulgar, en Cantabria, del crustáceo: *Maia squinado* (Herbst, Rondelet). Sinónimo: **centolla**.

Cambaridae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: artrópodos. Clase: crustáceos. Subclase: malacostáceos. Serie: filocáridos. Superorden: eucáridos. Orden: decápodos. Suborden: macruros. Son crustáceos de agua dulce y hay más de 300 especies de cangrejos en todo el mundo que sólo viven en agua dulce. El mayor cangrejo de río del mundo, que puede llegar a alcanzar un peso de 6 kg, se da en la isla australiana de Tasmania. Las familias de **cangrejos de río** más importante son los astácidos (*Astacidae*), los cambáridos (*Cambaridae*) y los parastácidos (*Parastacidae*) Mientras que los astácidos (*Astacidae*) y los cambáridos (*Cambaridae*) sólo se crían en la mitad Norte del globo terráqueo, los parastácidos (*Parastacidae*) están asentados en el hemisferio Sur. Consideramos: cangrejo de Luisiana (*Procambarus clarkii*), cangrejo de Kamber (*Ortonectes limosus*), cangrejo de río suramericano (*Parastacus*) Véase: decápodos.

cambáridos. Véase: *cambaridae*.

cámbaro. Nombre vulgar, en Cantabria, del crustáceo: *Carcinus maenas* (Linnaeus). Sinónimo: **cangrejo verde**.

cámbaro. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Pachygrapsus marmoratus* (Fabricius). Sinónimo: **cangrejo de roca**.

cámbaro masero. Nombre vulgar del crustáceo: *Cancer pagurus*.

cámbaro mazurgano. Nombre vulgar, en Cantabria, del crustáceo: *Cancer puber* (Linnaeus). Sinónimo: **nécora**.

Cambarus affinis. Otro nombre del crustáceo: *Ortonectes limosus*.

Cambil. Término municipal de la provincia de Jaén (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cambronera. Nombre vulgar de la planta: *Lycium barbarum*.

cambronera colorada. Nombre vulgar de la planta *Vaccinium meridionale*.

cambronera mata. Nombre vulgar de la planta *Vaccinium meridionale*.

cambur. Nombre vulgar de la planta: *Musa paradisiaca*.

cambuté. Nombre vulgar, en Centroamérica, del molusco: *Strombus galeatus* (Swainson). Sinónimo: **cobo cambuté**.

cambuté. Nombre vulgar, en Costa Rica, del molusco: *Strombus galeatus* (Swainson). Sinónimo: **cobo cambuté**.

Camelidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: parazoos. Tipo: cordados. Subtipo:

vertebrados. Superclase: tetrápodos. Clase: mamíferos. Subclase: terios. Infraclasse: euterios. Orden: artiodáctilos. Suborden: tilópodos. Pies blandos con uñas (sin pezuñas); un par de incisivos superiores; estómago con tres compartimentos. Son rumiantes, que carecen de cuernos y tienen en la cara inferior del pie una excrescencia callosa que comprende los 2 dedos, como el camello (*Camelus bactrianus*) y el dromedario (*Camelus dromedarius*). Véase: clasificación de las carnes.

camélidos. Véanse: *Camelidae*; clasificación de las carnes.

Camellia sinensis. Familia: teáceas. Arbusto del Extremo Oriente, de cuyas hojas secas se obtiene por infusión la bebida llamada té. La recolección de las hojas se hace tres o cuatro veces al año desde que la planta tiene tres años. Los mejores té proceden de la yema terminal llamada *pekoe* y de las dos hojas que le siguen. El término *pekoe* no designa una variedad de té, sino la parte de la planta de la que provienen. Las hojas de té experimentan diversos tratamientos previos a su consumo. Según el procedimiento utilizado obtendremos **té blanco** (natural), **té negro** (fermentado), **té oolong** (semifermentado) o **té verde** (sin fermentar) El té se conoce sobre todo como bebida caliente que se toma sin aditivos o acompañada con azúcar, leche, limón, menta, naranja, vainilla o clavo. Presenta unas tradiciones muy distintas según los países, tanto en la preparación como en la degustación. También puede beberse frío. Al igual que el café, el té aromatiza algunos alimentos, en concreto los sorbetes y la repostería. Las ciruelas pasas y otros frutos secos mojados en té frío adquieren un sabor muy agradable. El té verde sirve para aromatizar la pasta *soba*. Nombre vulgar: **té**. Según el Código Alimentario, 3.25.24. Son las hojas jóvenes y las yemas, sanas y limpias, de las distintas especies del género botánico *Thea*, en buen estado de conservación, con-

venientemente preparadas para el consumo humano y poseyendo el aroma y gusto característicos de la variedad y zona de producción. Véase: té; té y derivados.

camello. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Heterocarpus vicarius* (Faxon). Sinónimo: **camarón nailón norteño**.

camello. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Heterocarpus vicarius* (Faxon). Sinónimo: **camarón nailón norteño**.

camello. Nombre vulgar del mamífero: (*Camelus bactrianus*).

Camelus bactrianus. Familia: camélidos. Animal corpulento originario de Asia Central, que tiene 2 gibas. Muy apreciado por las gentes del desierto debido a su mansedumbre, fortaleza y resistencia al calor, al hambre y a la sed; probablemente se le domesticó en tiempos remotos; cuando el alimento escasea, el camello vive de la grasa que almacena en las gibas, y del agua que retiene en abundancia en los tejidos debido a su escasa transpiración; tiene la piel castaña y felpuda; las pestañas muy largas para proteger los ojos del sol; puede cerrar las ventanas de la nariz para evitar que le entre arena. Véase: clasificación de las carnes. Nombre vulgar: **camello**.

Camelus dromedarius. Familia: camélidos. Animal más corpulento que el camello (*Camelus bactrianus*) y de 1 sola giba; notable por la rapidez de su marcha; se ha dado el caso de un dromedario que transporta a un hombre 180 km en menos de 11 horas; propio de África septentrional y Asia occidental. Véase: clasificación de las carnes. Nombre vulgar: **dromedario**.

camembert. Véase: queso de Camembert.

camembert de Normandía. Véase: queso de Camembert de Normandía.

camembert, producto industrial. Véase: queso de Camembert, producto industrial.

carménère. Variedad de uva tinta. Véase: uva carménère.

carmenet. Variedad de uva tinta. Véase: uva cabernet sauvignon.

carmenet. Véase: uva cabernet franc.

camiguana. Designación oficial española del pez: *Anchoa ginsburgi*; *Anchoa tricolor*. Sinónimo oficial: Anchoa caiguana.

Caminomorisco. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

camiseta. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Anisotremus dovii* (Günther). Sinónimo: **burro rompepaila**.

camiseta. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Anisotremus pacificii* (Günther). Sinónimo: **burro curruco**.

camiseta. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Paralonchurus dumerilii* (Boucourt). Sinónimo: **lambe suco**.

camiseta. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Paralonchurus goodei* (Gilbert). Sinónimo: **lambe rayado**.

camiseta. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Carangoides dorsalis* (Gill). Sinónimo: **cocinero chucuaca**.

camiseta. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Chaetodipterus zonatus* (Girard). Sinónimo: **paguala peluquero**.

camiseta. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Pareques perissa* (Heller y Snodgrass). Sinónimo: **corvinilla camiseta**.

camiseta. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Peprilus medius* (Peters). Sinónimo: **palo-meta cometrapo**.

camoriña. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Chlamys varia* (Linnaeus). Sinónimo: **zamburiña**.

camote. Nombre vulgar de la planta: *Ipomoea batatas*.

camote. Designación oficial española del pez: *Diplectrum conceptione*. Sinónimo oficial: Cabrilla; Cagua; Camotillo.

camote. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Pimelometopon darwin* (Jenyns). Sinónimo: **pejeperro colorado**.

camote. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Diplectrum pacificum* (Meek y Hildebrand). Sinónimo: **serrano cabaicucho**.

camote. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Dormitator latierons* (Richardson). Sinónimo: **monengue durmiente**.

camote. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Mugiloides chilensis* (Molina). Sinónimo: **camote rollizo**.

camote rollizo. Designación oficial española del pez: *Mugiloides chilensis*. Sinónimo oficial: Bacalao; Camote; Canguro; Robalo; Rollizo.

camotillo. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Epelytes punctatus* (Evermann y Radcliffe). Sinónimo: **mero camotillo**.

camotillo. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Prionodes huascari* (Steindachner). Sinónimo: **serrano carajito**.

camotillo. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Mulloidichthus dentatus* (Gill). Sinónimo: **salmonete barbón**.

camotillo. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Pseudupeneus grandisquamis* (Gill). Sinónimo: **salmonete gringuito**.

camotillo. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Diplectrum pacificum* (Meek y Hildebrand). Sinónimo: **serrano cabaicucho**.

camotillo. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Diplectrum conceptione* (Valenciennes). Sinónimo: **camote**.

camotillo. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Diplectrum euryplectrum* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **serrano extranjero**.

camotillo. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Diplectrum macropoma* (Günther). Sinónimo: **serrano cagua**.

camotillo. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Diplectrum maximum* (Hildebrand). Sinónimo: **serrano de altura**.

camotillo. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Diplectrum pacificum* (Meek y Hildebrand). Sinónimo: **serrano cabaicucho**.

camotillo. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Prionodes fasciatus* (Jenyns). Sinónimo: **guaseta serrano**.

camotillo. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Prionodes huascari* (Steindachner). Sinónimo: **serrano carajito**.

camotillo. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Pseudupeneus grandisquamis* (Gill). Sinónimo: **salmonete gringuito**.

camotillo. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Diplectrum pacificum* (Meek y Hildebrand). Sinónimo: **serrano cabaicucho**.

camotillo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Diplectrum eumelum* (Rosenblatt y Johson). Sinónimo: **serrano carabonita**.

camotillo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Diplectrum labarum* (Rosenblatt y Johnson). Sinónimo: **serrano espinudo**.

camotillo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Synodus evermanni* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **lagarto garrobo**.

camotillo. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Normanichthys crocker* (Clark). Sinónimo: **mote camotillo**.

camotillo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Diplectrum conceptione* (Valenciennes). Sinónimo: **camote**.

camotillo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Diplectrum euryplectrum* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **serrano extranjero**.

camotillo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Diplectrum macropoma* (Günther). Sinónimo: **serrano cagua**.

camotillo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Diplectrum maximum* (Hildebrand). Sinónimo: **serrano de altura**.

camotillo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Diplectrum pacificum* (Meek y Hildebrand). Sinónimo: **serrano cabaicucho**.

camotillo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Prionodes fasciatus* (Jenyns). Sinónimo: **guaseta serrano**.

camotillo de Juan Fernández. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Callanthias platei* (Steindachner). Sinónimo: **tres colas de Juan Fernández**.

Campanario. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden

considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

campanario. Variedad de cerdo. Véase: cerdo ibérico.

campanito. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Peprilus medius* (Peters). Sinónimo: **palo-meta cometrapo.**

Campazas. Término municipal de la provincia de Burgos (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

campechano. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Pagellus bogaraveo* (Brünnich). Sinónimo: **besugo.**

campero. Cerdo que anda a la campería o montanera.

camperol. Nombre vulgar catalán de la seta: *Psalliota campestris.*

camperol cultivat. Nombre vulgar catalán de la seta: *Psalliota bispora.*

Campillo de Arenas. Término municipal de la provincia de Jaén (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Campillo de Azaba. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León)

en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Campillo de deleitosa. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Campillo de Llerena. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Campillos. Término municipal de la provincia de Málaga (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Campo de San Pedro. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de no-

viembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Campo Lugar. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Campo Real. Término municipal de la provincia de Madrid en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Campofrío. Término municipal de la provincia de Huelva (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Campogramma glycos. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **lirio**.

Campogramma lirio. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **lirio**.

Campogramma vadigo. Familia: carángidos. Cuerpo alargado. Boca bastante hendida, con dientes relativamente grandes, separados unos de otros y en una sola fila. Los ojos casi tocan las comisuras labiales. Dorso azulado o gris verdoso, flancos plateados, invadidos por dentelladuras pigmentadas que descienden del dorso, constituyendo una serie de 15-25 manchas transversales estrechas; mancha negra en el lóbulo anterior de la 2ª dorsal. Talla hasta 1,25 m. Atlántico y Mediterráneo. Carne de calidad más bien mediocre. Véase: caballas espinosas, carángidos. Nombre vulgar y designación oficial: **lirio**.

campurriana. Véase: vaca Campurriana.

camrón de mar. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **camarón rosado norteño**.

camurupín. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Megalops atlantica* (Valenciennes). Sinónimo: **tarpon**.

can de mar. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Eugaleus galeus* (Garman). Sinónimo: **cazón**.

can mariño. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Eugaleus galeus* (Garman). Sinónimo: **cazón**.

cana. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Paracetropristis cabrilla* (Linnaeus). Sinónimo: **cabrilla**.

canal. Según el Código Alimentario, 3.10.02. Se entiende por canal el cuerpo de los animales de carne, desprovisto de vísceras torácicas, abdominales y pelvianas, excepto los riñones, con o sin piel, patas y cabeza. Las canales deberán presentar masas musculares convenientemente desarrolladas por

todo el conjunto de su cuerpo. La grasa de cobertura e interna se presentará bien distribuida. Al tacto en una superficie por corte se debe apreciar untuosidad fina y consistencia firme. **canal**. A los efectos del real decreto 1469/2007, de 2 de noviembre. Es el cuerpo de un cerdo adulto sacrificado, sangrado y eviscerado, entero o partido longitudinalmente por la mitad, sin lengua, cerdas, órganos genitales, manteca, riñones ni diafragma. Véase: generalidades sobre carnes y despojos; canal de porcino.

canal de bovino. Es el cuerpo de la vaca sacrificada, abierta y sin despojos. El término vaca se emplea también para referirse o todos los vacunos mayores (novilla, vaca, toro, becerro, buey, toro y novillo) La canal se divide en trozos para su posterior utilización. A esta operación se la llama despiece. Véase: despiece de la canal de vaca; canal.

canal de cordero, deshuesado y listo para asar. Corte de la canal de cordero consistente en medio cordero deshuesado y sin grasa, enrollado y atado. Raras veces se asa entero, excepto para banquetes, por lo que se puede cortar en varios trozos para asar. Véase: canal de ovino; despiece de la canal de ovino.

canal de ovino. Sinónimo: canal de cordero; canal de oveja. Véase: canal.

canal de porcino. Es el cuerpo del cerdo muerto, abierto y sin despojos. Para el mejor aprovechamiento culinario de la carne se realiza el despiece de la canal. Véase: despiece de la canal de porcino; canal.

Canalejas de Peñafiel. Término municipal de la provincia de Valladolid (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Du-

roc.

canalera. Designación oficial española del pez: *Jenkinsia stolifera*.

canalera. Nombre vulgar del pez: *Clupea lamprotaenia* (Gosse). Sinónimo: **sardineta canalerita**.

canalera. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Etrumeus sardina* (Mitchill). Sinónimo: **sardineta canalera**.

canalero. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Carcharhinus aethlorus* (Jordán y Gilbert). Sinónimo: **tiburón macuira**.

canalons. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: pasta rellena al horno.

canana. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Girard eblanae* (Hoile). Sinónimo: **pota**.

canana. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Illex coindetii* (Verano y Steenstrup). Sinónimo: **volador**.

canana. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Todarodes sagittatus* (Lamarck). Sinónimo: **pota europea**.

canana. Nombre vulgar, en El Levante Español, del molusco: *Illex coindetii* (Verano y Steenstrup). Sinónimo: **volador**.

canana. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del molusco: *Girard eblanae* (Hoile). Sinónimo: **pota**.

canana. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del molusco: *Illex coindetii* (Verano y Steenstrup). Sinónimo: **volador**.

canana. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del molusco: *Todarodes sagittatus* (Lamarck). Sinónimo: **pota europea**.

canapés, empanadas y hojaldres en la cocina clásica. Consideramos: Canapés mixtos: Coca de trempó; Cocarrois; Empanada de

pollo; Empanadillas de aceitunas; Hojaldres de carne; Tostada rellena. Véase: cocina clásica.

canapés burgaleses: Plato realizado fundamentalmente con chicharrón ibérico. **Ingredientes:** Chicharrón ibérico con pistachos, queso de Burgos, pan de leña, tomate natural, ajo, aceite de oliva virgen, sal. Véase: chicharrones.

canapés de berenjenas. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Verduras. **Ingredientes:** berenjena, diente de ajo, aceite de oliva, sal, limón, rebanada de pan tostado.

canapés de gambas. Plato correspondiente al grupo de gambas. Tiempo de preparación 15 minutos. **Ingredientes:** pan de miga, gambas cocidas peladas, queso camembert, mantequilla, pasta de anchoas. Véase: gambas.

canapés en la cocina clásica. Véase: canapés, empanadas y hojaldres en la cocina clásica.

canapés mixtos. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora. **Ingredientes:** pan de molde cortado a máquina, jamón, atún en aceite, mantequilla, filetes de anchoas, puntas de espárrago, pepinillos en vinagre, pimiento morrón, mejillones pequeños, salchichas en rodajas, gambas pequeñas, huevo duro, alcaparras. Véase: canapés, empanadas y hojaldres en la cocina clásica.

canari. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Crenilabrus boryanus* (Risso). Sinónimo: **vaqueta**.

canari. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Crenilabrus boryanus* (Risso). Sinónimo: **vaqueta**.

canario rojo. Nombre vulgar del pez: *Anthias buphthalmos* (Bonaparte). Sinónimo: **pagallo**.

canario. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Conodon nobilis* (Linnaeus). Sinónimo: **ronco canario**.

canario. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Cephalopholis fulva* (Linnaeus). Sinónimo: **cherna cabrilla**.

canario. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Conodon nobilis* (Linnaeus). Sinónimo: **ronco canario**.

canario. Nombre vulgar, en Puerto Rico, del pez: *Anisotremus virginicus* (Linnaeus). Sinónimo: **burro catalina**.

canario. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Conodon nobilis* (Linnaeus). Sinónimo: **ronco canario**.

canario rojo. Nombre vulgar del pez: *Anthias buphthalmos* (Bonaparte). Sinónimo: **pagallo**.

canastillas de arroz. Plato integrante de la cocina con arroz. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 30 minutos. **Ingredientes:** arroz integral bien cocido y machacado, crema de garbanzos, huevo batido, yema, harina integral fina, nuez moscada, verduras hervidas. Véase: arroz integral.

cáncamo. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Cancer pagurus* (Linnaeus). Sinónimo: **buey**.

Cancer arctus. Crustáceo. Familia: cáncridos. Designación oficial: **santiaguíño** (*Scyllarus arctus*).

Cancer borealis. Familia: cáncridos. Tiene un parecido sorprendente con el cangrejo (camarón) de roca. El borde delantero del lomo del caparazón también muestra nueve

incisiones dentadas, la coloración clara del caparazón con salpicaduras rojas resalta más su parecido. No obstante, el color se vuelve más oscuro, es decir, marrón rojizo, cuanto más nórdica sea su zona de procedencia. * La parte superior del caparazón y sus pinzas, fuertemente desarrolladas, son muy ásperas. Los camarones Jonah prefieren aguas claras y profundidades de hasta los 180 m y más. Se les encuentra desde Nueva Escocia hasta Florida. Su carne es muy exquisita aunque sólo tenga importancia local. Nombre vulgar: cangrejo Jonah. Designación oficial: **jaiba de roca jonás**.

Cancer coronatus. Crustáceo. Familia: cáncrios. Designación oficial: **jaiba reina**.

Cancer edwardsii. Crustáceo. Familia: cáncrios. Designación oficial: **jaiba mola roqueña**.

Cancer gammarus. Crustáceo. Familia: cáncrios. Designación oficial: **bogavante**.

Cancer irroratus. Familia: cáncrios. Este cangrejo que tiene forma de elipse (el lomo del caparazón es una vez y media más ancho que largo), se cría a lo largo de toda la costa atlántica americana, desde Labrador a Florida y hasta las Bahamas. Es llamativo su lomo de color amarillo claro con puntillos rojos o violetas. En su borde delantero el caparazón tiene nueve incisiones dentadas lisas. Las pinzas son relativamente blandas. Los animales machos son mayores que las hembras, su caparazón puede alcanzar una anchura de 15 a 18 cm. El de las hembras sólo llega a tener unos 12 cm. * El modo de vida de estos animales se ha investigado aún relativamente poco. Económicamente, estos cangrejos sólo juegan un papel secundario, normalmente los suelen coger los pescadores de bogavante. Los bogavantes los utilizan de vez en cuando como alimento. Nombre vulgar: cangrejo de rocas. Designación oficial: **jaiba de roca amarilla**.

Cancer magister. Familia: cáncrios. Este cangrejo es el más popular en la costa Oeste

de los EE.UU. por su tamaño este cangrejo se asemeja al paguro europeo, pero su caparazón casi tiene forma de trapecio. Las prolongaciones donde están los ojos se encuentran muy cerca la una de la otra, las antenas son algo más cortas. También las pinzas son algo más delgadas y las patas más largas y móviles. El caparazón del lomo de color marrón verdoso puede llegar a alcanzar entre 20 y 25 cm de anchura, entonces el peso del cangrejo asciende a unos 800 g. Pero se dan también ejemplares mayores con un caparazón de aproximadamente 30 cm de anchura y un peso de casi 2 kg. A pesar de que sólo un 25% del peso del cuerpo constituye carne apropiada para su consumo, su demanda en el mercado sube constantemente. Para evitar una pesca excesiva, las autoridades de la industria pesquera han ordenado restricciones de pesca. Está totalmente prohibido pescar los paguros hembra (que de todos modos son relativamente pequeñas), y los cangrejos machos únicamente pueden ser capturados a partir de que su caparazón adquiera una anchura de, por lo menos, 15 ó 17 cm. Cuando las hembras o los cangrejos pequeños van a parar a las redes y a las cestas, han de ser devueltos al agua. Los paguros californianos sólo se venden congelado o en conserva; para tomarlo fresco es preciso desplazarse a la costa Oeste de EE.UU. nombre vulgar: paguro californiano. Designación oficial: **cangrejo dungeness**.

Cancer norvegicus. Crustáceo. Familia: cáncrios. Designación oficial: **cigala**.

Cancer pagurus. Familia: cáncrios. Las 20 especies de la familia *cancer* se encuentran en las aguas costeras de los mares fríos y templados. El *Cancer pagurus* se cría desde Lofoten hasta las costas marroquíes, también en todo el Mar del Norte y, ocasionalmente, en la zona Oeste del Mediterráneo y en el Atlántico. Si nos fijamos en su caparazón, el paguro parece estar empotrado en dos grandes conchas lisas. El borde del caparazón presenta incisiones dentadas a ambos lados y en la parte delantera frontal. Tiene antenas cortas. Los salientes ojos y las cortas antenas pueden “encogerse”, es

decir, ocultarse en pequeños edificios. De las 10 patas, las dos primeras se han desarrollado para agarrar y partir, los otros cuatro pares de patas traseras, que constan de cuatro articulaciones cubiertas de hirsutos pelos, acaban en forma de uña. Son de color marrón a marrón violeta y casi negras en las puntas. El color del lomo del caparazón puede oscilar de marrón a marrón rojizo, la parte inferior es amarillenta. Estos cangrejos pueden alcanzar un peso de unos 6 kg, el caparazón tiene entonces una anchura de unos 30 cm. No obstante, el caparazón mide 20 cm por término medio. El paguro vive preferentemente en las grietas de las rocas bañadas por el mar a profundidades de hasta los 10 m. Ahí encuentra buen cobijo desde el que acechar a sus presas. También suele enterrarse en el barro y en la arena. Con sus fuertes pinzas atrapa animales pequeños que, como él, se mueven despacio, principalmente caracoles, conchas y equinodermos. Naturalmente, también se defiende con ellas de los enemigos. Cuando se aproxima el tiempo de la muda y del apareamiento, el macho paguro se busca una hembra y la sujeta con los cuatro pares de patas traseras durante unos 8 días antes del cambio de la piel, operación en que ayuda a la hembra. Pocas horas después de la muda tiene lugar el apareamiento, y después de algunos días vuelve a dejar libre a la hembra. Aquí hay que mencionar un dato curioso; la hembra puede almacenar el esperma en su cuerpo durante 3 años. Así, los huevos pueden ser fecundados durante varias mudas independientemente del encuentro con un macho. El desove tiene lugar entre los meses de octubre y enero. Hasta el verano, el conglomerado de huevos, que contienen varios millones de unidades, permanece pegado debajo del abdomen. Las larvas sólo salen después de haber cumplido 2 meses y haber cambiado varias veces de piel, teniendo entonces una longitud de 4 mm. En este momento acaban su período de larvas nadado-

ras, para, a partir de entonces, arrastrarse por el suelo. Tras un año los pequeños paguros tienen una anchura de unos 3 cm. Únicamente a los 5 años alcanzan la madurez sexual, teniendo un tamaño de 12 cm. En contraste con el imponente tamaño del caparazón, el cuerpo del paguro contiene relativamente poca carne. Pero su hígado y sus huevos tienen un sabor exquisito y son considerados manjares. La carne se saca principalmente de las pinzas y del tórax. El paguro (como todos los crustáceos) tiene que ser cocido antes de prepararlo como plato frío o caliente. Su presencia en el mercado español, con el nombre de buey de mar, es continua a lo largo de todo el año, sin embargo, el segundo semestre es más prolijo en capturas. La forma habitual de presentación es vivo entero, aunque también se comercializa cocido: fresco o congelado. El comercio intracomunitario, sobre todo procedente de Francia y Reino Unido, contribuye a abastecer la demanda de nuestro mercado. Galicia dentro de nuestra geografía es el principal productor e incluso consumidor. Crustáceo delicioso cuya mejor época es el verano. Se vende vivo o cocido. El buey hembra suele tener pinzas más pequeñas y una cola más ancha que el macho. La hembra produce huevas deliciosas y tiene más carne que el macho. Sin embargo, el macho suele ser más caro debido a sus pinzas grandes llenas de carne blanca. La carne del cuerpo es melosa y resulta deliciosa servida fría con mahonesa. Nombre vulgar: buey, buey de mar, paguro; sabago; pato; masera; paguro; sabago; pato; masera; cambaro masero. Designación oficial: **buey**. Según el Código Alimentario, 3.13.02. Es un marisco. Crustáceo, decápodo, *Cancer pagurus*, Linneo. Véase: marisco.

Cancer personatus. Crustáceo. Familia: cánchridos. Designación oficial: **cangrejo pedulo**.

Cancer plebejus. Crustáceo. Familia: cáncridos. Designación oficial: **jaiba reina.**

Cancer polyodon. Crustáceo. Familia: cáncridos. Designación oficial: **jaiba peluda.**

Cancer porteri. Crustáceo. Familia: cáncridos. Designación oficial: **jaiba limón.**

Cancer puber. Crustáceo. Familia: cáncridos. Designación oficial: **nécora.**

Cancer setosus. Crustáceo. Familia: cáncridos. Designación oficial: **jaiba peluda.**

Cancer vulgaris. Crustáceo. Familia: cáncridos. Designación oficial: **quisquilla.**

cancha. Sinónimo: maíz tostado.

cancha blanca. Sinónimo: palomitas de maíz.

canche jurel. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Caranx caninus* (Walford). Sinónimo: **jurel común.**

canchema. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Arius dowi* (Gill). Sinónimo: **bagre moreno.**

canchimala. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Arius jordani* (Eigenmann y Eigenmann). Sinónimo: **bagre canchimalo.**

canchimala. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Arius dowi* (Gill). Sinónimo: **bagre moreno.**

canchimalo. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Arius multiradiatus* Günther). Sinónimo: **bagre cajeta.**

canchita. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** cancha (maíz seco), aceite. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cancrejo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Cancer edwardsii* (Bell). Sinónimo: **jaiba mola roqueña.**

cancrejo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Cancer edwardsii* (Bell). Sinónimo: **jaiba mola roqueña.**

Cancriidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: artrópodos. Subtipo: mandibulados (anteados) Clase: crustáceos. Subclase: malacostráceos. Serie: eumalacostráceos. Superorden: eucáridos. Orden: decápodos. Suborden: braquiuros. Consideramos: barrilete (*Gelasimus tangeri*), buey (cambaro masero) (*Cancer pagurus*), cangrejo de rocas (*Cancer irroratus*), cangrejo Jonah (*Cancer borealis*), paguro californiano (*Cancer magister*).

cáncridos. Véase: *Cancriidae*.

candalillo. Nombre vulgar de la planta *Equisetum arvense*.

candel de bruc gigant. Nombre vulgar catalán de la seta: *Clitocybe gigantea*.

candela. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Tapes pollastra* (de Costa, Lamark). Sinónimo: **almeja babosa.**

candela. Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita vaginata*; *Clitocybe geotropa*.

candela del hielo. Nombre vulgar de un cultivar del rabanito (*Raphanus sativus* var. *Radicula*).

Candelada. Término municipal de la provincia de Ávila (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Candelario. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que

se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

candil. Designación oficial española del pez: *Adioryx bullisi*; *Holocentrus bullisi*.

candil. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Myripristis jacobus* (Vuvier). Sinónimo: **candil colorado**.

candil. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Adioryx suborbitalis* (Gill). Sinónimo: **candil sol**.

candil. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Myripristis clarionensis* (Gilbert). Sinónimo: **candil amarillo**.

candil. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Priacanthus cruentatus* (Lacépède). Sinónimo: **catalufa roca**.

candil. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Pristigenys serrula* (Gilbert). Sinónimo: **catalufa semáforo**.

candil. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Holocentrus ascensionis* (Osbeck). Sinónimo: **candil gallito**.

candil. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Holocentrus ascensionis* (Osbeck). Sinónimo: **candil gallito**.

candil. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Holocentrus rufus* (Walbaum). Sinónimo: **candil soldado**.

candil amarillo. Designación oficial española del pez: *Myripristis clarionensis*; *Holocen-*

trus bullisi. Sinónimo oficial: Candil; Cardenal.

candil ardilla. Designación oficial española del pez: *Myripristis murdjan*.

candil cardenal. Designación oficial española del pez: *Myripristis gildi*.

candil coco. Designación oficial española del pez: *Holotrachys lima*.

candil colorado. Designación oficial española del pez: *Myripristis jacobus*. Sinónimo oficial: Candil; Candil de piedra; Mombrin.

candil de piedra. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Myripristis jacobus* (Vuvier). Sinónimo: **candil colorado**.

candil gallito. Designación oficial española del pez: *Holocentrus ascensionis*. Sinónimo oficial: Candil; Candil soldado; Carajuelo; Marignan; Matajuelo.

candil púrpura. Designación oficial española del pez: *Myripristis leiognathos*. Sinónimo oficial: Cardenal; Matajuelo; Sol; Soldado.

candil rayado. Designación oficial española del pez: *Adioryx coruscus*. Sinónimo oficial: Carajuelo; Matajuelo.

candil sol. Designación oficial española del pez: *Adioryx suborbitales*; *Holocentrus suborbitales*. Sinónimo oficial: Candil; Sol.

candil soldado. Designación oficial española del pez: *Holocentrus rufus*; *Plectrypops retrospinis*. Sinónimo oficial: Candil; Carajuelo; Marignan; Matajuelo.

candil soldado. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Holocentrus ascensionis* (Osbeck). Sinónimo: **candil gallito**.

candle. Véase: nuez candle.

caneco. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

canela. Ingredientes de la cocina de Méjico. Corteza de canelo de olor y sabor aromáticos. Nombre hindú: *dalchini*. Véase: condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico; especias y hierbas en la cocina védica.

canela borde. Nombre vulgar de la planta: *Cinnamomum cassia*.

canela de Ceylán. Nombre vulgar de la planta: *Cinnamomum zeylanicum*.

canela de China. Nombre vulgar de la planta: *Laurus cassia*.

canela de Malabar. Nombre vulgar de la planta: *Cassia lignea*.

canela de palo. Corteza del árbol *Drimys winteri*.

canela y naranja. Variedad comercial de té. Té verde aromatizado Sencha; trozos de canela y cáscaras de cítricos con aroma. Véase: variedades de té.

canelones. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “huevos, empanadas, pastas, migas y pistos”. Cocina de Cataluña. **Ingredientes:** canelones, carne, hígados de gallina, pechuga de pollo, sesada, jamón serrano, tomate, harina, leche, mantequilla, trufas, queso rallado, vino de Jerez, cebolla, aceite, sal. Véase: cocina de España.

canelones a la italiana congelado comerciales. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Canelones	la italiana Findus	de atún claro Frudesa
Ácido ascórbico (C) (mg)	2,00	0,00
Ácido fólico (µg)	3,00	38,70
Calcio (mg)	82,00	174,40

Canelones	la italiana Findus	de atún claro Frudesa
Carbohidratos(g)	13,10	14,57
Cinc (mg)	0,30	0,73
Energía (kcal)	147,03	136,53
Energía (kJ)	614,56	570,70
Fibra (g)	0,30	1,74
Fósforo (mg)	88,00	102,20
Gr.moninsaturada g		1,83
Grasa (g)	7,90	6,29
Grasa poliinsaturada (g)		1,83
Grasa saturada (g)	3,30	2,61
Hierro (mg)	0,30	1,90
Magnesio (mg)	11,40	25,10
Niacina (mg eq. niacina)	3,20	
Piridoxina (B ₆)mg	0,05	0,12
Porción comestible (%)	100,00	100,00
Potasio (mg)	119,00	313,00
Proteína (g)	6,70	6,37
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,16	0,35
Sodio (mg)	332,00	632,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,04	0,16
Vitamina A (µg eq. Retinol)	73,00	26,72
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,14	8,91
Vitamina E (mg)	1,40	0,26

canelones con besamel. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 30 minutos. **Ingredientes:** canelones, carne de ternera picada, pechuga de pollo, seso de cordero, jamón, aceite, salsa de tomate, cebolla picada, jerez, queso gruyere rallado, sal, pimienta. **Besamel:** harina, mantequilla, leche, sal, nuez moscada. Véase: arroces y pastas en la cocina clásica.

canelones de carne congelado comercial. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Canelones de carne. La cocinera	
Ácido fólico (µg)	43,24
Calcio (mg)	153,50
Carbohidratos (g)	13,40
Cinc (mg)	0,52
Energía (kcal)	123,40
Energía (kJ)	515,81

Canelones de carne. La cocinera	
Fibra (g)	2,23
Fósforo (mg)	109,10
Grasa (g)	5,33
Grasa moninsaturada (g)	1,76
Grasa poliinsaturada (g)	1,20
Grasa saturada (g)	2,40
Hierro (mg)	2,20
Magnesio (mg)	29,90
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,14
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	203,20
Proteína (g)	6,21
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,32
Sodio (mg)	539,20
Tiamina (B ₁) (mg)	0,22
Vitamina A (µg eq. retinol)	13,18
Vitamina B ₁₂ (µg)	7,20
Vitamina E (mg)	6,87

canelones Rossini congelado comercial. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Canelones rossini. La cocinera	
Ácido ascórbico (C) (mg)	8,00
Ácido fólico (µg)	5,00
Calcio (mg)	62,00
Carbohidratos (g)	13,70
Cinc (mg)	0,40
Energía (kcal)	132,28
Energía (kJ)	552,91
Fibra (g)	0,40
Fósforo (mg)	109,00
Grasa (g)	6,10
Grasa saturada (g)	1,40
Hierro (mg)	0,50
Magnesio (mg)	17,30
Niacina (mg eq. niacina)	2,50
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,11
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	212,00
Proteína (g)	6,50
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,15

Canelones rossini. La cocinera	
Sodio (mg)	459,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,08
Vitamina A (µg eq. retinol)	256,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,09
Vitamina E (mg)	1,70

Canencia de la Sierra. Término municipal de la provincia de Madrid en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

canette rotie en groute, bajos gordon bleu. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “pollo y animales de caza”. Nombre español: pato al horno con recubrimiento de hierbas y pimienta en grano. Véase: pollo y animales de caza en la cocina de Francia.

canexa. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Pachygrapsus marmoratus* (Fabricius). Sinónimo: **cangrejo de roca**.

canexa. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Galeus mustelus* (Rafinesque). Sinónimo: **musola**.

cangil. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Macrobrachium americanum* (Bate). Sinónimo: **camarón cauque**.

cangrejito. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Cycloxanthops sexdecimdentatus* (H. Milne Edw. Y Lucas). Sinónimo: **cangrejo lobo**.

cangrejo. Designación oficial española del crustáceo: *Liocarcinus arcuatus*. Sinónimo oficial: Antxarrama; Barrilet; Cangrexo;

Cranc; Cranc de roca; Nekora txikia; Pa-teixo.

cangrejo. Nombre vulgar, en Asturias, del crustáceo: *Carcinus maenas* (Linnaeus). Sinónimo: **cangrejo verde**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Cycloxanthops sexdecimdentatus* (H. Milne Edw. Y Lucas). Sinónimo: **cangrejo lobo**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Taliepus dentatus* (H. Milne Edwards). Sinónimo: **panchote talicuno**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Taliepus marginatus* (Bell). Sinónimo: **panchote cachamba**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Calappa convexa* (Saussure). Sinónimo: **cajeta bola**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Cardisoma crassum* (Smith). Sinónimo: **moro sin boca**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Callinectes toxotes* (Ordway). Sinónimo: **jaiba gigante**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Cardisoma crassum* (Smith). Sinónimo: **moro sin boca**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Grapsus grapsus* (Linnaeus). Sinónimo: **abuete negro**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Calappa convexa* (Saussure). Sinónimo: **cajeta bola**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Hepatus chiliensis* (H. Milne Edwards). Sinónimo: **cajeta puñete**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Platyxanthus orbigny* (H. Milne Edw. Y Lucas). Sinónimo: **cangrejo violado**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Araneus mexicanus* (Gerstaecker). Sinónimo: **jaiba arenera**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Callinectes arcuatus* (Ordway). Sinónimo: **jaiba cuata**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Homalaspis plana* (Milne Edwards). Sinónimo: **jaiba mora de piedra**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Cancer polyodon* (Poeppig). Sinónimo: **jaiba peluda**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Cardisoma crassum* (Smith). Sinónimo: **moro sin boca**.

cangrejo. Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Cardisoma crassum* (Smith). Sinónimo: **moro sin boca**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Leptograpsus variegatus* (Fabricius). Sinónimo: **araña corredora**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Calappa convexa* (Saussure). Sinónimo: **cajeta bola**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Mursia gaudichaudii* (H. Milne Edwards). Sinónimo: **cajeta paco**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Hepatus chiliensis* (H. Milne Edwards). Sinónimo: **cajeta puñete**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Cancer porteri* (Rathbun). Sinónimo: **jaiba limón**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Homalaspis plana* (Milne Edwards). Sinónimo: **jaiba mora de piedra**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Gaudichaudia gaudichaudia* (H. Milne Edwards). Sinónimo: **jaiba pancora**.

cangrejo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Europodius latreillei* (Guerin). Sinónimo: **panchote araña.**

cangrejo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Taliepus dentatus* (H. Milne Edwards). Sinónimo: **panchote talicuno.**

cangrejo. Crustáceo, nombre vulgar. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cangrejos, nécoras y similares	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Ácido fólico (µg)	20,00
Calcio (mg)	30,00
Cinc (mg)	3,80
Colesterol (mg)	100,00
Energía (kcal)	123,90
Energía (kJ)	517,90
Fósforo (mg)	160,00
Grasa (g)	5,10
Grasa moninsaturada (g)	1,13
Grasa poliinsaturada (g)	2,18
Grasa saturada (g)	0,69
Hierro (mg)	1,30
Magnesio (mg)	48,00
Niacina (mg eq. niacina)	6,30
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,30
Porción comestible (%)	44,00
Potasio (mg)	270,00
Proteína (g)	19,50
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,15
Sodio (mg)	170,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,10
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	tr.
Vitamina D (µg)	tr.
Vitamina E (mg)	2,30
Yodo (mg)	40,00

cangrejo araña. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Europodius latreillei* (Guerin). Sinónimo: **panchote araña.**

cangrejo araña. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Taliepus dentatus* (H. Milne Edwards). Sinónimo: **panchote talicuno.**

cangrejo atlántico. Nombre vulgar, en (FROM), del crustáceo: *Carcinus maenas* (Linnaeus). Sinónimo: **cangrejo verde.**

cangrejo australiano. Nombre vulgar del crustáceo: *Cherax tenuimanus*.

cangrejo australiano grande. Nombre vulgar del crustáceo: *Euastacus armatus*.

cangrejo azul. Designación oficial española del crustáceo: *Callinectes sapidus*. Sinónimo oficial: Jaiba; Jaiba azul; Karramarro urdina.

cangrejo azul. Nombre vulgar del crustáceo: *Callinectes sapidus* (Rathbun). Sinónimo: **jaiba azul.**

cangrejo azul. Nombre vulgar del crustáceo: *Portunus pelagicus*.

cangrejo Bernardo. Nombre vulgar del crustáceo: *Pagurus bernhardus*. Designación oficial: **bigaro de patas.**

cangrejo bobo. Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Grapsus grapsus* (Linnaeus). Sinónimo: **abuete negro.**

cangrejo bola. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Calappa convexa* (Saussure). Sinónimo: **cajeta bola.**

cangrejo bola. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Calappa convexa* (Saussure). Sinónimo: **cajeta bola.**

cangrejo cocotero. Nombre vulgar del crustáceo: *Birgus latro*.

cangrejo colorado. Designación oficial española del crustáceo: *Geryon quiquedens*.

cangrejo colorado. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Platyxanthus orbigny* (H. Milne Edw. Y Lucas). Sinónimo: **cangrejo violado**.

cangrejo común. Nombre vulgar del crustáceo: *Carcinus maenas*.

cangrejo con espárragos. Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “pescados y mariscos”. **Ingredientes:** Espárragos verdes, jengibre fresco, cebolleta, aceite, licor chino, sal, aceite de sésamo, migas de cangrejo, fécula de maíz, caldo de pollo, clara de huevo, sal, pimienta.

cangrejo coronado. Nombre vulgar del crustáceo: *Paralithodes camtschatica*.

cangrejo costero. Designación oficial española del crustáceo: *Liocarcinus vernalis*.

cangrejo criollo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Platyxanthus orbigny* (H. Milne Edw. Y Lucas). Sinónimo: **cangrejo violado**.

cangrejo cruz. Nombre vulgar del crustáceo: *Charibdis cruciata*.

cangrejo de arena. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Araneus mexicanus* (Gers-taecker). Sinónimo: **jaiba arenera**.

cangrejo de arena. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Hepatus chiliensis* (H. Milne Edwards). Sinónimo: **cajeta puñete**.

cangrejo de arena australiano. Designación oficial española del crustáceo: *Portunus pelagicus*.

cangrejo de arrugas. Designación oficial española del crustáceo: *Liocarcinus corrugatus*.

cangrejo de Australia. Designación oficial española del crustáceo: *Cherax destructor*; *Cherax tenuimanus*; *Eustacus armatus*.

cangrejo de estanque. Nombre vulgar del crustáceo: *Astacus leptodactylus*.

cangrejo de fango. Designación oficial española del crustáceo: *Panapeus herbstii*.

cangrejo de fango. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Homalaspis plana* (Milne Edwards). Sinónimo: **jaiba mora de piedra**.

cangrejo de fango. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Gaudichaudia gaudichaudia* (H. Milne Edwards). Sinónimo: **jaiba pancora**.

cangrejo de fango australiano. Designación oficial española del crustáceo: *Scyllia serrata*.

cangrejo de Kamber. Nombre vulgar del crustáceo: *Ortonectes limosus*.

cangrejo de Kamtschatka. Nombre vulgar del crustáceo: *Paralithodes camtschatica*.

cangrejo de las marismas. Designación oficial española del crustáceo: *Procambarus clarkii*.

cangrejo de las rocas. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Grapsus grapsus* (Linnaeus). Sinónimo: **abuete negro**.

cangrejo de los manglares. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Ucides occidentalis* (Ortmann). Sinónimo: **capuco verde**.

cangrejo de Luisiana. Nombre vulgar del crustáceo: *Procambarus clarkii*.

cangrejo de Madagascar. Nombre vulgar del crustáceo: *Astacides madagascariensis*.

cangrejo de mangle azul. Nombre vulgar, en (FROM), del crustáceo: *Cardisoma guanhumi* (Latreille). Sinónimo: **moro de mangle azul**.

cangrejo de mar. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del crustáceo: *Carcinus maenas* (Linnaeus). Sinónimo: **cangrejo verde**.

cangrejo de mar. Nombre vulgar del crustáceo: *Carcinus maenas*.

cangrejo de nieve. Designación oficial española del crustáceo: *Chionoecetes bairdii*; *Chionoecetes opilio*; *Chionoecetes tanneri*.

cangrejo de Nueva Zelanda. Designación oficial española del crustáceo: *Neolithodes brodiei*.

cangrejo de pantano. Nombre vulgar del crustáceo: *Astacus leptodactylus*.

cangrejo de peña. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Grapsus grapsus* (Linneaus). Sinónimo: **abuete negro**.

cangrejo de piedra. Designación oficial española del crustáceo: *Platyxanthus crenulatus*.

cangrejo de piedra. Nombre vulgar del crustáceo: *Austropotamobius torrentium*.

cangrejo de piedra colorado. Designación oficial española del crustáceo: *Carpillius corallinus* (Herbst). Sinónimo: cangrejo moro colorado.

cangrejo de piedra negro. Designación oficial española del crustáceo: *Menippe mercenaria*. Sinónimo oficial: Cangrejo moro; Moro.

cangrejo de piedra nórdico. Nombre vulgar del crustáceo: *Lithodes maja*.

cangrejo de pinzas estrechas. Nombre vulgar del crustáceo: *Astacus leptodactylus*.

cangrejo de Queensland, cocido. (*Portunus pelagicus*) El cangrejo vivo tiene el caparazón moteado de azul. La carne del cuerpo es buena, y la de las patas y pinzas es excelente. Véase: marisco.

cangrejo de río. Designación oficial española del crustáceo: *Austropotamobius pallipes*. Sinónimo oficial: Carranc; Carranc de riu; Cranc; Cranc de riu; Ibakarramarroa.

cangrejo de río. Crustáceo. Nombre vulgar. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cangrejo de río crudo	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Ácido fólico (µg)	30,00
Calcio (mg)	43,00
Carbohidratos (g)	tr.
Cinc (mg)	5,50
Colesterol (mg)	158,00
Energía (kcal)	65,00
Energía (kJ)	271,70
Fósforo (mg)	232,00
Grasa (g)	0,50
Grasa moninsaturada (g)	0,13
Grasa poliinsaturada (g)	0,19
Grasa saturada (g)	0,06
Hierro (mg)	2,00
Magnesio (mg)	2,00
Niacina (mg eq. niacina)	1,90
Piridoxina (B ₆) (mg)	1,10
Porción comestible (%)	23,00
Potasio (mg)	254,00
Proteína bruta (g)	15,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,04
Sodio (mg)	253,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,05
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	2,40
Vitamina D (µg)	0,25
Vitamina E (mg)	1,50

cangrejo de río americano. Nombre vulgar del crustáceo: *Cherax destructor*; *Ortonectes limosus*.

cangrejo de río italiano. Nombre vulgar del crustáceo: *Potamon fluviatile*.

cangrejo de río sudamericano. Nombre vulgar del crustáceo: *Parastacus*.

cangrejo de roca. Designación oficial española del crustáceo: *Pachygrapsus marmoratus*. Sinónimo oficial: Anacra negra; Ar-

decasas; Baeta; Canexa; Cangrexo; Cholito; Cámbaro; Demo; Jalo; Labia; Martabela; Matahomes; Puta; Queimacasas.

cangrejo de roca. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Grapsus grapsus* (Linneaus). Sinónimo: **abuete negro**.

cangrejo de rocas. Nombre vulgar del crustáceo: *Cancer irroratus*.

cangrejo de Tasmania. Nombre vulgar del crustáceo: *Astacopsis gouldi*.

cangrejo del Pacífico. Designación oficial española del crustáceo: *Pacifistacus leniusculus*. Sinónimo oficial: Pazifikoko karra-marroa.

cangrejo del sur. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Talipeus dentatus* (H. Milne Edwards). Sinónimo: **panchote talicuno**.

cangrejo dormilón. Designación oficial española del crustáceo: *Dromia personata*.

cangrejo dromia. Nombre vulgar del crustáceo: *Eriocheir sinensis*.

cangrejo dungeness. Designación oficial española del crustáceo: *Cancer magister*.

cangrejo en conserva. Carne desmigada, de sabor dulce y salado, y color blanco rosado. Se conserva durante 12 meses, pero se debe refrigerar y consumir en 24 horas, una vez abierta la lata. Se sirve como aperitivo, en ensaladas, salsas para pastas y *dips*. Véase: pescados y mariscos en conserva.

cangrejo galiciano. Nombre vulgar del crustáceo: *Astacus leptodactylus*.

cangrejo gigante australiano. Nombre vulgar del crustáceo: *Pseudocarcinus gigas*.

cangrejo glacial nórdico. Nombre vulgar del crustáceo: *Chionoecetes opilio*.

cangrejo grajo. Nombre vulgar del crustáceo: *Austropotamobius pallipes*.

cangrejo grande de patas dorsales. Nombre vulgar del crustáceo: *Paramola cuvieri*.

cangrejo grande de piedra. Nombre vulgar del crustáceo: *Menippe mercenaria*.

cangrejo japonés. Nombre vulgar del crustáceo: *Paralithodes camtschatica*.

cangrejo Jonah. Nombre vulgar del crustáceo: *Cancer borealis*.

cangrejo kegani. Designación oficial española del crustáceo: *Erimacrus isenbeckii*.

cangrejo ladrón. Nombre vulgar del crustáceo: *Birgus latro*.

cangrejo lady. Nombre vulgar del crustáceo: *Ovalipes ocellata*.

cangrejo lobo. Designación oficial española del crustáceo: *Cycloxanthops sexdecimdentatus*. Sinónimo oficial: Cangrejito; Cangrejo.

cangrejo mediterráneo. Designación oficial española del crustáceo: *Carcinurus mediterraneus*; *Canicus aestuarii*. Sinónimo oficial: Cangrejo verde del Mediterráneo; Karramarro mediterranea.

cangrejo moro. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: cangrejo de piedra negro; cangrejo moruno.

cangrejo moro. Nombre vulgar, en Cuba, del crustáceo: *Menippe mercenaria* (Say). Sinónimo: **cangrejo de piedra negro**.

cangrejo moro. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Eriphia spinifrons* (Herbst). Sinónimo: **cangrejo moruno**.

cangrejo moro colorado. Nombre vulgar, en Cuba, del crustáceo: *Carpillius corallinus* (Herbst). Sinónimo: **cangrejo de piedra colorado**.

cangrejo moruno. Designación oficial española del crustáceo: *Eriphia spinifrons*; *Eriphia verrucosa*. Sinónimo oficial: Boi

peludo; Cangrejo moro; Felpudo; Noca; Picador; Rabuda; Rañado; Txangarra.

cangrejo nadador. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del crustáceo: *Ovalipes punctatus* (De Haan). Sinónimo: **jaiba nadadora**.

cangrejo nadador. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Euphylax dovii* (Stimpson). Sinónimo: **jaiba marciانا**.

cangrejo nadador. Nombre vulgar, en Uruguay, del crustáceo: *Ovalipes punctatus* (De Haan). Sinónimo: **jaiba nadadora**.

cangrejo nadador. Nombre vulgar del crustáceo: *Liocarcinus sp.* Designación oficial: **jaiba nadadora**.

cangrejo nadador de puntos rojos del Pacífico. Nombre vulgar del crustáceo: *Portunus sanguinolentus*.

cangrejo nadador grande del Pacífico. Nombre vulgar del crustáceo: *Portunus pelagicus*.

cangrejo oso. Nombre vulgar del crustáceo: *Scyllarus arctus*.

cangrejo ovalado. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Pseudocorystes sicarius* (Poeppig). Sinónimo: **jaiba botón**.

cangrejo paella. Designación oficial española del crustáceo: *Portunus latipes*.

cangrejo pastinaca. Nombre vulgar del crustáceo: *Tachypleus*.

cangrejo patón. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Ucides occidentalis* (Ortmann). Sinónimo: **capuco verde**.

cangrejo peludo. Designación oficial española del crustáceo: *Cancer personatus*; *Dromia caputmortuum*; *Dromia vulgaris*. Sinónimo oficial: Boi d'area; Boi moro; Ramiro; Zapateiro peludo.

nimo oficial: Boi d'area; Boi moro; Ramiro; Zapateiro peludo.

cangrejo peludo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Cancer polyodon* (Poeppig). Sinónimo: **jaiba peluda**.

cangrejo plano. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Araneus mexicanus* (Gerstaecker). Sinónimo: **jaiba arenera**.

cangrejo rana. (*Ranina ranina*) Cangrejo de la costa noreste de Australia que alcanza los 20 cm de largo. Su carne blanca es fina y dulce, pero algo quebradiza. Véase: marisco.

cangrejo real. Designación oficial española del crustáceo: *Calappa granulata*. Sinónimo oficial: Boi bravo; Brixia; Choró; Conasacho; Cranc reial; Dormiñón; Jaima; Karramarro lotxatia; Lesma; Pessic; Vergonzoso.

cangrejo real azul. Nombre vulgar del crustáceo: *Paralithodes platypus*.

cangrejo real dorado. Nombre vulgar del crustáceo: *Lithodes aesquispina*.

cangrejo rojo. Nombre vulgar del crustáceo: *Procambarus clarkii*.

cangrejo rojo de mar profunda. Nombre vulgar del crustáceo: *Geryon quinquedens*.

cangrejo ruso. Designación oficial española del crustáceo: *Paralithodes camchatica*; *Paralithodes camchaticus*; *Paralithodes camtschatca*.

cangrejo saltador de mar profunda. Nombre vulgar del crustáceo: *Munia rugosa*.

cangrejo saltador tropical. Nombre vulgar del crustáceo: *Grapsus grapsus*.

cangrejo señal. Nombre vulgar del crustáceo: *Pacifastacus leniusculus*.

cangrejo sin boca. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Cardisoma crassum* (Smith). Sinónimo: **moro sin boca.**

cangrejo sirí. Nombre vulgar del crustáceo: *Callinectes danae* (Smith). Sinónimo: **jaiba sirí.**

cangrejo terrestre. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Ucides occidentalis* (Ortmann). Sinónimo: **capuco verde.**

cangrejo terrestre común. Nombre vulgar del crustáceo: *Gecarcinus ruricola*.

cangrejo terrestre del Atlántico. Nombre vulgar del crustáceo: *Ucides occidentalis*.

cangrejo velludo. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del crustáceo: *Maia squinado* (Herbst, Rondelet). Sinónimo: **centolla.**

cangrejo verde. Designación oficial española del crustáceo: *Carcinus maenas*. Sinónimo oficial: Cangrejo; Cangrejo atlántico; Cangrejo de mar; Cangrexo; Carromarro; Cañeta; Cranc; Cranc de mar; Cranc verd; Cámbaro; Karramarro berbea.

cangrejo verde. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Ucides occidentalis* (Ortmann). Sinónimo: **capuco verde.**

cangrejo verde del Mediterráneo. Nombre vulgar, en (FAO), del crustáceo: *Carcinurus*. (Czerniavsky). Sinónimo: **cangrejo mediterráneo.**

cangrejo vergonzoso grande. Nombre vulgar del crustáceo: *Calappa granulata*.

cangrejo violáceo. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Platyxanthus orbignyi* (H. Milne Edw. Y Lucas). Sinónimo: **cangrejo violado.**

cangrejo violado. Designación oficial española del crustáceo: *Platyxanthus orbignyi*. Sinónimo oficial: Cangrejo; Cangrejo colorado; Cangrejo criollo; Cangrejo violáceo; Jaiba.

cangrejo violinista. Nombre vulgar del crustáceo: *Ucal*.

cangrejos al gratín. Plato correspondiente al grupo de cangrejos. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 15 minutos. **Ingredientes:** cangrejo de 1 Kg, salsa mornay, queso rallado, mantequilla, sal, pimienta. Véase: cangrejos.

cangrejos al jerez. **Ingredientes:** Cangrejos de río, mantequilla, jerez seco, laurel, sal, pimienta, perejil. Véase: cocina de Cantabria.

cangrejos anacoretas. Véase: pagúridos.

cangrejos aparentes. Véase: *Lithodidae*. Sinónimo: cangrejos de piedra. Véase: anomuros.

cangrejos con salsa de mostaza y mahonesa. Plato correspondiente al grupo de cangrejos. Tiempo de preparación 15 minutos. **Ingredientes:** cangrejos, mahonesa, aceite, vinagre, sal, pimienta, yema de huevo duro, perejil, mahonesa. Véase: cangrejos.

cangrejos con salsa mornay. Plato correspondiente al grupo de cangrejos. Tiempo de preparación 40 minutos. Cocción: 20 minutos. **Ingredientes:** cangrejos, queso rallado, salsa mornay, mantequilla, pan rallado, perejil. Véase: cangrejos.

cangrejos corredores. Véase: *Ocypodidae*. Sinónimo: ocapódidos.

cangrejos de agua dulce. Véase: *Potamidae*. Sinónimo: potámidos.

cangrejos de caparazón blando fritos. Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “pescados y mariscos”. Los cangrejos de caparazón blando (de color azulado de muda reciente) son un manjar, sobre todo en la costa Este de Estados Unidos, donde tienen mucha aceptación. Se trata del *Canillectes sapidus* (**cangrejo azul**) conocido como softshell crab. Conviene comprarlos congelados, que ya vienen limpios.

Ingredientes: Softshell crabs, yema de huevo, harina de maíz, aceite para freír, ajo, chile rojo fresco, chile rojo seco, salsa de soja. **Para la marinada:** Sal, pimienta blanca, azúcar, vino Shaobsing. Nombre en China; *jui jin jeun ho hai*.

cangrejos de mar profunda. Véase: *Geryonidae*. Sinónimo: geriónidos.

cangrejos de Nueva Zelanda. Véase: *Paranephrops*. Sinónimo: parastácidos.

cangrejos de patas dorsales. Véase: *Homolidae*. Sinónimo: homólidos.

cangrejos de piedra. Véase: *Lithodidae*. Sinónimo: litódidos.

cangrejos de piedra grandes. Véase: *Xanthidae*. Sinónimo: xántidos.

cangrejos de río. Plato de la cocina de Cantabria “Santurde de Reinosa” perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. **Ingredientes:** cangrejos, cebolla, tomate maduro, ajo, vino blanco, aceite de oliva, perejil, guindilla, sal. Véase: cocina de Cantabria.

cangrejos de río. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** cangrejos de río, cebollas, jamón serrano, vino blanco, perejil, aceite, ajo, tomate, guindilla, sal.

cangrejos de río. Véase: *Astacidae*; *Cambaridae*; *Parastacidae*.

cangrejos de río al estilo perlis. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** cangrejos de río, aceite de oliva, ajo, vino blanco, limones, caldo de pescado, pimienta negra molida, coñac, sal, guindilla.

cangrejos de río de los hemisferios nórdicos. Véase: *Astacidae*; *Cambaridae*. Sinónimo: astácidos, cambáridos.

cangrejos de río del hemisferio Sur. Véase: *Parastacidae*. Sinónimo: parastácidos.

cangrejos de río sudamericano. Véase: *Parastacus*. Sinónimo: parastácidos.

cangrejos de suelo de cola larga. Véase: *Palinuridae*. Sinónimo: palinúridos.

cangrejos de surcos. Véase: *Galatheididae*. Sinónimo: galateas.

cangrejos de tierra. Véase: *Gecarcinidae*. Sinónimo: gecarcínidos.

cangrejos en caldo. Plato correspondiente al grupo de cangrejos. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 2 horas 20 minutos. **Ingredientes:** Cangrejo de 1 Kg, cebolla, tomate, manteca de vaca, jengibre molido, tomillo, ajo, azafrán, pimentón, sal. Véase: cangrejos.

cangrejos en la cocina. Consideramos los siguientes platos: Cangrejo al gratín; Cangrejo en caldo; Cangrejos con salsa de mostaza y mahonesa; Cangrejos con salsa Mornay; Cangrejos picantes. Véase: mariscos.

cangrejos ermitaños. Véase: *Paguridae*; *Coenobitidae*. Sinónimo: pagúridos.

cangrejos luminiscentes. Véase: *Euphausiacea*. Sinónimo: eufausiáceas.

cangrejos medianos. Véase: *Anomura*. Sinónimo: anomuros.

cangrejos nadadores. Véase: *Portunidae*. Sinónimo: portúnidos.

cangrejos nobles. Sinónimo: palinúridos.

cangrejos oso. Sinónimo: esciláridos.

cangrejos picantes. Plato correspondiente al grupo de cangrejos. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 30 minutos. **Ingredientes:** cangrejos, cebolla, ajo, pimentón picante, aceite, sal. Véase: cangrejos.

cangrejos redondos. Véase: *Atelecyclidae*. Sinónimo: ateleciclidos.

cangrejos redondos comestibles. Nombre vulgar del crustáceo: *Telmesus* sp; *Erimacus isenbecki*.

cangrejos rellenos con salsa de porotos amarillos. Plato de la “cocina de Filipinas” perteneciente al grupo de “pescados y mariscos”. Para que el relleno de este plato sea sustancioso, los filipinos le agregan frutas, principalmente guayaba; también quedan deliciosos con membrillo o manzana. Por lo general, el plato se fríe o se cocina al vapor, pero en esta receta se hornea. Servir con arroz o fideos, o con una ensalada de hojas verdes. **Ingredientes:** Cangrejos, guayaba, aceite de cacahuete, chalota, ajo, salsa de porotos amarillos, chile rojo seco, jengibre, salsa de soja, huevo, cebolleta, sal, pimienta negra. Nombre en la Filipinas; *alimango tausi*.

cangrejos rojos de mar profunda. Véase: *Geryonidae*. Sinónimo: geriónidos.

cangrejos rojos en salsa. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** cangrejos de río, aceite, salsa de tomate, pimientos rojos, vino blanco, coñac, sal, pimienta blanca molida.

cangrejos saltadores. Véase: *Grapsidae*. Sinónimo: grápsidos.

cangrejos vergonzosos. Véase: *Calappidae*. Sinónimo: calápidos.

cangrexo. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Liocarcinus arcuatus* (Leach). Sinónimo: **cangrejo**.

cangrexo. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Austropotamobius pallipes* (Lebullet). Sinónimo: **cangrejo de río**.

cangrexo. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Pachygrapsus marmoratus* (Fabricius). Sinónimo: **cangrejo de roca**.

cangrexo. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Carcinus maenas* (Linnaeus). Sinónimo: **cangrejo verde**.

cangro. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Cancer pagurus* (Linnaeus). Sinónimo: **buey**.

cangüeso. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *BathygoBIUS jozo* (Fowler). Sinónimo: **chaparrudo**.

canguro. Nombre vulgar del marsupial: *Macrophus giganteus* y *macrophus rufus*.

canguro. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Mugiloides chilensis* (Molina). Sinónimo: **camote rollizo**.

cania. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Carcharias glaucus* (Rafinesque). Sinónimo: **tintorera**.

Canicosa de la Sierra. Término municipal de la provincia de Burgos (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Canicus aestuarii. Crustáceo. Designación oficial: **cangrejo mediterráneo**.

Canillas de Abajo. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se

asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Canillas de Esgueva. Término municipal de la provincia de Valladolid (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Canillectes sapidus. Familia: portúnidos. El cangrejo azul juega un importante papel en la industria pesquera americana y mejicana. Se cría en la costa atlántica y mediterránea. Es el cangrejo preferido en EE.UU. y no sólo por los gastrónomos. Este hecho guarda relación, por una parte, con la muy buena calidad de su carne, pero de manera especial con que es el “**Softshell crab**” de mejor sabor y, sobre todo, el más nutritivo. Durante la muda, es decir, cuando el cangrejo “hace saltar” su viejo caparazón se hace progresivamente un tercio mayor. Los animales, ahora tiernos y carnosos, son sacados inmediatamente del agua salada, para que los famosos Softshell crabs puedan llegar al mercado. Hay que tener mucho cuidado con el momento oportuno, porque el nuevo caparazón crece muy rápido si los animales permanecen en agua salada. Ya que los Softshell crabs son cada vez más apreciados, se ha llegado a desarrollar una industria en toda regla. (softshell crabs fritos) * Los cangrejos azules son verdaderos cangrejos nadadores, su quinto par de patas acaba, por eso, en un remo plano de forma ovalada. El caparazón de la espalda llega a

tener de 10 a 20 cm de ancho y forma en su parte posterior un trapecio. La parte delantera, semiesférica, tiene púas afiladas en el borde. Las pinzas son relativamente delgadas y normalmente más largas que las patas de caminar. Tras 15 cambios de la piel son animales adultos, lo que sucede después de unos 12 a 18 meses. Pueden llegar a tener de 3 a 4 años. Véase: cangrejos nadadores. Nombre vulgar: **cangrejo azul**.

caniseta. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Chaetodipterus zonatus* (Girard). Sinónimo: **paguala peluquero**.

canistel. Nombre vulgar de la planta: *Pouteria caimito*.

cannelloni. Pasta alimenticia compuesta originaria de Italia, comprendida en el grupo de las pasta per minestre. Son planchas rectangulares de pasta que se untan con una fina capa de rellenos muy variados. Luego se les enrolla para que adquieran la forma de un rollo suizo y se les cocina en el horno. Véase: pastas al huevo.

cannonaddu. Véase: uva garnacha tinta.

cannonadu nieddu. Véase: uva garnacha tinta.

cannonau. Véase: uva garnacha tinta.

cannonau selvaggio. Véase: uva garnacha tinta.

canon d'agneau en crepinette au persil. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “cordero”. Nombre español: filete de cordero con mousse de pollo y perejil. Véase: cordero en la cocina de Francia.

canónigos. Nombre vulgar de la planta: *Valerianella lacusta*. (hierba de los canónigos).

canónigos de patatas. Plato de la cocina de Cantabria “Valderredible” perteneciente al

grupo de “entrantes y guisos”.
Ingredientes: patatas, chorizo cocido, salsa de tomate, huevo. Véase: cocina de Cantabria.

Cantagallo. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cantahueso. Nombre vulgar de las plantas: *Lavandula stoechas*; *Lavandulla pedunculata*.

cantal. Sinónimo: salers. Véase: quesos franceses y suizos.

Cantalapiedra. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cantalejo. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cantaloup de piel rugosa. Véase: melón cantaloup de piel rugosa.

cantaloup seco. Se conserva hasta 6 meses. Se consume como aperitivo o en *muesli*. Se deja en remojo en agua muy caliente durante 30 minutos o en agua fría durante toda la noche. Se emplea en platos dulces o, en forma de puré, para aromatizar *soufflés* y helados. Véase: frutas y frutos secos.

Cantalpino. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cantalupo. Nombre vulgar de la planta: *Cucumis melo*.

cántara. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cantharus brama* (Noreau). Sinónimo: **chopa**.

cántara. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Cantharus brama* (Noreau). Sinónimo: **chopa**.

cántara. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cantharus brama* (Noreau). Sinónimo: **chopa**.

cantarela amarilla. Nombre vulgar gallego de la seta: *Cantharellus cibarius*.

cantarela de pie amarillo. Nombre vulgar de la seta: *Cantharellus infundibuliformis*.

cantarela seca. (*Cantharellus cibarius*) Con su sombrerillo de color amarillo y bordes ondulados, de carne amarilla y sabor a fruta, es una seta muy apreciada en Europa y también en Tailandia. Las secas se remojan en agua caliente durante 20-30 minutos. El agua del remojo se reserva para sopas y caldos para arroces. Véase: setas secas.

cantareláceas. Véase: *cantharellaceae*.

cantarelo. Nombre vulgar de la seta: *Cantharellus cibarius*.

***Cantareus aspersus*.** Familia: helícidos. Otro nombre del caracol *Helix aspersa*,

cantaxantina. (E-161 g) Colorantes La cantidad autorizada de este aditivo es: Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. BPF. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida BPF. Véase: xantofilas.

cántera. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cantharus brama* (Noreau). Sinónimo: **chopa**.

cántera. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Cantharus brama* (Noreau). Sinónimo: **chopa**.

cántera. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cantharus brama* (Noreau). Sinónimo: **chopa**.

cántere. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cantharus brama* (Noreau). Sinónimo: **chopa**.

cantero. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Cantharus brama* (Noreau). Sinónimo: **chopa**.

cantero. En Valladolid, Palencia y Toledo es una hogaza de pan bregado, muy metida en harina. Corteza lisa y mate. Véase: panes de España.

***Cantharellaceae*.** Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: thallobionta (talofitas) División: eumycetes (fungi) Clase: basidiomycetes. Subclase: autobasidiomycetes o holobasidiomycetes (basidios no tabicados normales) Orden: agaricales. comprenden especies saprófitas o micorrícicas, en las que no es evidente la distinción entre pie y sombrero. Este último a menudo de

vivos colores, tiene una estructura infundibuliforme, con una cavidad que se prolonga en muchos casos hasta la base del pie. La superficie himenial está formada por pseudoláminas o pliegues himeniales retorcidos y reticulados, en algunos casos muy decurrentes. La carne es compacta y desprende casi siempre un olor agradablemente afrutado. Las esporas son blancas y elípticas. Algunas especies son comestibles y de excelente calidad, como los robzuelos (*Cantharellus cibarius*) y los robzuelos amarillos (*Cantharellus lutescens*) Otras son de menor valor pero ninguna es venenosa. Consta de los géneros: **cantharellus**, **craterellus**. Nombre vulgar: cantareláceas. Consideramos. **Género cantharellus:** *Cantharellus cibarius*, *Cantharellus cinereus*, *Cantharellus friesii*, *Cantharellus lutescens*, *Cantharellus sinuosus*, *Cantharellus tubaeformis*. **Género craterellus:** *Cantharellus clavatus*, *Cantharellus cornucopioides*.

***Cantharellus aurantiacus*.** Otro nombre de la seta: *Hygrophoropsis aurantiaca*.

***Cantharellus cibarius*.** Familia: cantareláceas. Género: cantharellus. Características: Pie no tubiforme. Carpóforo en forma de copa. Sub-características: Sombrero, pliegues-láminas y pie amarillos. Tamaño mediano o grande. Tiene forma cónica y casi siempre un poco irregular, color amarillo anaranjado, de dimensiones variables; es muy frecuente en los bosques. Esta seta, muy conocida y apreciada es de excelente calidad y se presta a cualquier tipo de preparación culinaria. Raramente se presenta erosionada por larvas o caracoles, soporta muy bien el transporte y es fácil de encontrar en los mercados y en las tiendas especializadas. Tras una cocción prolongada, se puede servir solo como guarnición para platos de carne, en revoltillo o como condimento de pastas o arroces. Tiene un sabor exquisito y es muy apreciada por los *gourmets*, sobre todo en

Europa. Suelen acompañar la carne y las tortillas, y están deliciosos en salsas, con arroz, alforfón y mijo. También se puede desecar. Nombre vulgar: **rebozuelo**, girola, cabrilla. En catalán: **ginesterola**; **rossinyol**; **vaqueta**. En gallego: **cantarela amarilla**. En vascuence: **saltaperretxiko**; **urriziza**; **ziza ori**. Según el Código Alimentario, 3.21.19. Hongo comestible de consumo, espontánea o cultivada, en toda España. *Cantharellus cibarius*, Pr. Véase: setas comestibles. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Robezuelo	fresco	en con-serva	seco
Ácido ascórbico (C) (mg)	6,00	3,00	2,00
Agua (g)	91,50	88,00	10,00
Calcio (mg)	8,00	5,00	85,00
Carbohidratos (g)	3,00	5,30	43,90
Energía (kcal)	23,00	33,00	261,00
Energía (kJ)	96,14	137,94	1090,90
Fibra (g)	2,00	2,00	18,00
Flúor (mg)	0,05		
Fósforo (mg)	44,00	33,00	581,00
Grasa poliinsaturada (g)	tr.	tr.	tr.
Grasas totales (g)	0,50	0,70	2,20
Hierro (mg)	6,50	1,00	17,20
Magnesio(mg)	14,00	6,00	
Niacina. (B ₃)(mg eq. niacina)	6,50		
Potasio (mg)	507,00	155,00	5370,00
Proteína (g)	1,50	1,40	16,50
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,23		
Sodio (mg)	3,00	165,00	32,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,02		
Vitamina E (mg)	0,10		

Cantharellus cinereus. Familia: cantareláceas. Género: cantharellus. Características: Pie no tubiforme. Carpóforo en forma de copa. Sub-características: Sombrero y pie gris oscuro casinegros. Pliegues-láminas blanco grisáceo. Tamaño mediano. Carne delgadade color grisáceo, sabor dulce y olor fuerte a ciruelas. Es buena comestible.

En catalán: **trompeta cendrosa**. En vascuence: **saltaperretxiko aranusain**.

Cantharellus clavatus. Otro nombre de la seta: *Nevrophyllum clavatum*.

Cantharellus cornucopioides. Otro nombre de la seta: *Craterellus cornucopioides*.

Cantharellus friesii. Familia: cantareláceas. Género: cantharellus. Características: Pie no tubiforme. Carpóforo en forma de copa. Sub-características: Sombrero, pliegues-láminas y pie anaranjados. Tamaño pequeño. Carne blanquecina de color grisáceo, sabor dulce y olor fuerte a ciruelas. Es buen comestible. En vascuence: **fries saltaperretxiko**.

Cantharellus infundibuliformis. Familia: cantareláceas. Seta con carne fina y dura, de olor aromático y sabor dulzón con regusto amargo. Comestible pero poco buscada. Seta silvestre de otoño que se distingue por su sombrerillo de color marrón oscuro y su tallo amarillo chillón. Empleada igual que la cantarela común. Véase: champiñones y hongos. debido a la excesiva dureza de su carne. Nombre vulgar: **cantarela de pie amarillo**.

Cantharellus lutescens. Familia: cantareláceas. Género: cantharellus. Características: Pie tubiforme. Carpóforo en forma de trompeta. Sub-características: Sombrero marrón naranja, muy festoneado. Pliegues-láminas de color anaranjado y no bien delimitados en el pie. Seta de carne muy fina pero de consistencia dura, olor afrutado y sabor muy agradable. Atractivo para el paladar, sobre todo frita, aunque también se presta a la desecación. Su amarillenta carne, de olor a frutas y sabor dulce, resulta muy buena como comestible y se puede desecar para su conservación. Nombre vulgar: rebozuelo amarillento. En catalán: **camagroc**; **moixerno de bosc**; **rossinyolic**. En vascuence: **saltaperretxiko hori**.

Cantharellus sinuosus. Familia: cantareláceas. Género: cantharellus. Características:

Pie tubiforme. Carpóforo en forma de trompeta. Sub-características: Sombrero gris marrón rojizo, muy festoneado lobulado. Pliegues láminas de color gris pálido o gris ocráceo y poco delimitado en el pie. La carne es delgada, grisácea, de sabor dulce y de un olor inconfundible que recuerda al de las ciruelas, lo mismo que el *Cantharellus cinereus*. Algunos opinan que su olor apenas es perceptible y que el sostener que tiene olor a ciruelas podría ser por haberla confundido con la *cinereus*. Sinónimo: *Pseudocraterellus sinuosus*.

Cantharellus tubaeformis. Familia: cantareláceas. Género: cantharellus. Características: Pie tubiforme. Carpóforo en forma de trompeta. Sub-características: Sombrero marrón amarillento, poco festoneado. Pliegues-láminas de color amarillo sucio o gris y bien delimitados en el pie. Seta de carne dura y elástica, con olor a tierra y sabor poco marcado. Comestible de buena calidad, pero la carne es tan dura que es necesario someterla a una delicada ebullición previa. Nombre vulgar: rebozuelo atrompetado. En vasconcelo: **saltzaperretxiko horilun**.

Cantharus brama. Pez. Designación oficial: **chopa**.

Cantharus cantharus. Pez. Designación oficial: **chopa**.

Cantharus griseus. Pez. Designación oficial: **chopa**.

Cantharus lineatus. Pez. Designación oficial: **chopa**.

Cantharus orbicularis. Pez. Designación oficial: **chopa**.

Cantharus senegalensis. Pez. Designación oficial: **chopa**.

Cantharus tanuda. Pez. Designación oficial: **chopa**.

Cantharus vulgaris. Otro nombre del pez: *Spondyliosoma cantharus*. Designación oficial: **chopa**.

Canthidermis maculatus. Pez. Designación oficial: **gatillo manchado**.

cantigüeso. Nombre vulgar de las plantas: *Lavandula stoechas*; *Lavandulla pedunculata*.

cantileña. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Lucinostomus gracilis* (Gill). Sinónimo: **mojarra charrita**.

Cantillana. Término municipal de la provincia de Sevilla (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cantuerca. Nombre vulgar de las plantas: *Lavandula stoechas*; *Lavandulla pedunculata*.

cantueso. Nombre vulgar de las plantas: *Lavandula stoechas*; *Lavandulla pedunculata*.

Cantueso de Alicante. Producto incluido en la Denominación Específica. Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante. Se elabora con la destilación en alcohol de la flor y el pedúnculo de la planta del cantueso. Su grado alcohólico va de 25° a 35°. Véase: Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante.

canutero. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Auxis lisus* (Bonaparte). Sinónimo: **melva**.

canyut. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Ensis directus* (Conrad). Sinónimo: **navaja**.

canyut. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Ensis ensis* (Linnaeus). Sinónimo: **navaja arqueada.**

caña. Otro nombre del aguardiente compuesto: **ron.**

caña de azúcar. Nombre vulgar de la planta: *Saccharum officinarum.*

caña de lomo. Designación del tipo de producto para productos elaborados. Según el Artículo 3. 1. a) 1º del real decreto 1469/2007, de 2 de noviembre. Véase: Denominación del tipo de producto. A los efectos del real decreto 1469/2007, de 2 de noviembre. es el producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, salado, adobado y embutido en tripas naturales o artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración. Dentro de esta definición también se incluyen las denominaciones «**lomo embuchado**» y «**lomo**», puesto que suponen adaptaciones geográficas del nombre del producto.

caña dulce. Nombre vulgar de la planta: *Saccharum officinarum.*

cañabota. Designación oficial española del pez: *Hexanchus griseus*; *Monopterygius griseus*; *Notidanus griseus*; *Notidanus monge*; *Notidanus vulgaris*; *Squalus griseus*. Sinónimo oficial: Bastriu vaca; Boca dolç; Boca dolça; Boquidulce; Cayela; Gardia; Peix xovato.

cañabota. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Hexanchus griseus* (Bonnaterre). Sinónimo: **cañabota gris.**

cañabota gata. Designación oficial española del pez: *Heptranchias cepedianus*; *Notidanus ferox*; *Notidanus medinae*; *Notorhynchus cepedianus*; *Notorhynchus maculatus*. Sinónimo oficial: Caçao pintado; Peje

humo; Pintarroja, Tiburón de siete agallas; Tiburón pinto; Tollo fume.

cañabota gris. Designación oficial española del pez: *Hexanchus griseus*; *Hexanchus vitulus*. Sinónimo oficial: Cañabota; Gato de mar; Peje gato; Peje humo; Tiburón; Tiburón gris; Tiburón seis agallas; Tiburón vaca; Tollo fume.

cañada. Nombre usual de una pieza de pan en Bajo Aragón. Torta de masa aceitada. Miga hueca y elástica. Variantes: Hajar, "raspao". Cariñena, "guitarra". Tudela, "barra". Calamocha, "bollo". Véase: panes de España.

cañada. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Zeus faber* (Linnaeus). Sinónimo: **pez de San Pedro.**

cañada. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Zeus faber* (Linnaeus). Sinónimo: **pez de San Pedro.**

cañada. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Zeus faber* (Linnaeus). Sinónimo: **pez de San Pedro.**

cañailla. Designación oficial española del molusco: *Bolinus brandalis*; *Murex brandaris*. Sinónimo oficial: Bocina; Caracol; Caragol punxenc; Cargol de punxes; Coniño; Corb amb pues; Cornecho; Cornet amb pues; Murex arantzaduna; Murice.

cañailla. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Purpura haemastoma* Sinónimo: **púrpura.**

Cañamero. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cañas de crema. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “postres”. Un postre tradicional del recetario gallego, muy propio de días festivos. Existen diversas variedades, ya que el relleno de las cañas puede hacerse también con chocolate, miel y otros ricos y sabrosos elementos. Véase: cocina de España.

Cañaverál. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cañaverál de León. Término municipal de la provincia de Huelva (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cañavieja roja. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Ames imberbe* (Fowler, Lozano Rey). Sinónimo: **salmonete real**.

cañeta. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del crustáceo: *Carcinus maenas* (Linnaeus). Sinónimo: **cangrejo verde**.

Cañete la Real. Término municipal de la provincia de Málaga (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprove-

chamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cañonazo. Véase: uva garnacha tinta.

caoba. Término empleado por los catadores de vino. Es el color que toma una reserva en fases avanzadas de crianza. Véase: cata del vino.

caolín ligero (E-559) Véase: **silicato de aluminio**.

cap d’ase. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Aspidotrigla cuculus* (Linnaeus). Sinónimo: **arete**.

cap d’ase. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

cap d’ase. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

cap i pota con samfaina. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “vacuno”. Cocina de Cataluña. Un nombre curioso que significa “cabeza y cola”, aludiendo a las dos partes de la ternera que entran en su composición. La “samfaina” es otro elemento interesante, característica de nuestra cocina (también conocido como xanfaina o chanfaina), un acompañamiento que da una riqueza especial a los platos. **Ingredientes:** pata de ternera, cabeza de ternera, butifarras, pimientos rojos, pimientos verdes, tomates, berenjenas, cebollas, harina, jerez seco, ajo, guindilla, pimienta, perejil, aceite, sal. Véase: cocina de España.

cap plá. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Mugil cephalus* (Risso, Cuvier, Bonaparte). Sinónimo: **pardete**.

cap plá. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Mugil cephalus* (Risso, Cuvier, Bonaparte). Sinónimo: **pardete**.

cap plá. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Mugil cephalus* (Risso, Cuvier, Bonaparte). Sinónimo: **pardete**.

cap plat. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Liza ramada* (Risso). Sinónimo: **morragute**.

cap roig. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

cap roitg. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

cap rotx. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

cap sempá. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Osmerus fasciatus* (Risso). Sinónimo: **pez de San Francisco**.

cap tinyos. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Scorpaena notata* (Rafinesque). Sinónimo: **escórpora**.

capa. Término empleado por los catadores de vino. Intensidad o profundidad del color de un vino. Se llama "doble capa" a los vinos que se hacen fermentar con mayor cantidad de hollejo de la que normalmente les corresponde. Véase: cata del vino.

capa artesiana. Véase: cuenca artesiana.

capacho. (Término correspondiente al vocabulario desarrollado por el Consejo Oleícola Internacional para describir la sensación producida en la cata del aceite de oliva virgen) Gusto característica del aceite de oliva obtenido de aceitunas que han sido prensadas en capachos sucios, donde quedaban residuos en fermentación. Véase: cata del aceite de oliva.

Capacidad de Absorción de Radicales de Oxígeno. Es un análisis que mide la energía antioxidante total de los alimentos y otras sustancias. Indica a cantidad de radicales libres peligrosos que un antioxidante "absorbe" o neutraliza. Se cuantifica por su: **valor ORAC**.

Caparidaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: archichlamydeae (apetalae, chori-petalae o dialypetalae) Orden: rhoadales. Comprende alrededor de 650 especies de los países intertropicales y subtropicales, en general hierbas y arbustos de hojas simples o digitadas, por lo regular estipuladas, con las flores vistosas, con los verticilos internos. Nombre vulgar: caparidáceas. Consideramos: alcaparra (*Capparis spinosa*).

caparidáceas. Véase: *Caparidaceae*

capatjo. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

capatjo. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

capbreton rouge. Véase: uva cabernet franc.

cape cod. Nombre vulgar del molusco: *Crasostrea virginica*.

capelán. Designación oficial española del pez: *Mallotus villosus*; *Mallotus villosus socialis*; *Mallotus villosus villosus*; *Osmerus microdon*; *Salmo arcticus*; *Salmo lodde*.

capellá. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Enchelyopus mediterraneus* (Bloch y Schneider). Sinónimo: **bertorella**.

capellá. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Gadus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **faneca**.

capellá. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Gadus capelanus* (Risso). Sinónimo: **capellán.**

capellá. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Gadus luscus* (Bloch, Schneider). Sinónimo: **mollera.**

capellá. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Enchelyopus mediterraneus* (Bloch y Schneider). Sinónimo: **bertorella.**

capellá. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Gadus luscus* (Bloch, Schneider). Sinónimo: **mollera.**

capellá. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Arnoglossus boschii* (Günther). Sinónimo: **gallo.**

capellá. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Citharus linguatula* (Linnaeus, Günther). Sinónimo: **solleta.**

capellá. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Gadus capelanus* (Risso). Sinónimo: **capellán.**

capellá. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Gadus luscus* (Bloch, Schneider). Sinónimo: **mollera.**

capellá. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Lepidorhombus megastoma* (Günther). Sinónimo: **lliseria.**

capellá fose. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Gadus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **faneca.**

Capella gallinago. Familia: carádridos. Mide unos 26 cm, presenta plumaje de color pardo, rojizo listado de color ocráceo en las regiones superiores, listas claras en la cabeza. El pico es largo y derecho y en el vuelo lo mantiene dirigido hacia abajo. Los bordes de la cola son de color blanco. Esta especie puede ser fácilmente identificada por

su vuelo en zigzag. Vive en marismas, praderas húmedas, arrozales. Emite un sonido muy áspero que suena como “siep” al alzar el vuelo. Se alimenta de invertebrados (gusanos, insectos, larvas, moluscos, crustáceos) y también consume sustancias vegetales. Cocinada a veces entera, es deliciosa asada al horno o a la parrilla. Temporada de caza: del 12 de agosto al 31 de enero. Nombre vulgar: **agachadiza común.** Sinónimo: becacina. Véase: caza.

capellán. Designación oficial española del pez: *Gadus capelanus*; *Gadus luscus*; *Morhua capelanus*; *Morhua capelanus*; *Trisopterus capelanus*; *Trisopterus minutus capelanus*; *Trisopterus minutus minutus*. Sinónimo oficial: Barbada; Capellá; Carajuelo; Faneca; Móllera; Palenka; Paneca; Paneca txikia; Romero; Tankarta.

capellán. Nombre vulgar del pez: *Trisopterus minutus capelanus*.

capellán. Nombre vulgar del pez: *Gadus luscus* (Bloch, Schneider). Sinónimo: **mollera.**

capellán. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Gadus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **faneca.**

capellán. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Gadus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **faneca.**

capellán. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Enchelyopus mediterraneus* (Bloch y Schneider). Sinónimo: **bertorella.**

capellán. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Gadus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **faneca.**

capellán. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Ophidion barbatum* (Linnaeus). Sinónimo: **lorcha.**

capellán. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Gadus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **faneca**.

capelli d'angelo. Pasta alimenticia compuesta originaria de Italia, comprendida en el grupo de las pasta lunga. Esta pasta es buena con caldo o, si está hecha en casa con huevos, sirve para un maravilloso postre. Nunca se sirve con salsa. Nombre español: **cabello de ángel**.

capellín. Nombre vulgar del pez: *Mallotus villosus*.

capellini. Pasta finísima, ideal para servir con salsas ligeras o en caldos. Véase: pastas largas. Nombre español: **cabello de ángel**.

capet. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Lepidotrigla aspera* (Günther, Sauvage). Sinónimo: **cabete**.

capet. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Lepidotrigla aspera* (Günther, Sauvage). Sinónimo: **cabete**.

capiantina, capsorubina. (E-160 c) Colorantes La cantidad autorizada de este aditivo es: Embutidos crudos curados BPF. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. BPF. Fiambre de lomo BPF. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida BPF. Productos cárnicos tratados por el calor BPF. Véase: carotenoides.

Capilla. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

capitaine. Nombre vulgar del pez: *Cheimorius nufar* (Valenciennes). Sinónimo: doncella de pluma.

capitán. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Dentex cetti* (Risso). Sinónimo: **dentón**.

capitán. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Mugil cephalus* (Risso, Cuvier, Bonaparte). Sinónimo: **pardete**.

capitán. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Dentex canariensis* (Steindachner). Sinónimo: **sama**.

capitán. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Lutjanus apodus* (Walbaum). Sinónimo: **pargo dientón**.

capitán de piedra. Nombre vulgar, en Puerto Rico, del pez: *Lachnolaimus maximus* (Walbaum). Sinónimo: **doncella de pluma**.

capitol. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Dentex cetti* (Risso). Sinónimo: **dentón**.

capitón. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Liza ramada* (Risso). Sinónimo: **morragute**.

capitón. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Liza ramada* (Risso). Sinónimo: **morragute**.

capitón. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Mugil cephalus* (Risso, Cuvier, Bonaparte). Sinónimo: **pardete**.

Capó del Prat. Véase: Pollastre y Capó del Prat.

capocollo. Sinónimo: bondiola.

Capoidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterygios. Superorden: teleósteos. Orden: zeii-

formes. Morro en forma de hocico. Tamaño más pequeño que los de la *Amilia zeidos*. Consideramos: ochavo (*Capros aper*).

capón. Pollo (*Gallus gallus*) castrado y engordado que adquiere unas proporciones dos veces mayores que el pollo común, aunque su carne se mantiene tierna y succulenta. Es en especial sabroso cuando pesa en torno a los 4 kg. Se debe cocinar en una preparación sencilla para no disfrazar la finura de su carne. Según el Código Alimentario, 3.11.03. a). Véase: ave; clasificación de las aves. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Capón	
Agua (mg)	70,8
Calcio (mg)	16
Colesterol (mg)	80
Energía (kcal)	158
Fósforo (mg)	240
Grasa (g)	9,3
Hierro (mg)	2,7
Porción comestible (%)	70
Potasio (mg)	372
Proteínas (g)	18,7
Riboflavina (mg)	0,17
Sodio (mg)	91
Tiamina (mg)	0,085

capón asado al espetón. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 30 minutos. **Ingredientes:** capón, limón, lechuga, sal, agua. Véase: conejo y aves de corral en la cocina clásica.

caponata. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: ensalada agridulce de berenjena, cebolla y apio.

Capparis spinosa. Familia: caparidáceas. Se trata del botón de la flor de un arbusto, el alcaparro, en general espinoso, típico de ambientes ruderales, abundante en toda la región mediterránea. Es una planta perenne que crece espontáneamente entre las grietas de los muros, pero que también ha sido obje-

to de cultivo. La planta posee buenas cualidades ornamentales; elegantes hojas casi circulares y maravillosas flores provistas de cuatro grandes pétalos, blancos y rosados, y de característicos estambres violeta bastante largos. Contrariamente a lo que cabría suponer, la parte comestible se corresponde a las yemas o capullos flores, recogidas antes de que se abran, es decir, cuando su aspecto es globular y su color, verde oscuro. Posee un particular sabor aromático y se distinguen diversos cultivares, en función de su tamaño. La producción comienza el 3º año de vida de la planta y puede mantenerse por espacio de 20-30 años. En el comercio. Las alcaparras se venden en salazón o en vinagre. El fruto en baya carnosa del mismo arbusto, semejante a un higo pequeño, recibe el nombre de **alcaparrón**. Los botones enteros de la alcaparra, conservados en vinagre, sirven para condimentar guisos, estofados, platos de cordero y salsas. Son un buen complemento para el pescado en aceite y especialmente para los alimentos salados. El sabor agridulce que proporcionan resulta inesperado dado su frescor combina bien con mahonesas, ensaladas y salsas frías como la salsa remolada. Mezcladas con perejil, se añaden a la carne de vacuno. Son ingrediente esencial de la *tapenade* y de la *caponata*. Es básico en el *steak tartare*. La mezcla de alcaparras, aceitunas y cebolla caracteriza la cocina meridional. Se venden en forma de encurtidos y cuanto más pequeñas más intenso es su sabor. Véase: salsas y condimentos. Nombre vulgar: **alcaparra**. Según el Código Alimentario, 3.24.24. Son los botones florales del *Capparis spinosa* L. Y *C. Ovata* Desp., conservados en vinagre, salmuera o sal seca. No contendrán más del 30% de materia nitrogenada ni del 5% de materia grasa, calculados sobre la sustancia privada del líquido de cobertura y seca. Véase: clasificación de especias.

cappelletti. (*sombreritos*) Pasta alimenticia compuesta originaria de Italia, comprendida

en el grupo de las pasta per minestre. Similares a los tortellini pero hechos de una pasta cuadrada en lugar de circular para que formen un pico. Los mayores son los de Boloña y se les llama, para confundir, tortellini, el mismo nombre de las piezas cuadradas y chatas, con otro relleno.

cappuccino. Véase: café cappuccino.

Capra aegagrus. Familia: bóvidos. Nombre vulgar: **cabra bezoar.** Véase: cabra doméstica.

Capra domestica. Familia: bóvidos. Rumiante doméstico de cuernos huecos y vueltos hacia atrás, cuerpo esbelto como de un metro de altura. El primer animal domesticado fue, probablemente, la cabra. Hay constancia arqueológica que demuestran que, hacia finales del V milenio a. C. era un animal doméstico en la región del Irán actual. Se considera que procede de la cabra bezoar (*Capra aegagrus*) Otros consideran a la cabra markhor como tipo primitivo de las cabras con cuernos helicoidales vueltos hacia dentro (*Capra falconeri*) Al macho de la cabra se le llama **cabrón** o **macho cabrío** y a sus crías **cabritos, chivos** y **chivas**. * Al principio las cabras se criaban por su carne, pero pronto se convirtieron también en suministradoras de lecha. Los cabritos se mataban poco después de nacer, y las hembras se seguían ordeñando. Hacia el siglo III a. C. el pelo de la cabra, de la que se obtenían tejidos, era una materia prima importante en el Próximo Oriente. Actualmente, y en las condiciones europeas, el cuero de los cabritos y de la cabra es la materia prima insustituible para la fabricación de artículos finos de peletería y cuero. El pelo de la cabra se usa para hacer tejidos o se mezcla con lana de oveja o seda artificial. La leche de cabra sigue teniendo un papel importante en la dieta alimentaria de muchos pueblos; su valor nutritivo estriba en que, a diferencia de la leche de vaca, su albúmina láctea resulta fácilmente digerible, y su grasa se dispersa en gotas pequeñas facilitando la absorción. También se hace mantequilla con la leche de cabra, que, además, resulta

menos compacta que la mantequilla de leche de vaca y, con un mismo peso, tiene un 20% más de volumen. También se hace queso de leche de cabra. Para el pequeño agricultor, la cabra se convierte también en un buen ayudante para el mantenimiento de la fertilidad del suelo, pues las cagarrutas, tienen un poder fertilizante 5 veces mayor que la boñiga y 4 veces mayor que la bosta. Durante una temporada de establo y con buena alimentación, se puede obtener de una cabra, aproximadamente 300-500 kg, de estiércol. El método normal para la clasificación de las razas de cabras es la longitud del pelo. En las condiciones europeas, se crían y explotan las cabras de pelo corto. Por el contrario en el norte de África, Asia Menor y en las islas de Mediterráneo Oriental, se cría la cabra de pelo largo. Consideramos: cabra blanca de Saanen; cabra de pelo largo. Las mejores razas de cabras lecheras españolas son: la granadina, la murciana y la malagueña. Véase: clasificación de las carnes. Nombre vulgar: **cabra**.

Capra falconeri. Familia: bóvidos. Nombre vulgar: **cabra markhor.** Véase: cabra doméstica.

Capra hispanica. Familia: bóvidos. Rumiante propio de los Pirineos, sierra de Gredos y sierra Morena, muy apreciado por su rareza y dificultad de caza; otras variedades se encuentran en los Alpes y otras montañas europeas; es una especie salvaje de color ceniciento o rojizo, patas, barba y punta de la cola negras, lo mismo que una línea dorsal; cuernos grandes vueltos hacia atrás y con puntas retorcidas. Véase: mamíferos de caza. Nombre vulgar: **cabra montés**.

Capreolus capreolus. Familia: cérvidos. Algo mayor que la cabra. En verano el color del manto es pardo rojizo, mientras que en invierno es gris pardo. Los cuernos únicamente están presentes en los machos y son caducos. A finales de Octubre primeros de Noviembre caen los cuernos viejos y los nuevos despuntan entre Enero y Febrero. Son ramificados; en general presentan 6 astas (8 sólo raras veces, mientras que 10 es

una excepción). La cabeza es estrecha y las extremidades son largas. Habita en los bosques densos tanto en montaña como en llanura. Es un animal solitario, que como máximo forma pequeños grupos familiares (macho, hembra y crías del año) Los machos delimitan los territorios propios mediante la secreción de las glándulas frontales, anales y metacarpales, y también con la orina. Machos y hembras pueden aparearse tanto en verano como en otoño, aunque las crías nacen en primavera; ello obedece al hecho de que si la hembra es fecundada en verano, el embrión detiene su desarrollo durante 4 meses, hasta que llega el otoño; la gestación dura en general 5 meses. Las crías (por lo general de 1 a 3) están graciosamente moteadas. En España se encuentra en el NW. Véase: caza mayor, clasificación de las carnes. Nombre vulgar: corzo.

caprichos de cacao. Nombre comercial de un alimento para diabéticos marca Sanavi. Véase: galletas rellenas con fructosa; alimentos para diabéticos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Caprichos de cacao Sanavi	
Carbohidratos (g)	52,80
Energía (kcal)	427,00
Energía (kJ)	1784,86
Fibra (g)	5,90
Grasa (g)	18,70
Grasa moninsaturada (g)	7,99
Grasa poliinsaturada (g)	2,54
Grasa saturada (g)	8,17
Porción comestible (%)	100,00
Proteína (g)	11,90

caprichos de fresa. Nombre comercial de un alimento para diabéticos marca Sanavi. Véase: galletas rellenas con fructosa; alimentos para diabéticos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Caprichos de fresa. Sanavi	
Calcio (mg)	65,20
Carbohidratos (g)	57,40
Cinc (mg)	1,21
Energía (kcal)	365,80
Energía (kJ)	1529,04
Fibra (g)	10,00
Grasa (g)	11,00
Grasa moninsaturada (g)	5,38
Grasa poliinsaturada (g)	1,19
Grasa saturada (g)	4,43
Hierro (mg)	1,40
Magnesio (mg)	38,40
Porción comestible (%)	100,00
Proteína (g)	9,30
Sodio (mg)	168,90

Capridae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: parazoos. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: tetrápodos. Clase: mamíferos. Subclase: terios. Infraclase: euterios. Orden: artiodáctilos. Suborden: rumiantes. Infraorden: pecorinos. Muchos de ellos cubiertos de abundante lana, con cuernos de sección triangular y retorcidos en espiral o encorvados hacia atrás como los carneros y cabras. Véase: clasificación de las carnes. Nombre vulgar: cápridos.

cápridos. Véanse: *Capridae*; carne.

caprino. Carne de abasto procedente de cabras, machos o hembras, que cumplen los requisitos legales para ser destinada a la alimentación humana. No tiene Norma de Calidad y desde el punto de vista comercial lo que más interesa es el cabrito y el chivo.

capriolo in agrodolce. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: venado en salsa agridulce.

Caprodon longimanus. Pez. Designación oficial: **cabrilla aleta larga.**

caprofiláceas. Véase: *Capropylaceae*.

Caproidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterigios. Infraclass: teleósteos. División: euteleósteos. Superorden: paracantopterigios. Orden: zeiformes. Comprende sólo cuatro géneros y varias especies marinas de cuerpo alto, recubiertos de escamas pequeñas y redondeadas. Consideramos: ochavo (*Capros aper*).

caproidos. Véase: *Caproidae*.

Caprophyllaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: metachlamydeae (sympetalae – gamopetalae-monopetalae) Orden: rubiales. La familia comprende unas 340 especies, casi todas arbustivas, de las zonas templadas del hemisferio boreal, aunque también de los Andes; tienen las hojas opuestas, sin estípulas o, por excepción, representadas por apéndices filiformes o glandulosos situados en la base del pecíolo; las flores, reunidas en inflorescencias definidas, generalmente zigomorfas, con el ovario isómero u oligómero: los frutos, en drupa o en baya plurilocular, a veces unilocular por atrofia de los disepimentos, y las semillas con el albumen carnoso. El polen es binucleado o trinucleado; las macrosporas en número de 4 a 1; el albumen, celular o nuclear. Nombre vulgar: caprofiláceas. Consideramos: saúco (*Sambucus nigra*).

Capros aper. Familia: caproidos. Cuerpo discoideo, muy comprimido. Cabeza moderadamente pequeña. Boca poco hendida, muy protractil, en la punta de un morro en forma de hocico. Ojos bien desarrollados. Escamas erizadas en su borde posterior por finas espinas. Dorsal separada en dos partes, con espinas largas y duras. Coloración rosa a rojo vivo, con manchas amarillas y bandas verticales rojas en los machos. En aguas someras puede presentar color amarillento o arenoso. Talla 16 cm. Común en el Atlántico y Medi-

terráneo. Poco consumido. Carne blanca y fina, óptima para fritura. Nombre vulgar: ochavo, chavito. Designación oficial: **ochavo**.

capsec. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

capsech. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

Capsicum annum. Familia: solanáceas. El pimiento o, en realidad, las diferentes variedades conocidas de pimientos, pertenecen todas al género *Capsicum*, que resumiremos en dos especies concretas: *Capsicum annum*, que comprende los grandes pimientos de mesa, y *Capsicum frutescens*, a la que se adscriben los pimientos picantes utilizados en condimentación (*Capsicum pubescens* y otros). Los pimientos se presentan en el mercado entre junio y septiembre, pero si se tienen en cuenta los avances o retrasos sobre estas fechas debidos a variaciones en el clima, y también a los cultivos en invernaderos o forzados, resulta que este fruto está presente prácticamente durante todo el año. Los pimientos y los pimientos morrones presentan todo tipo de formas, tamaños y colores; desde los pimientos diminutos, puntiagudos y ardientemente picantes, hasta los grandes y carnosos pimientos de suave sabor. Existen unos 200 tipos de pimientos cultivados por todas partes en los trópicos. Generalmente están maduros cuando se tornan rojos, naranjas, amarillos o púrpuras; cuando están verdes significa que no están maduros. Al comprar el pimiento fresco, hemos de asegurarnos de que es reciente y sin arrugas. Los pimientos maduros se pueden secar, machacar, trocear y moler, siendo la base de muchos productos derivados. Nombre vulgar: ají, pimiento, chile, **guindilla**. Según el Código Alimentario, 3.21.03. Es el fruto de la planta *Capsicum annum*, L. variedad *fasciculatum* y *conoides*, Bailey. Véase: pimiento, productos hortícolas. El pimiento es una baya carnosa de tamaño y forma variables, Se puede comer crudo o cocinado. El pimiento crudo

es una excelente fuente de vitamina C; 20 g aportan toda la dosis que una persona necesita en 1 día. Al igual que varían otros caracteres como la coloración (verde, roja y amarilla), el tamaño y, sobre todo, el sabor, que es dulce o bastante picante en función de la presencia, en el segundo elevada, de un alcaloide denominado capsicina. El pimiento crece en los trópicos, desde el nivel del mar hasta altitudes de 2.000 m. Tanto el pimiento morrón como los pimientos picantes crecerán también en zonas más templadas, pero son sensibles a las heladas y por ello las semillas deberán cultivarse en invernadero y trasplantarse más tarde. *Capsicum annuum* y *Capsicum frutescens* se pensaba que procedían de una misma especie, por lo cual ambas se confundían frecuentemente. La planta *Capsicum annuum* alcanza normalmente de 30 cm a 1 m de altura. La mayoría de los pimientos morrones, al igual que algunas variedades picantes, entran en este grupo. *Capsicum frutescens* es una planta perenne que crece hasta una altura de 2 m; esta variedad incluye la mayoría de los pimientos pequeños y picantes. El pimiento verde se recoge 3 meses después de plantado; algunas variedades, como la Cayena, se dejan madurar más tiempo. La cosecha suele durar 3 meses. Tras la recolección los pimientos se dejan secar o bien al sol o bien artificialmente. La mayor parte de los pimientos se cultivan anualmente, pues tras el 1º año se vuelven más pequeños y más picantes. Los pimientos tienen poco aroma, pero su sabor varía mucho, desde suave hasta horriblemente picante. Normalmente las variedades grandes, redondas y carnosas son más suaves que las pequeñas, puntiagudas y de piel fina. Los llamados morrones (o de hocico de buey) son carnosos y dulces, y otras variantes se conocen como de cercilla, de tomatillo, de pico de gorrión o del piquillo, reales, etc. Entre los picantes, los más difundidos entre nosotros son los de cometilla o guindillas, los de Padrón, las ñoras, etc. Unos y otros tienen diversas aplicaciones, y son particularmente aptos para co-

merlos rellenos y asados, fritos, crudos en ensalada, o para molerlos y obtener pimentón, como condimento, etc. Los pimientos verdes se recolectan antes de madurar por completo, pues al madurar su color se transforma en rojo. El alcaloide **capsicina** es el principio picante que da su gracia al pimiento, se encuentra en las semillas, en las nervaduras y en la piel, en cantidades variables, según las especies y el estado de madurez. A las costillas externas corresponden profundos valles internos, claramente delimitados en las paredes blanquecinas con materiales membranosos, menos consistentes que la pulpa. Este aspecto es típico de los pimientos de mesa. Extrayendo las semillas y nervaduras, se reduce el sabor picante. **Atención:** en grandes dosis, los pimientos pueden causar quemaduras estomacales e intestinales. Incluso tomados en pequeñas cantidades, los pimientos pueden llegar a abrasar; para calmar la boca dolorida, tomar arroz puro, pan o alubias, leche o yogur. No beba, pues empeorará la quemazón. Elija los más brillantes y pesados con relación a su proporción, y procure que no tengan manchas ni partes blandas. Los pimientos siguen madurando después de recolectarlos. La variedad roja madura tiene sabor más dulce y menos intenso que los pimientos verdes inmaduros. El pimentón dulce se obtiene a partir de pimientos secados y molidos. Consideramos: **ñora, pimiento rojo, pimiento verde, pimiento de Padrón, pimiento rojo del fresno, guindilla, pimientos serranos, pimiento tailandés, pimiento de Cayena, pimiento habanero**. Sinónimo: ají, chiles, **guindilla**. Véase: guindilla. Según el Código Alimentario, 3.21.03. Es el fruto de la planta *Capsicum annuum*, L. variedad *fasciculatum* y *conoides*, Bailey. Véanse; productos hortícolas; frutos; verduras de fruto.

Capsicum frutescens. Familia: solanáceas. Pequeño arbusto de menos de 1 m de altura, es originario de América. Sus frutos son pimientos rojos, puntiagudos, delgados, pe-

queños y con un fuerte sabor picante debido a su contenido en **capsicina**. Resulta fácil cultivarla en casa, en macetas y como planta de interior resulta atractiva y útil. Si desea obtener una variedad pura, plántela en un lugar separado, porque se polinizan fácilmente con otras variedades. Véase: **guindilla**.

Capsicum longum. Familia: solanáceas. Es el fruto del guindillo de Indias, de pequeño tamaño, color rojo intenso y forma muy regular. En España se cultiva incluso en jardines. Es especialmente picante y se usa como condimento y estimulador del apetito. Véase: pimiento. Nombre vulgar: **guindilla de Indias**.

Capsicum pubescens. Familia: solanáceas. Planta que da un fruto, especie de pimiento muy grande. Es especialmente picante y se usa como condimento y estimulador del apetito. Véase: pimiento. Nombre vulgar en hispano américa: **rocote**; **rocoto**.

Capsicum tetragonum. Familia: solanáceas. El pimentón se obtiene desecando y moliendo los pimientos. Es el polvo rojo con un sabor dulce o ligeramente picante y un poco amargo después de probarlo. El amargor del pimiento depende de la cantidad de semillas que se incluyan; lo mejor para elaborarlo es usar sólo el fruto desecado y, cuanto más suave sea el color rojo de los pimientos, más picantes serán. El pimentón se usa en toda Europa, especialmente en Portugal y España, pero los húngaros son los que más lo emplean (**páprika**) para proporcionar color y sabor a numerosos platos, como sopas, verduras, pollo, pescado y carne. Nombre vulgar: **pimentón**. Esencial para el goulash, páprikash y muchos otros platos húngaros y balcánicos. Se usa también con frecuencia en España. Véanse: especias, especias y semillas, derivados del chile. Según el Código Alimentario, 3.24.35. Producto obtenido de la molienda de los frutos sanos, limpios y secos del pimiento, *Capsicum annum*, L o *C. Longum*, D.C., o parte de los mismos, exentos de materias extrañas. Se podrán distinguir los tipos dulce, agrídulce y picante. * La reglamentación correspondiente establecerá

los límites y características de los distintos tipos o calidades. Cualquiera que sea su calidad no sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo, 14%; extracto etéreo sobre sustancia seca, máximo, 25%; fibra bruta sobre materia seca, máximo, 30%, cenizas totales sobre materia seca, máximo, 10%; sílice sobre materia seca, máximo, 1%. Véase: especias.

capsigrani. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Blennius fasciatus* (Risso). Sinónimo: **cabruza**.

capsigrany. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Blennius brea* (Risso). Sinónimo: **vieja**.

capsigrany. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Blennius erythrocephalus* (Risso, Gilbert). Sinónimo: **rabosa**.

capsigrany. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Blennius fasciatus* (Risso). Sinónimo: **cabruza**.

capsigrany. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Blennius graphicos* (Risso). Sinónimo: **gallerbu**.

capsigrany. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Blennius ocellaris* (Linnaeus, Canestrini, Nini). Sinónimo: **torillo**.

capsigrany. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Blennius palmicornis* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **lagartina**.

capsigrany. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Blennius fasciatus* (Risso). Sinónimo: **cabruza**.

capsut. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Liza ramada* (Risso). Sinónimo: **morraguete**.

capuchina. Nombre vulgar de la planta: *Tropaeolum maius*.

capuchina. Nombre vulgar de la seta: *Tricholoma portentosum*.

capuchina. Según el Código Alimentario, 3.23.40. d). Es la pasta de azúcar, féculas alimenticias y yema de huevo. Véase: pastas de confitería.

capucines. Calibre empleado en la medida de alcaparras. Utilizada en la Denominación: Alcaparras y Alcaparrones de Murcia.

capuco fantasma. Designación oficial española del crustáceo: *Ucides cordatus*.

capuco verde. Designación oficial española del crustáceo: *Ucides occidentalis*. Sinónimo oficial: Cangrejo de los manglares; Cangrejo patón; Cangrejo terrestre; Cangrejo verde.

capuli. Nombre vulgar de la planta: *Prunus serotina*.

capusa. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Emerita analoga* (Stimpson). Sinónimo: **muy-muy limanche**.

caput. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Liza ramada* (Risso). Sinónimo: **morrhaguite**.

caputjet. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

caputjó. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

caputjó. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

caputxa. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

caputxa. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

caputxa. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

caputxó. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

caquelón. Utensilio de cocina consistente en un quemador con un recipiente con aceite para realizar la fondue de carne. Véase: fondue.

caqui. Nombre vulgar de la planta: *Diospyros kaki*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Caqui	
Ácido ascórbico (C) (mg)	16,00
Ácido fólico (µg)	7,00
Calcio (mg)	8,00
Carbohidratos (g)	16,00
Cinc (mg)	0,10
Energía (kcal)	65,58
Energía (kJ)	274,12
Fibra (g)	1,60
Fósforo (mg)	22,00
Grasa (g)	0,30
Hierro (mg)	0,24
Magnesio (mg)	9,50
Niacina (mg eq. niacina)	0,30
Porción comestible (%)	87,00
Potasio (mg)	190,00
Proteína (g)	0,72
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,04
Sodio (mg)	4,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,02
Vitamina A (µg eq. retinol)	158,33

carabali. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Trachypenaeus byrdi* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carabali**.

carabali. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Trachypenaeus fascina* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón pinto**.

carabali. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Trachypenaeus faoe* (Obarrio). Sinónimo: **camarón fijador indio**.

carabali. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Trachypenaeus pacificus* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón cebra**.

carabali. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Trachypenaeus byrdi* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carabali**.

carabali. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Trachypenaeus fascina* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón pinto**.

carabali. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Trachypenaeus faoe* (Obarrio). Sinónimo: **camarón fijador indio**.

carabali. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Trachypenaeus byrdi* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carabali**.

carabali. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Trachypenaeus fascina* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón pinto**.

carabali. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Trachypenaeus faoe* (Obarrio). Sinónimo: **camarón fijador indio**.

carabali. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Trachypenaeus pacificus* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón cebra**.

Carabantes. Término municipal de la provincia de Soria (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Carabaña. Término municipal de la provincia de Madrid en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: de-

hesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

carabao. Raza primitiva. Antepasado del búfalo doméstico indio (*Bubalus bubalis*) fue el arni (*Bubalus arnee*), que en el pleistoceno poblaba todas las zonas pantanosas de Asia, norte de África y sur de Europa. Con el sucesivo calentamiento del clima y la desecación del suelo, estos búfalos se retiraron a las campiñas, en las que había superficies pantanosas poco profundas, como los deltas de los grandes ríos sureuropeos, norteafricanos e indios, así como a las islas adyacentes del este asiático. En estas campiñas pantanosas se consiguió domesticar al búfalo y hacer de él una ayuda que hoy resulta imprescindible, sea en la labranza de los arrozales, como la única fuente de una carne (por lo demás no especialmente valiosa) o como productor de leche. En estas campiñas también se utiliza como animal de tiro y de silla. El búfalo doméstico indio es un animal fuerte y sin exigencias. Es resistente a una serie de enfermedades infecciosas (principalmente contra la glosopeda o peste bovina), por las que muchas razas de vacuno son sacrificadas. Es adulto con 6-8 años y llega a vivir hasta casi 30 años. El embarazo de la hembra búfalo dura 12 meses. No es posible un apareamiento fructífero con los vacunos europeos. **Características:** Peso de la vaca: 500-650 kg, altura: 140-150 cm; del búfalo: 700-800 kg; altura: 150-170 cm. Producción de leche de una lactancia: hasta 1.000 l, contenido en grasa de la leche: 6-10%. Véase: buey doméstico.

carabassa. Nombre vulgar catalán de la planta: *Cucúrbita maxima*. Sinónimo: **calabaza**.

carabassó. Nombre vulgar catalán de la planta: *Cucúrbita pepo*. Sinónimo: **calabacín**.

carabela. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Ensis directus* (Conrad). Sinónimo: **navaja**.

carabela. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Ensis siliqua* (Linnaeus). Sinónimo: **muergo**.

carabiner. Nombre vulgar valenciano del crustáceo: *Plesiopenaeus edwardsianus*.

carabinero. Designación oficial española del crustáceo: *Plesiopenaeus edwardsianus*. Sinónimo oficial: Chorizo rojo; Gamba carabinero; Gambot; Gambota; Izkiratzarra; Langostino moruno; Moruno.

carabinero. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del crustáceo: *Aristeomorpha foliacea* (Risso). Sinónimo: **langostino moruno**.

carabinero. Nombre vulgar, en El Levante Español, del crustáceo: *Aristeomorpha foliacea* (Risso). Sinónimo: **langostino moruno**.

carabinero. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del crustáceo: *Aristeomorpha foliacea* (Risso). Sinónimo: **langostino moruno**.

caracaballo. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Argyreosus brevoortii* (Gill). Sinónimo: **jorobado antena**.

caracaballo. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Selene vomer* (Linnaeus). Sinónimo: **jorobado de penacho**.

caracare. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Bairdiella armata* (Gill). Sinónimo: **corvineta ruyo**.

caracha. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Cheilotrema fasciatum* (Tschudi). Sinónimo: **arnillo**.

carachana. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Euthynnus alleteratus auroлиторалиs* (Fraser-Brunner). Sinónimo: **bacoreta**.

caracol. Nombre vulgar, en Argentina, del molusco: *Zidona angulata distinta* (Donovan). Sinónimo: **voluta angulosa**.

caracol. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Bolinus brandalis* (Bonnaterre). Sinónimo: **cañailla**.

caracol. Nombre vulgar, en Centroamérica, del molusco: *Fasciolaria salmo* (Wood). Sinónimo: **tulipán salmón**.

caracol. Nombre vulgar, en Centroamérica, del molusco: *Strombus galeatus* (Swainson). Sinónimo: **cobo cambute**.

caracol. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Rhinocoryne humboldti* (Valenciennes). Sinónimo: **torreón de Humboldt**.

caracol. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Thais chocolate* (Duclos). Sinónimo: **locate**.

caracol. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Thais hemastoma* (Lamarck). Sinónimo: **púrpura de roca roja**.

caracol. Nombre vulgar, en Ecuador, del molusco: *Strombus gracilior* (Sowerby). Sinónimo: **cobo del Pacífico oriental**.

caracol. Nombre vulgar, en Ecuador, del molusco: *Thais chocolate* (Duclos). Sinónimo: **locate**.

caracol. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Helix aspera* (Müller). Sinónimo: **caracol común**.

caracol. Nombre vulgar, en Guatemala, del molusco: *Strombus gracilior* (Sowerby). Sinónimo: **cobo del Pacífico oriental**.

caracol. Nombre vulgar, en Méjico, del molusco: *Rhinocoryne humboldti* (Valenciennes). Sinónimo: **torreón de Humboldt**.

caracol. Nombre vulgar, en Méjico, del molusco: *Strombus gracilior* (Sowerby). Sinónimo: **cobo del Pacífico oriental**.

caracol. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Hexaplex regius* (Swainsson). Sinónimo: **busano radiante**.

caracol. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Rhinocoryne humboldti* (Valenciennes). Sinónimo: **torreón de Humboldt**.

caracol. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Sinum cymba* (Menke). Sinónimo: **chanque abulón**.

caracol. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Strombus gracilior* (Sowerby). Sinónimo: **cobo del Pacífico oriental**.

caracol. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Thais calloensis* (Gray). Sinónimo: **púrpura callao**.

caracol. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Thais chocolate* (Duclos). Sinónimo: **locate**.

caracol. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Thais delessertiana* (Orbigny). Sinónimo: **púrpura maya**.

caracol ágata. Nombre vulgar del molusco: *Achatina achatina*.

caracol alacrán. Nombre vulgar, en Méjico, del molusco: *Murex recurvirostris* (Broderip). Sinónimo: **busano alacrán**.

caracol anguloso. Nombre vulgar, en (FROM), del molusco: *Zidona angulata distinta* (Donovan). Sinónimo: **voluta angulosa**.

caracol atlántico. Designación oficial española del molusco: *Liparis atlanticus*; *Neoliparis atlanticus*.

caracol babilónico japonés. Nombre vulgar del molusco: *Babylonia japonica*.

caracol blanco. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Malea ringens* (Swainson). Sinónimo: **caracol bola**.

caracol blanquillo. Nombre vulgar, en Andalucía, del caracol terrestre *Thebas pisana*.

caracol bocina. Nombre vulgar del molusco: *Euthris comea*.

caracol bola. Designación oficial española del molusco: *Malea ringens*. Sinónimo oficial: Caracol blanco.

caracol bover. Nombre vulgar del molusco: *Helix holosericea*.

caracol burro. Nombre vulgar, en Méjico, del molusco: *Strombus galeatus* (Swainson). Sinónimo: **cobo cambute**.

caracol caramecha. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Cepaea nemoralis* (Linnaeus). Sinónimo: **caracol moro**.

caracol cavador. Nombre vulgar del molusco: *Helix melanostoma*.

caracol chico. Nombre vulgar, en Andalucía, del caracol terrestre *Thebas pisana*.

caracol chocolate. Nombre vulgar, en (FROM), del molusco: *Thais chocolate* (Duclos). Sinónimo: **locate**.

caracol coco. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Melongena patula* (Broderip y Soberby). Sinónimo: **melongena coco**.

caracol común. Designación oficial española del molusco: *Helix aspersa*. Sinónimo oficial: Caracol; Caracol moro; Cargol sapend; Marraskilo arrunta.

caracol común ágata. Nombre vulgar del molusco: *Achatina fulica*.

caracol común jaspeado. Nombre vulgar del molusco: *Helix aspersa*.

caracol de boca negra. Nombre vulgar del molusco: *Helix melanostoma*.

caracol de Borgoña. Nombre vulgar del molusco: *Helix pomatia*.

caracol de campo. Nombre vulgar del molusco: *Helix memoralis*.

caracol de cardo. Nombre vulgar, en Andalucía, del caracol terrestre *Thebas pisana*.

caracol de costa. Nombre vulgar del molusco: *Littorina littorea*.

caracol de cuerno ondulado. Nombre vulgar del molusco: *Euthris cornea*, antes *Buccinum corneum*).

caracol de cuerno ondulado del Mediterráneo. Nombre vulgar del molusco: *Baculum numphreysianum*.

caracol de cuerno ondulado del Sur de Australia. Nombre vulgar del molusco: *Penion maxima*.

caracol de cuerno ondulado japonés a rayas. Nombre vulgar del molusco: *Siphonalia signum*.

caracol de cuerno ondulado japonés grande. Nombre vulgar del molusco: *Japleion hiraseai*.

caracol de huerta. Nombre vulgar del molusco: *Helix hortensis*.

caracol de jardín. Nombre vulgar del molusco: *Helix memoralis*.

caracol de las viñas. Nombre vulgar del molusco: *Helix pomatia*.

caracol de los árboles. Nombre vulgar del molusco: *Helix nemoralis*.

caracol de los bosques. Nombre vulgar del molusco: *Helix lucorum*.

caracol de los jardines. Nombre vulgar del molusco: *Helix hortensis*.

caracol de luna. Designación oficial española del molusco: *Naticarius hebraeus*.

caracol de monte. Nombre vulgar del molusco: *Helix marmorata*; *Iberus alonensis*.

caracol de playa común. Nombre vulgar del molusco. *Littorina littorea*.

caracol de playa romo. Nombre vulgar del molusco: *Littorina obtusata*.

caracol de praia. Nombre vulgar, en Galicia, del caracol terrestre *Thebas pisana*.

caracol de roca. Nombre vulgar del molusco. *Murex trunculus*.

caracol del Mediterráneo. Nombre vulgar del molusco. *Murex trunculus*.

caracol espiral de Babilonia. Nombre vulgar del molusco: *Babylonia formosae*.

caracol gigante. Nombre vulgar del molusco: *Achatina fulica*.

caracol gigante alado. Nombre vulgar del molusco: *Strombus gigas*.

caracol gladiador. Nombre vulgar del molusco: *Strombus pugilis*.

caracol granuloso. Nombre vulgar del molusco: *Helix aspersa*.

caracol gris. Designación oficial española del molusco: *Monodonta turbinata*; *Trochocochelea turbinata*; *Turbo cornutus*. Sinónimo oficial: Baldufa.

caracol gris. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Littorina littorea* (Linnaeus). Sinónimo: **bígaro**.

caracol josefina. Designación oficial española del molusco: *Neverita josephinia*.

caracol judío. Nombre vulgar del caracol terrestre: *Helix candidissima*.

caracol locate. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Thais chocolate* (Duclos). Sinónimo: **locate**.

caracol luna. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Natica broderipiana* (Récluz). Sinónimo: **natica luna**.

caracol luna. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Natica chemnitzii* (Pfeiffer). Sinónimo: **natica fanguera**.

caracol marino. Nombre vulgar del molusco: *Euthris cornea*, antes *Buccinulum corneum*.

caracol milpuntos. Designación oficial española del molusco: *Naticarius stercus muscarum*.

caracol moro. Designación oficial española del molusco: *Cepea nemoralis*. Sinónimo oficial: Baso marraskiloa; Caracol caramacha; Cargoli d'anec; caracol rayado.

caracol moro. Nombre vulgar, en El Levante Español, del molusco: *Helix aspera* (Müller). Sinónimo: **caracol común**.

caracol naticoide. Nombre vulgar del molusco: *Helix aperta*.

caracol negro. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Tegula atra* (Lesson). Sinónimo: **burgado negro**.

caracol negro. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Tegula quadrcostata* (Wood). Sinónimo: **burgado costillado**.

caracol negro. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Turbo fuctuosus* (Wood). Sinónimo: **turbante del Pacífico**.

caracol operculado. Nombre vulgar del molusco: *Pomatia elegans*.

caracol pera con surcos. Nombre vulgar del molusco: *Busycon canaliculata*.

caracol pera nudoso. Nombre vulgar del molusco: *Busycon carica*.

caracol rayado. Nombre vulgar, en Andalucía, del caracol terrestre *Cepaea nemoralis*.

caracol repolle. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Hexaplex brassica* (Lamarck). Sinónimo: **busano repollo**.

caracol repollo. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Hexaplex radix* (Gmelin). Sinónimo: **busano pulludo**.

caracol repollo. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **busano pulludo**.

caracol serrano. Nombre vulgar del caracol terrestre: *Helix marmorata*.

caracol serrano. Nombre vulgar, en Andalucía, del caracol terrestre *Iberus gualtierianus*.

caracol tigre del Oeste de la India. Nombre vulgar del molusco: *Citarium pica*.

caracol trumulco. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Chorus giganteus* (Lesson). Sinónimo: **púrpura gigante**.

caracol turbante. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Tegula atra* (Lesson). Sinónimo: **burgado negro**.

caracol turco. Nombre vulgar del molusco: *Helix lucorum*.

caracol verde. Variedad de té verde. Véase: **Pi Lo Chun**.

caracola. Designación oficial española del molusco: *Triton nodifer*. Sinónimo oficial: Apupo; Bojina; Carlou; Corno; Cuerno.

caracola. Nombre vulgar del molusco: *Helix pisana*; *Melo amphora*.

caracola cambute. Nombre vulgar, en (FROM), del molusco: *Strombus galeatus* (Swainson). Sinónimo: **cobo cambute**.

caracola rosa. Nombre vulgar, en (FROM), del molusco: *Strombus gigas* (Linnaeus). Sinónimo: **cobo rosado**.

caracola tonel. Designación oficial española del molusco: *Tonna galea*.

caracoles. Según el Código Alimentario, Capítulo XIII. Sección 3ª. Comprende: 3.13.17 **Caracoles terrestres.** 3.13.18 **Conservas de caracoles.** Véase: mariscos (crustáceos y moluscos) y derivados. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Caracoles	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Calcio (mg)	140,00
Carbohidratos (g)	tr.
Cinc (mg)	4,40
Colesterol (mg)	100,00
Energía (kcal)	77,80
Energía (kJ)	325,20
Grasa (g)	1,40
Hierro (mg)	10,60
Magnesio (mg)	250,00
Niacina (mg eq. niacina)	41,00
Porción comestible (%)	20,00
Proteína (g)	16,30
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,14
Tiamina (B ₁) (mg)	0,04
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	tr.
Vitamina D (µg)	tr.
Vitamina E (mg)	0,80
Yodo (mg)	0,01

caracoles a la gurmanta. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “mariscos”. Propio de la cocina de Cataluña. **Ingredientes:** caracoles, harina, jamón, cebolla, guindilla, ajo, pimentón, aceite, sal. Véase: cocina de España.

caracoles a la llauna. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “mariscos”. Cocina de Cataluña. Es la forma más tradicional y valorada de presentar los caracoles en el plato, la auténtica “estrella” y uno de los símbolos de la cocina ilerdense. Una receta extendida por toda Cataluña y que también está presente en numerosos restaurantes. **Ingredientes:** caracoles, tocino vetado, butifarra cruda, butifarra negra, ajo, laurel, tomate, azúcar, pimentón, aceite, sal. Véase: cocina de España.

caracoles a la montañesa. Plato de la cocina de Cantabria “Castro Urdiales” perteneciente al grupo de “entrantes y guisos”. **Ingredientes:** caracoles de tierra, cebolla, ajo, pimiento rojo, huevo cocido, tomate maduro, nueces, chorizo, jamón, nuez moscada, laurel, pimienta negra. Véase: cocina de Cantabria.

caracoles a la piedra. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** caracoles, tomate, limón, sillao, azúcar, ajo molido, ají amarillo, pimienta, aceite, sal. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

caracoles alados. Nombre vulgar de los caracoles: estrómbidos.

caracoles araña. Nombre vulgar de los caracoles: estrómbidos.

caracoles comunes. Nombre vulgar de los caracoles: helícidos.

caracoles de boca redonda. Nombre vulgar de los caracoles: turbínidos.

caracoles de cuerno ondulado. Nombre vulgar de los caracoles: buccínidos.

caracoles de mar con branquias anteriores. Nombre vulgar de los caracoles: proso-branquios.

caracoles de playa. Nombre vulgar de los caracoles: litorínidos.

caracoles dedos. Nombre vulgar de los caracoles: estrómbidos.

caracoles en caldo. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Cocidos y potajes. **Ingredientes:** caracoles, cebolla, ajo, sal, comino, culantro, pimienta en grano, guindillas, hinojo.

caracoles en la cocina de España. En muchas regiones españolas, el caracol terrestre goza de una gran consideración culinaria. Las recetas más elaboradas corresponden a Lérida, donde el mes de Mayo se celebra el famoso “Aplec del Cargot” que reúne cada año a más de 200.000 personas. Recordemos: Caracoles a la gurmanta, Caracoles a la llauna. Véanse: cocina de España; cocina de Cantabria.

caracoles gigantes. Nombre vulgar de los caracoles: acatínidos.

caracoles terrestres. Nombre vulgar que se atribuye a todas las especies de caracoles pertenecientes fundamentalmente a las familias: helícidos, pomatiásidos, acatínidos. Muchas especies de caracoles terrestres son bianuales, aunque en cautividad, si se protegen del frío viven hasta 5 o 6 años. En invierno cierran su concha con un tabique o epifragma consistente en moco desecado que sirve de protección frente al frío y frente a sus enemigos. Los caracoles son hermafroditas insuficientes que, tras la fecundación cruzada, en primavera o verano ponen (abandonan) sus huevos, muy blancos, en pequeñas cavidades que tapan con tierra. Aproximadamente un mes después salen del huevo los pequeños caracoles provistos de una fina concha con una espira rudimentaria. La alimentación herbívora, es causa de los grandes destrozos que los caracoles ocasionan en los huertos y jardines, en especial cuando, tras las lluvias, pueden congregarse en considerable número. Muchas especies son objeto de consumo en distintas localidades. No obstante, nadie ha podido

aún emular la predilección gastronómica que manifestaban hacia ellos los antiguos romanos, que no se limitaban a recogerlos y consumirlos, sino que los cultivaban a gran escala en lugares (**coclearia**) apropiados. Con su lengua mascadora, abombada y muy dentada, la rádula, el caracol terrestre puede desmenuzar bien su alimento. * Hoy se vuelve a considerar al caracol terrestre como un manjar. A pesar de que, por lo general, se comen actualmente muy pocos caracoles, su consumo ya no puede cubrirse únicamente con las existencias naturales. Por eso se los cría en los llamados **jardines de caracoles**. Antes se exportaban principalmente caracoles terrestres, ya que estos se mantenían durante mucho tiempo y tenían más grasa a causa de su reserva invernal. Los caracoles de verano no son muy apropiados para su consumo, ya que en esa época su tejido contiene mucha cal. Se pueden adquirir en conserva o congelados, pero sobre todo frescos. Los caracoles de jardín son comestibles, pero se deben dejar sin comer dos días, para luego alimentarlos con lechuga y hierbas durante dos semanas. Se suelen cocinar con abundante ajo, perejil y aceite. Consideramos: *Abida bigerrensis*, *Abida polydon*, *Abida secale*, *Achatina fulica*, *Caracollina denticulata*, *Ciclostoma elenagante*, *Clausilia bidentata*, *Helix arbustorum*, *Helix bidens*, *Helix candidissima*, *Helix candidula*, *Helix derogata*, *Helix holosericea*, *Helix hortensis*, *Helix lucorum*, *Helix marmorata*, *Helix melanostoma*, *Helix memoralis*, *Helix personata*, *Helix pisana*, *Helix pomatia*, *Helix pulchella*, *Helix rotundata*, *Helix sericea*, *Helix stri-gella*, *Helix tehthomma*, *Helix vermiculata*, *Helix virgata*, *Hellicella stolismena*, *Iberus alonensis*, *Iberus gualtierianus*, *Lauria cylindracea*, *Monacha cantina*, *Oestophora barbula*, *Otala lactea*, *Otala punctata*, *Oxichilus alliarius*, *Planorbis corneo*, *Pomatia elegans*, *Pseudotachea spludida*, *Rumina decollata*, *Sphincterochila candissima*, *Theba pisana*, *Trichia striolata*. Véase: cultivo de caracoles; especialidades. Según el Código Alimentario, 3.13.17. Se consideran aptos para el consumo humano los moluscos

gasterópodos de las especies "*Helix gualteriana*", "*Helix alonensis*" (*Helix candidissima*, *Helix lactea*, *Helix adpersus*) y "*Helix pomatia*". * Los caracoles terrestres deberán expendirse para el consumo siempre vivos, sanos, limpios, especialmente de tierra o arena. Véase: caracoles.

caracoleta. Nombre vulgar del caracol terrestre: *Helicella itala*.

caracolí. Nombre vulgar de la planta: *Anacardium occidentale*.

caracolillo. Nombre vulgar del caracol terrestre: *Helicella itala*.

caracolillo. Nombre vulgar, en Cantabria, del molusco: *Littorina littorea* (Linnaeus). Sinónimo: **bígaro**.

caracolillo mediterráneo. Designación oficial española del molusco: *Buccinulus corneum*.

Caracollina denticulata. Familia pomatíasi-dos. Caracol terrestre frecuente en el litoral ibérico, desde Lisboa hasta la frontera francesa en Cataluña, y en casi toda Andalucía.

carácter. Término empleado por los catadores de vino. 1.- Personalidad o singularidad de un vino. 2.- Con carácter: se aplica a los vinos que ejercen una viva y grata impresión. También se interpreta como estilo o rasgo que identifica a un vino o grupo de vinos. Véase: cata del vino.

caracteres de grasas comestibles. Según el Código Alimentario, 3.16.02. Los aceites deberán tener un aspecto limpio y transparente, a la temperatura de 15 a 20 °C, olor y sabor agradables, con los aromas propios y característicos de cada aceite, correspondientes a los frutos y semillas de que procedan. Las grasas sólidas, a excepción de la margarina, fundidas deberán ser claras y transparentes, sin contener sustancias en suspensión o posos; deberán tener un aspecto limpio,

con olor y sabor agradables. Las características químicas generales, a excepción de la margarina, serán las siguientes: Humedad y materias volátiles, en estufa a 105 °C, no superior a 0,1%. Impurezas insolubles en el éter de petróleo, calculadas sobre grasa seca, no superior a 0,5%. Acidez libre, expresada en ácido oleico y referida a grasa seca, no superior a 3% para los aceites vírgenes de oliva u cacahuete, y no superior a 0,15% para aceites y grasas refinados. Las grasas y aceites refinados no deberán acusar ni trazas del disolvente utilizado en la extracción, dando reacción, dando reacción negativa en el ensayo de jabón. Véase: grasas comestibles; contenido de grasas de los alimentos.

caracteres de la carne. Véase: definición y caracteres de la carne.

caracteres de la fruta. Véase: definición y caracteres de la fruta.

características bacteriológicas de los sueros. Según el Código Alimentario, 3.15.35. Desde el punto de vista bacteriológico se adaptarán a las normas establecidas para la leche higienizada, en el caso del suero líquido, y para la leche en polvo, en el caso del suero en polvo. Véase: sueros lácteos.

características de arroz. Según el Código Alimentario, 3.17.12. a. Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiere a humedad, medianos, granos manchados, amarillos y cobrizos, impurezas, etc. véase: Cereales.

características de aves. Según el Código Alimentario, 3.11.02. Las aves se presentarán al consumidor vivas o sacrificadas en condiciones higiénicas. * Tendrán una conformación normal, pudiendo admitirse que el esternón esté ligeramente curvado o hundido, dorso moderadamente deprimido y suficiente grasa en la pechuga y patas, evitando así que se vea la carne a través de la piel. * Las aves

sacrificadas se presentarán desplumadas, libres de cañones prominentes y prácticamente libres de los no prominentes. No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos. La piel será de color rosa claro, músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos. * Las aves obtenidas por caza podrán presentar las heridas y lesiones propias de los proyectiles utilizados para su captura. Se presentarán a la venta con las plumas, parcialmente desplumadas y evisceradas o no. Véase: aves.

características de bebidas derivadas de vino.

Según el Código Alimentario, 3.30.58. Las características de las bebidas derivadas de vino serán las siguientes: a) Se presentarán límpidas y con sabor franco. b) Contendrán las sustancias características del vino y en la proporción que corresponda a su elaboración. c) El anhídrido carbónico se hallará disuelto en la cantidad debida que asegure una ligera efervescencia en el acto de destapar el recipiente y servir la bebida. Véase: bebidas derivadas de vino;

características de caseína. Según el Código Alimentario, 3.15.38. Debe presentarse en forma de polvo blanco, libre de puntos negros, insípida, de olor débil, no desagradable y de la siguiente composición, según el método de preparación. **Humedad**, máximo: Al cuajo, 12% en peso; por precipitación ácida, 10% al peso. **Materia grasa**, máximo: Al cuajo, 1% en peso; por precipitación ácida, 2,5% en peso. **Acidez**, máximo: Al cuajo, 0,2% en peso; por precipitación ácida, 2,5% en peso. **Proteínas** (Nitrógeno por 6,39), mínimo: Al cuajo, 78 a 82% en peso; por precipitación ácida, de 78 a 84% en peso. **Sales minerales**, máximo: Al cuajo, de 7 a 8% en peso; por precipitación ácida, de 2 a 3% en peso. Véase: caseína.

características de cervezas. Según el Código Alimentario, 3.30.51. Serán las siguientes: a) Se presentarán límpidas o debidamente opalinas sin sedimento apreciable; b) Su composición no sobrepasará los límites siguientes: 1. Acidez (previa eliminación del CO₂) total, en ácido láctico, no superior a 0,6 por 1.000,

con las tolerancias que establezcan las reglamentaciones correspondientes para las cervezas especiales. 2. Anhídrido carbónico, no inferior a 3° por litro. 3. Glicerina, no más de 3 g/l. 4 Anhídrido carbónico y nitrógeno total, no menos de 0,4 por 1.000 de cada uno. 5 Concentración (extracto real), no menos de 2 grados Plato. 6. PH, entre 4 y 5. 7. Grado de fermentación, no menos de 46. 8. Extracto primitivo calculado, no menos de 11%. Las de menor extracto primitivo deberán rotularse como “**cervezas de baja graduación**”. Véase: cervezas.

características de conservas. Según el Código Alimentario, 3.26.05. Las conservas deben satisfacer las exigencias generales siguientes: a) Estar en perfecto estado de consumo. b) Proceder de materia prima que no esté alterada, ni presente síntomas de descomposición, con la madurez y tamaño convenientes. c) Exentas de materias extrañas. d) Estar envasadas, en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan al tratamiento y a la acción de los componentes del producto. e) Haber sufrido esterilización, de forma que proporcione al producto la máxima estabilidad en condiciones de consumo. f) Haber sufrido un tratamiento térmico tal que garantice la inactivación de esporas de *C. botulinum* u otros esporulados. g) Las materias primas a conservar satisfarán las condiciones y requisitos ordenados por este Código y reglamentaciones complementarias. Véase: cconservas.

características de cuajo. Según el Código Alimentario, 3.15.43. Se distinguen: **Cuajo líquido** o solución de cuajo con el poder coagulante o “título mínimo” del uno partido por diez mil (1:10.000) **Cuajo sólido**, con un poder coagulante o “Título mínimo” del uno partido por cuarenta mil (1:40.000). en ambos casos no deben existir más de 25 coliformes por gramo. Véase: cuajo.

características de embutidos. Según el Código Alimentario, 3.10.28. Las reglamentaciones correspondientes y disposiciones complementarias indicarán con detalle la composición y características que deben reunir los

distintos embutidos, fiambres y otros derivados cárnicos. * En su elaboración podrá emplearse la sal comestible, en cantidad máxima de 35 partes por 1.000, especias, condimentos y los aditivos autorizados a estos fines, incluidos en las listas positivas de este Código. * No se permitirá la adición de féculas, salvo autorización expresa, para determinado tipo de embutidos. Véase: embutidos.

características de grasas concretas. Según el Código Alimentario, 3.16.54. Las grasas concretas, dispuestas para su empleo, habrán de ser masas sólidas, homogéneas y con las siguientes características, además de las generales: a) Extracto al éter de petróleo (de 30 a 60 grados de punto de ebullición), en proporción no inferior al 98%. b) Punto de fusión, inferior a 42 °C. Véase: grasas concretas.

características de grasas hidrogenadas alimenticias. Véase: concepto y características de las grasas hidrogenadas alimenticias.

características de harina. Según el Código Alimentario, 3.20.06. De modo genérico serán las siguientes: a) La humedad de la harina no excederá del 15%. b) El gluten seco no será inferior al 5,5%. c) El contenido de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, referido a sustancia seca, no será superior al 3%. * La reglamentación correspondiente especificará el contenido máximo de acidez y cenizas totales, expresadas ambas sobre sustancias secas, para cada tipo de harina. d) Las harinas estarán exentas de toda clase de impurezas, cualquiera que sea su origen. Véase: molinería.

características de las leches. Según el Código Alimentario, 3.15.05. En el momento de su venta reunirán las siguientes características: 3.15.05.1 **Características de las leches naturales.** 3.15.02. **Características de las leches higienizadas.** 3.15.05.3. **Características**

de las leches certificadas. 3.15.05.4. **Características de las leches especiales.** 3.15.05.5. **Características de las leches conservadas.** Véase: leche y derivados.

características de leche condensada. Según el Código Alimentario, 3.15.05.5. c. Materia grasa, como mínimo, 8% en peso. Extracto seco magro (sin azúcar), como mínimo, 22% en peso. Impurezas macrosópicas, grado 0. La proporcionalidad de azúcar variará de un mínimo a un máximo, fijado por la siguiente fórmula: Mínimo por 100 igual a $62,5 - 0,625 \times E$. Máximo por 100 igual a $64,5 - 0,645 \times E$. Siendo el factor E igual al tanto por ciento de extracto seco total sin azúca. Menos de 30.000 colonias de gérmenes por gramo. Ausencia de coliformes en 0,1 gramos. Prueba de la fosfatasa, negativa. Véase: características de las leches conservadas.

características de leche desnatada. Según el Código Alimentario, 3.15.05.4. b. Las mismas de la leche higienizada o esterilizada, con excepción de las siguientes: En el caso de la leche totalmente desnatada: Materia grasa, máximo 1% en peso. En el caso de la leche semidesnatada: Materia grasa, mínimo, 1% en peso. El extracto seco vendrá dado, en cada caso, por la fórmula $E = 8,45 + 0,92G$; siendo E igual al tanto por ciento de extracto seco total en peso y G igual al tanto por 100 de materia grasa en peso. Véase: características de las leches especiales.

características de leche en polvo. Según el Código Alimentario, 3.15.05.5. d. Color uniforme, blanco o cremoso claro, carente de color amarillo o pardo, característicos de un producto recalentado, así como de cualquier otro artificial. Olor y sabor fresco y puro, antes y después de su reconstitución. Ausencia de conservadores, neutralizantes o de cualquier otra sustancia ajena a la composición de la leche no incluidos en las listas positivas de este Código. Humedad, máximo 5% en peso. Materia grasa, como mínimo, 26% en

peso para la leche entera y 1,5%, como máximo, para la desnatada. Acidez expresada en ácido láctico, 1,45% en peso, como máximo, para la leche entera, y 1,85%, como máximo, para la leche desnatada. Acidez de la grasa, expresada en ácido oleico, máximo del 2% en peso de la grasa. Ausencia de impurezas macroscópicas. Índice de solubilidad: Para la leche entera, 1 mililitro como máximo; para la leche desnatada, 1,25 mililitros como máximo. Las leches en polvo parcialmente desnatadas, cuyos contenidos grasos estén comprendidos entre 1,5 y el 26%, responderán a las características precedentes con excepción de la acidez, expresada en ácido láctico, cuyo máximo por 100 gramos de polvo vendrá dado por la siguiente fórmula: Máximo por ciento = $1,874 - 0,0163 \times$ porcentaje graso de la leche en polvo. Menos de 100.000 colonias de gérmenes por gramo de leche en polvo. Ausencia de coliformes en 0,1 gramos de leche en polvo. Prueba de la fosfatasa, negativa. Véase: características de las leches conservadas.

características de leche esterilizada. Según el Código Alimentario, 3.15.05.5. a. Las señaladas para la leche higienizada, con ausencia de gérmenes vivos en un mililitro de leche después de incubación a 37 °C y 55 °C durante 48 horas. Véase: características de las leches conservadas.

características de leche evaporada. Según el Código Alimentario, 3.15.05.5. b. Materia grasa, como mínimo, 7,5% en peso. Extracto seco magro, como mínimo, 20,5% en peso. Impurezas macroscópicas, grado 0. Ausencia de gérmenes vivos en un mililitro de leche, después de incubación a 37 °C y a 55 °C durante 48 horas. Véase: características de las leches conservadas.

características de leches acidificadas. Véase: características de las leches fermentadas o acidificadas.

características de leches adicionadas de aromas y/o estimulantes. Según el Código Alimentario, 3.15.05.4. e. Las señaladas para las leches higienizadas, esterilizadas, acidifi-

cadas o fermentadas, desnatadas o no, con las específicas que señale la reglamentación correspondiente. Véase: características de las leches especiales.

características de leches certificadas. Según el Código Alimentario, 3.15.05.3. Las mismas establecidas para la leche natural en el apartado 3.15.05.1 de este Código, excepto impurezas macroscópicas: grado 0; acidez, expresada en ácido láctico, máximo 0,19 gramos por 100 mililitros de leche, y la prueba de la reductasa con azul de metileno, que será superior a cinco horas. Véase: leche y derivados.

características de leches concentradas a $\frac{1}{4}$ o $\frac{1}{5}$ de su volumen como máximo. Según el Código Alimentario, 3.15.05.4. a. Estas leches, una vez reconstituidas, poseerán las mismas características de composición establecidas para la leche higienizada. Véase: características de las leches especiales.

características de leches conservadas. Según el Código Alimentario, 3.15.05.5. 3.15.05.5.

Características de la leche esterilizada. 3.15.05.5. b. **Características de la leche evaporada.** 3.15.05.5. c. **Características de la leche condensada.** 3.15.05.5. d. **Características de la leche en polvo.** Véase: características de las leches.

características de leches enriquecidas. Según el Código Alimentario, 3.15.05.4. d. En el caso de las leches albuminosas y dextrinomalteadas, se ajustarán a las mismas características establecidas para la leche en polvo. * Las leches vitaminadas poseerán las mismas características de las leches higienizadas o esterilizadas. En caso de preparación en forma líquida, la reglamentación correspondiente establecerá sus características. Véase: características de las leches especiales.

características de leches especiales. Según el Código Alimentario, 3.15.05.4. 3.15.05.4. a **Características de las leches concentradas a un $\frac{1}{4}$ o $\frac{1}{5}$ de su volumen como máximo.** 3.15.05.4. b **Características de la leche desnatada.** 3.15.05.4. c. **Características de**

las leches fermentadas o acidificadas. 3.15.05.4. d. **Características de las leches enriquecidas.** 3.15.05.4. e. **Características de las leches adicionadas de aromas y/o estimulantes.** Véase: características de las leches.

características de leches fermentadas (o acidificadas). Según el Código Alimentario, 3.15.05.4. c. Acidez, expresada en ácido láctico, de 0,5 a 1,5 gramos por 100 mililitros. * Las demás características serán determinadas, en cada caso, por la reglamentación correspondiente. Véase: características de leches especiales.

características de leches higienizadas. Según el Código Alimentario, 3.15.05.2. Las mismas señaladas para la leche natural en el apartado 3.15.05.1 (leches naturales, varacterísticos de las), con las variaciones siguientes: Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo, 0,19% gramos por 100 mililitros de leche. Impurezas macroscópicas, como máximo, grado 0. Ausencia de coliformes en 0,1 mililitros de leche. Prueba de fosfatasa, negativa. Véase: leche y derivados.

características de leches naturales. Según el Código Alimentario, 3.15.05.1. a) **leche natural de vaca:** Materia grasa, como mínimo, 3% en peso. Lactosa, como mínimo, 4,2% en peso. Proteínas, como mínimo, 3,2% en peso. Cenizas, como mínimo, 0,65% en peso. Extracto seco magro, como mínimo, 8,2% en peso. Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche. Impurezas macroscópicas expresadas en grados en la escala de impurezas, como máximo, grado 1. Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de 2 horas. b) **leche natural de oveja:** Materia grasa, como mínimo, 7% en peso. Lactosa, como mínimo, 4,6% en peso. Proteínas, como mínimo, 4,7% en peso. Cenizas, como mínimo, 1% en peso. Extracto seco magro, como mínimo, 10,3% en peso. Acidez, ex-

presada en ácido láctico, como máximo 0,3 gramos por 100 mililitros de leche. Impurezas macroscópicas expresadas en grados en la escala de impurezas, como máximo, grado 1. Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de 2 horas. c) **leche natural de cabra:** Materia grasa, como mínimo, 3,3% en peso. Lactosa, como mínimo, 4% en peso. Proteínas, como mínimo, 3,8% en peso. Extracto seco magro, como mínimo, 8,4% en peso. Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche. Impurezas macroscópicas expresadas en grados en la escala de impurezas, como máximo, grado 1. Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de 2 horas. d) **leche natural de burra y de yegua:** Materia grasa, como mínimo, 1,5% en peso. Lactosa, como mínimo, 6,4% en peso. Proteínas, como mínimo, 2,1% en peso. Cenizas, como mínimo, 0,3% en peso. Extracto seco magro, como mínimo, 8,8% en peso. Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche. Impurezas macroscópicas expresadas en grados en la escala de impurezas, como máximo, grado 1. Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de 2 horas. e) **leche natural de camella:** Materia grasa, como mínimo, 5% en peso. Lactosa, como mínimo, 3,3% en peso. Proteínas, como mínimo, 3% en peso. Cenizas, como mínimo, 0,6% en peso. Extracto seco magro, como mínimo, 6,9% en peso. Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche. Impurezas macroscópicas expresadas en grados en la escala de impurezas, como máximo, grado 1. Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de 2 horas. Véase: leche y derivados.

características de levadura deshidratada. Según el Código Alimentario, 3.20.64. Las levaduras deshidratadas tendrán las siguientes: a) **Humedad:** No más del 8% de su peso. b) **Cenizas sulfúricas:** No más del 9%,

calculado sobre materia seca. c) La **materia grasa** no será superior al 4 por 1.000. d) La cifra de **proteína total** no será inferior al 50%, calculado sobre materia seca. e) Estar **exenta** de almidón, azúcares y sustancias extrañas. Véase: levadura deshidratada.

características de levadura prensada húmeda. Según el Código Alimentario, 3.20.62. Las levaduras prensadas tendrán las siguientes: a) **Color:** Puede variar del blanco al crema. b) **Olor:** Característico, agradable y ligeramente alcohólico, pero no amoniacal repulsivo. c) **Sabor:** Casi insípido, característico y nunca repugnante. d) **Estabilidad:** Manteniendo el bloque de levadura en termostato a 30 °C, durante un mínimo de 3 días, no debe descomponerse ni desprender olores desagradables. e) **Actividad fermentativa:** Será capaz de fermentar los azúcares presentes en la masa y en un tiempo de 3 a 4 horas. En la reglamentación correspondiente se indicará el método estándar de determinación. f) **Humedad:** No superior al 75%. g) **Pureza:** No contendrá microorganismos patógenos, no contendrá cargas amiláceas, no contendrá otras materias extrañas a la levadura. h) **Presentación:** Toda pastilla, bloque o recipiente que contenga levadura deberá llevar las indicaciones mencionadas en el capítulo IV (condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado) y además la fecha de envasado en fábrica. Véase: levadura prensada húmeda.

características de manteca de cerdo. Según el Código Alimentario, 3.16.31. De modo genérico presentarán color blanco, consistencia blanda y untuosa, siendo de olor y sabor característicos. En las reglamentaciones correspondientes se señalarán las características específicas de cada una de estas clases. Véase: manteca de cerdo.

características de mantequilla. Composición fundamental: Grasas totales, 83,3 g/100g; Agua, 15,6 g/100g; Colesterol, 240 mg/100g; Vitamina A, 0,6 mg/100g; Vitamina E, 2 mg/100g; Valor energético, 753 Kcal. Según el Código Alimentario, 3.15.20.

La mantequilla o las diversas clases de mantequilla deberán presentar en el momento de su venta las siguientes características: a) Consistencia sólida y homogénea. b) Color amarillo más o menos intenso, olor y sabor característicos. c) Humedad, máximo, 16% en peso. d) Extracto seco magro, máximo, 2% en peso. e) Materia grasa, mínimo, 80% en peso. f) Prueba de la fosfatasa, negativa. g) Ausencia de gérmenes coliformes en 0,1 gramos. Las características de su materia grasa corresponderán a las de la leche o nata de procedencia. Véase: mantequilla.

características de margarina. Composición fundamental: Grasas totales, 80 g/100g; Agua, 19,2 g/100g; Colesterol, 6 mg/100g; Vitamina A, 0,5 mg/100g; Vitamina E, 12 mg/100g; Valor energético, 720 Kcal. Según el Código Alimentario, 3.16.45. El producto terminado y dispuesto para el consumo reunirá las siguientes características fundamentales: a) Masa ligeramente amarillenta con plasticidad adecuada para su manipulación y apropiados caracteres organolépticos; b) Humedad: inferior al 16%; c) Extracto al éter de petróleo (de 30 a 60 grados de punto de ebullición): Superior al 80% en peso; d) Prueba de la fosfatasa: negativa; e) Ausencia de gérmenes coliformes en 0,1 gramos; f) Reacción positiva de féculas, almidón soluble o aceite de sésamo; g) En la materia grasa: Punto de fusión inferior a 42 °C. Ácidos grasos esenciales, mínimo de 7%, expresado en ácido linoleico. Acidez inferior al 2%, expresado en ácido oleico. Véase: margarina.

características de natas. Según el Código Alimentario, 3.15.13. Las natas destinadas a consumo directo deberán reunir los requisitos siguientes: a) Menos de 100.000 colonias de gérmenes por mililitro. b) Ausencia de coliformes en 0,1 mililitros. c) Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo, 0,65 g por 100 mililitros. d) Prueba de la fosfatasa, negativa. e) Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de 2 horas. f) No presentará aspectos grumoso, filamentosos, coposo, ni tendrá mal sabor o mal olor. g) No sobrepasará los límites de impurezas establecidos en las listas de tolerancias,

complementarias del capítulo XXXV de este Código. H) Materia grasa, como mínimo, 18% en peso. Las características de su materia grasa corresponderán a la de la leche. Véase: nata.

características de pan. Según el Código Alimentario, 3.20.38. Las características de las diversas clases de pan, excepto los integrales y de gluten, serán las siguientes: a) **Color de la miga:** blanca, crema o amarillenta. b) **Color de la corteza:** dorada, uniforme y brillante o mate, según la clase de pan, y estará exenta de manchas. c) **Olor** agradable y suave, exento de rancidez o de cualquier otro anormal. d) **Sabor** agradable característico: ni agrio ni amargo. e) La **corteza al tacto** será más o menos fina, según la clase de pan, y no deberá resultar excesivamente dura, debiendo quebrarse y crujir ligeramente al hacer presión sobre la pieza. f) **Textura:** La miga será suave al tacto y tendrá una textura de alvéolos finos y gruesos, de paredes delgadas, distribuidos regularmente según la clase de pan. g) La **acidez** no será superior al 5% expresada en ácido láctico, referida a materia seca y determinada sobre extracto acuoso. h) **Examen al microscopio:** Estará exento de gránulos de almidón de otros cereales, de mohos, de residuos de insectos, huevos o larvas, o de cualquier otra materia extraña que denote un deficiente estado higiénico-sanitario. i) La **humedad** del pan, no podrá ser superior del 30% para los casos a), c) y e) del artículo 3.20.37 (pan bregado, pan integral y pan de gluten) y del 35% para los casos b) y d) del mismo artículo (pan de flama y pan de Viena) La reglamentación correspondiente fijará los límites máximos del contenido de humedad conforme al peso y forma de las piezas, sin rebasar los límites antes establecidos. Véase: pan.

características de pescados. Según el Código Alimentario, 3.12.03. Las reglamentaciones correspondientes establecerán las caracterís-

ticas sanitarias, de calidad y dimensiones mínimas, que deben reunir los pescados destinados a consumo humano, en fresco o conservado. Véase: pescados.

características de platos congelados. Véase: características y clasificación de platos congelados.

características de preparados para caldos. Según el Código Alimentario, 3.26.16. Los preparados para caldos se ajustarán a las siguientes características: * Residuo seco a 100 °C, no menos de 80%. Amoníaco, en sustancia seca, no más del 0,4%. Sal comestible, en sustancia seca, no más del 65%, expresada en cloruro sódico. Nitrógenototal, en sustancia seca, no menos del 2,5% para los caldos de carne y del 1,5% para los vegetales. Los preparados líquidos tendrán un residuo seco a 100 °C, no menor de 40%. Los preparados que lleven el nombre de una carne determinada satisfarán las condiciones previstas y además la grasa y su contenido en creatinina responderán a su denominación. No pueden contener menos del 10% de extracto de carne. La reglamentación correspondiente señalará las características específicas de los diferentes tipos de caldos. Véase: preparados para caldos.

características de preparados para sopas. Según el Código Alimentario, 3.26.19. El contenido de estos preparados será el siguiente. Humedad máxima, 16%. Nitrógeno total en sustancia seca, no menos del 2%. Sal comestible en sustancia seca, no más del 50%, calculada en cloruro sódico. Materia grasa en sustancia seca, no superior al 20%. Los preparados que llevan una denominación determinada satisfarán las condiciones previstas y además las correspondientes a sus componentes. Véase: preparados para sopas.

características de productos de régimen. Véase: concepto y características de productos dietéticos y de régimen.

características de productos dietéticos. Véase: concepto y características de productos dietéticos y de régimen.

características de requesón. Según el Código Alimentario, 3.15.40. La composición del requesón será: **Humedad**, máximo, 69% en peso. **Materia grasa**, máximo, 5,25% en peso, sobre extracto seco. **Proteínas**, mínimo, 19% en peso. **Lactosa**, 10% en peso, como mínimo. Véase: requesón.

características de sal comestible. Según el Código Alimentario, 3.24.08. Los caracteres y composición de la sal comestible, cualquiera que sea su origen, serán los siguientes: a) Cristales blancos, inodoros, solubles en agua sin residuo perceptible a simple vista y con sabor salino franco. b) No contendrá una proporción de agua mayor del 5%. c) Su residuo insoluble no será mayor de 5 decigramos por 100 gramos ni excederá su contenido de sales de calcio, magnesio y potasio del 1%, expresadas, respectivamente, en óxido cálcico, magnésico o potásico y calculadas sobre producto seco. d) Estará exenta de nitratos, nitros y sales armónicas. e) Se tolera la presencia de sal magnésica, calculada en óxido magnésico, hasta 2%, sobre producto seco, cuando el producto vaya a destinarse a la salazón, en cuyo caso se denominará "sal de salazón". f) El producto envasado y dispuesto para el consumo no contendrá más de 20.000 gérmenes banales por gramo y estará libre de agentes patógenos. Véase: sal para alimentación.

características de sebos alimenticios. Según el Código Alimentario, 3.16.34. El sebo de vacuno es de color blanco mate o ligeramente amarillento, de olor y sabor característicos y de consistencia firme. * El sebo de ganado ovino es de coloración más blanca que el anterior, ofreciendo mayor dureza a la presión de los dedos. El sebo de caprino tiene características semejantes a las de ovino, si bien su olor es más acentuado. Las reglamentaciones correspondientes señalarán las características específicas de cada tipo. Véase: sebos alimenticios.

características de vinagre. Según el Código Alimentario, 3.24.15. Las características de los vinagres serán las siguientes: a) Se presentarán lípidos, con el sabor y el color propios, sin sedimentos u otras alteraciones sensibles. b) Contendrán las sustancias características de acuerdo con su procedencia, que no se hayan transformado, en las proporciones que resultan de su elaboración. c) La acidez total, calculada en ácido anhídrico, no será inferior a 50 g/l. d) La cifra de extracto sin azúcares será como mínimo de 10 gramos por litro. El contenido de cenizas totales será, como mínimo, de 1 g/l. e) No contendrá más del 1% de alcohol en volumen. Véase: vinagre.

características de los vinos aromatizados. Según el Código Alimentario, 3.30.11. Los productos acabados y dispuestos para el consumo tendrán las siguientes características: a) Carecerán de turbidez y precipitaciones; b) El contenido en alcohol oscilará entre 15 y 16 grados, c) El extracto seco total no será menor de 50 gramos por litro, con excepción del vermut seco, d) La cifra de azúcares totales expresada en sacarosa no será inferior a 40 gramos por litro, con excepción del vermut seco. Véase: vinos.

características edáficas. Aspectos que definen la tipología de un suelo.

características generales de derivados tomate. Según el Código Alimentario, 3.22.26. 1. Los productos derivados del tomate se elaborarán a partir de frutos maduros, sanos, seleccionados, limpios y sin muestras de podredumbre. 2. Se entiende por tomate entero aquel que mantiene su forma original, aún cuando aparezca algo aplastado, magullado o recortado. 3. La presencia de partículas de epidermis, semillas y puntos negros no afectará al buen aspecto del producto. 4. En la elaboración de purés, pastas y concentrados no se podrán utilizar residuos de tomate que hayan servido para la elaboración de zumo ni purés de otros vegetales. 5. En los purés, pastas y concentrados se podrá añadir azúcar en proporción no superior al 20% expresado en sacarosa sobre materia seca, haciendo cons-

tar de forma bien visible en la etiqueta la palabra “azucarado”. 6. Los purés, pastas y concentrados podrán contener sal comestible, siempre que se especifique en sus etiquetas, en cantidad no superior al 15% del residuo seco (deducida la sal), para los purés de concentración superior al 20%, y 3% del peso del producto para los purés de concentración igual o inferior al 20%. 7. A los derivados de tomate no se les podrá añadir espesantes, edulcorantes artificiales, colorantes naturales o artificiales. podrán utilizarse conservadores autorizados para este fin en las listas positivas de este Código. 8. La reglamentación correspondiente establecerá las calidades comerciales de estos derivados atendiendo a sus caracteres físicos, químicos y organolépticos. Véase: derivados de tomate.

características organolépticas: Propiedades de un producto susceptibles de ser percibidos y calificados por los órganos de los sentidos. Véase; panel de cata del aceite; cata del vino.

características y clasificación de platos congelados. Según el Código Alimentario, 3.26.10. Estos platos se compondrán de productos animales o vegetales, o combinados de éstos con especias, condimentos y aromatizantes autorizados por este Código. Véase: platos precocinados y preparados congelados.

carádridos. Véase: *Charadriidae*.

caragán. Nombre vulgar, en El Levante Español, del crustáceo: *Astacus norvegicus* (Pennant). Sinónimo: **cigala**.

caragol. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del molusco: *Littorina littorea* (Linnaeus). Sinónimo: **bígaro**.

caragol punxenc. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Bolinus brandalis* (Bonnaterre). Sinónimo: **cañailla**.

caragol punxenc. Nombre vulgar, en El Levante Español, del molusco: *Bolinus brandalis* (Bonnaterre). Sinónimo: **cañailla**.

caragolí. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Littorina littorea* (Linnaeus). Sinónimo: **bígaro**.

caraja. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Selene peruvianus* (Guichenot). Sinónimo: **jorobado espejo**.

carajillo. Véase: café “carajillo”.

carajito. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Prionodes huascari* (Steindachner). Sinónimo: **serrano carajito**.

carajo. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Prionodes fasciatus* (Jenyns). Sinónimo: **guaseta serrano**.

carajo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Prionodes huascari* (Steindachner). Sinónimo: **serrano carajito**.

carajo real. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Elops hawaiiensis* (Weber y Beaufort). Sinónimo: **malacho**.

carajota. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Háblense hians* (Valenciennes). Sinónimo: **agujón sable**.

carajuelo. Nombre vulgar del pez: *Trisopterus minutus capellanus*.

carajuelo. Nombre vulgar del pez: *Adioryx coruscus* (Poey). Sinónimo: **candil rayado**.

carajuelo. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Holocentrus ascensionis* (Osbeck). Sinónimo: **candil gallito**.

carajuelo. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Myripristis leiognathos* (Valenciennes). Sinónimo: **candil púrpura**.

carajuelo. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Holocentrus ascensionis* (Osbeck). Sinónimo: **candil gallito**.

carajuelo. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Holocentrus rufus* (Walbaum). Sinónimo: **candil soldado**.

carajuelo. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Gadus capellanus* (Risso). Sinónimo: **capellán**.

carajuelo blanco. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Caulolatilus guppy* (Beebe y Tee-Van). Sinónimo: **blanquillo vermiculado**.

caralleta. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Cardium corbis* (Linnaeus). Sinónimo: **berberecho**.

carallete. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Ensis directus* (Conrad). Sinónimo: **navaja**.

carallete. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Ensis ensis* (Linnaeus). Sinónimo: **navaja arqueada**.

carallo de can. Nombre vulgar catalán de la seta: *Ithyphallus impudicus*.

carallote de rey. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Cytherea chisme* (Lamarck). Sinónimo: **almejón**.

carambola. Nombre vulgar de la planta: *Averrhoa carambola*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carambola cruda sin piel	
Ácido ascórbico (C) (mg)	23,00
Ácido fólico (µg)	tr.
Calcio (mg)	4,00
Carbohidratos (g)	9,60
Cinc (mg)	0,10
Energía (kcal)	48,00
Energía (kJ)	200,64
Fibra (g)	1,30
Fósforo (mg)	15,00

Carambola cruda sin piel	
Grasa (g)	0,50
Grasa moninsaturada (g)	0,13
Grasa poliinsaturada (g)	0,15
Grasa saturada (g)	0,11
Hierro (mg)	0,50
Magnesio (mg)	8,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,47
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,06
Porción comestible (%)	83,00
Potasio (mg)	158,00
Proteína bruta (g)	1,30
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,03
Sodio (mg)	3,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,03
Vitamina A (µg eq. retinol)	31,00
Vitamina E (mg)	0,50

caramel. Designación oficial española del pez: *Maena smarís*; *Smarís alcedo*; *Smarís gracilis*; *Smarís mauri*; *Smarís melanura*; *Smarís smarís*; *Smarís vulgaris*; *Sparus alcedo*; *Sparus smarís*; *Spicara alcedo*; *Spicara smarís*. Sinónimo oficial: Charret; Chucla; Genet; Gerret; Gerret bord; Gerret de San Pere; Gerret mascle; Gitana; Jarret; Jerret; Jerret bord; Jerret d'ala groga; Jerret d'ala longa; Jerret de San Pere; Jerret mascle; Jerret pamfil; Judío; Mata soldats; Mora; Pamfil; Picarel; Picarel zebratu; Sucla; Sucla vera; Trompero; Trompero gitano; Xarret; Xerret; Xucla; Xucla blanca; Xucla d'estiu; Xucla guindana; Xucla vera; Xucle; Xula blanca.

caramel. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Maena jusculum* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **chucla**.

caramel moteado. Nombre vulgar del pez: *Spicara maena*.

caramela. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Littorina littorea* (Linnaeus). Sinónimo: **bígaro**.

caramelo. (E-150) IDA (ingestión diaria admisible) = 0-100 mg/kg. Colorante **amarroado**. Es el colorante más utilizado en alimentación. Se puede obtener en presen-

cia de amoníaco o de sulfito amoniacal. Provoca alteraciones sanguíneas en las ratas. Según Spector y Huntoon este efecto puede causarse por una deficiencia de vitaminas B₆ en las ratas. Su presunta toxicidad, señalada por algunos autores, depende de su pureza, luego del proceso de fabricación. La IDA (ingestión diaria admisible) del caramelo es ilimitada; la de los amoniacales de 0-100 mg/kg. Posible toxicidad. Se encuentra en: Pan, embutidos, cereales para desayuno, vinagre, conservas vegetales, repostería, chocolates, bebidas (cola, cerveza, ron, coñac, güisqui, vino), salsa de soja, caramelos, helados, postre, sopas preparadas, productos cárnicos, vinagres. A evitar. La cantidad autorizada de este aditivo es: Champiñón en lata 200 mg/kg. Mermelada de limón 1,5 g/kg. Pepinos en escabeche 300 mg/kg. Sopas y consomés 300 mg/kg. Yogures 150 mg/kg. Helados 3g/kg. Bebidas 70 mg/kg. Chiclos, caramelos y galletas 300 mg/kg. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. BPF. Fiambre de lomo BPF. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida BPF. Productos cárnicos tratados por el calor BPF. Véase: modificadores del color.

caramelo (joven). Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Alausa pilchardus* (Valencienes). Sinónimo: **sardina**.

caramelo (joven). Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Clupanodon phalerico* (Risso). Sinónimo: **espadín**.

caramelos. Según el Código Alimentario, 3.23.34. Son pastas de azúcar y glucosa, concentradas al calor, endurecidas sin cristalizar al enfriarse, quebradizas y, generalmente, aromáticas y coloreadas. * Se designa como caramelos blandos o pastillas los que, por contener mantequilla, cacao, grasas comestibles u otras sustancias alimenticias, tienen consistencia blanda. * El caramelo puede es-

tar relleno de pastas de frutas, mermeladas o cremas, en cuyo caso recibe la denominación de caramelo relleno. Véase: productos de confitería. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Caramelos	
Carbohidratos (g)	94,00
Energía (kcal)	356,60
Energía (kJ)	1490,59
Grasa (g)	0,10
Magnesio (mg)	2,00
Porción comestible (%)	100,00
Proteína (g)	0,80

caramelos blandos. Véase: caramelos.

caramelos de goma. Son caramelos masticables bañados en azúcar, en forma de rombos. Se utilizan para decorar los pasteles, postres y galletas para niños. Véase: Aditivos y productos para repostería.

caramelos multicolores. A menudo con aroma de violeta o rosa, estos vistosos caramelos sirven para adornar pasteles. Véase: Aditivos y productos para repostería.

caramelos plateados. Bolitas de azúcar de aspecto metálico que se emplean en la decoración de pasteles. Véase: Aditivos y productos para repostería.

caramelos rellenos. Véase: caramelos.

caramexa. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Littorina littorea* (Linnaeus). Sinónimo: **bígaro**.

caramolle. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del crustáceo: *Farfantepenaeus aztecus* (Ives). Sinónimo: **camarón café norteño**.

caramuxo. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Littorina littorea* (Linnaeus). Sinónimo: **bígaro**.

Carangidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinoptergios. Superorden: teleósteos. Orden: perciformes. Suborden: percoides. Esta familia se compone de alrededor de 150 especies de las más diversas formas. Característica común a casi todas ellas es la aleta caudal, dividida claramente en dos. Aparece en todos los mares templados y tropicales. Son pescados de mesa muy valorados. Consideramos: **anjova** (*Caesiomorus saltatrix*); **blue runner** (*Caranx crysos*); **caballa** (*Caranx carangus*); **caballa** (*Caranx hippos*); **caballa australiana** (*Caranx sexfasciatus*); **caballa de hilo** (*Alectis indica*); **caballa real** (*Gnathanodon speciosus*); **casabe ñato** (*Caranx atrimanus*); **casabe ñato** (*Caranx furthii*); **casabe ñato** (*Caranx leucurus*); **chicharro** (*Trachurus mediterraneus*); **chicharro** (*Trachurus trachurus*); **chicharro** (*Caranx cuvieri*); **chicharro** (*Caranx melanosaurus*); **chicharro** (*Seriola picturata*); **chicharro** (*Trachurus melanostomus*); **chicharro** (*Decapterus ronchus*); **chicharro** (*Trachurus mediterraneus*); **chicharro** (*Trachurus picturatus*); **chicharro garretón** (*Trachurus australis*); **chicharro garretón** (*Trachurus binghami*); **chicharro garretón** (*Trachurus lathamii*); **chicharro garretón** (*Trachurus picturatus australis*); **chicharro ojetón** (*Caranx symmetricus*); **chicharro ojetón** (*Decapterus polyaspis*); **chicharro ojetón** (*Decapterus polyaspis*); **chicharro ojetón** (*Trachurus symmetricus symmetricus*); **chicharro ojetón** (*Trachurus symmetricus*); **cobia** (*Centronotus gardenii*); **cocinero chicuaca** (*Caranx dorsalis*); **cocinero de aleta azul** (*Caranx medusicola*); **cocinero de aleta azul** (*Caranx melampygus*); **cocinero de aleta azul** (*Caranx stellatus*); **cocinero de seis bandas** (*Caranx macarellus*); **cocinero dorado** (*Caranx vinctus*); **cocinero isleño** (*Caranx orthogrammus*); **cocinero verde** (*Caranx caballus*); **cocinero verde** (*Caranx crysos caballus*); **cojinúa amarilla** (*Caranx bartholomaei*); **cojinúa carbonera** (*Caranx ruber*); **cojinúa negra** (*surell* (*Caranx cry-*

sos); **cojinúa negra** (*Caranx fusus*); **gonello** (*Centronotus gunnelus*); **jack crevalle**, (*Caranx hippos*); **jack de aletas oscuras** (*Atropus atropus*); **jurel**, (*Trachurus picturatus*); **jurel** (*Caranx dentex*); **jurel** (*Caranx semispinosus*); **jurel** (*Caranx solea*); **jurel** (*Caranx trachurus*); **jurel** (*Trachurus cuvieri*); **jurel** (*Trachurus europeus*); **jurel** (*Trachurus furnestini*); **jurel** (*Trachurus imperialis*); **jurel** (*Trachurus linnaei*); **jurel** (*Trachurus saurus*); **jurel** (*Trachurus trachurus*); **jurel común** (*Caranx caninus*); **jurel común** (*Caranx hippos*); **jurel de Alejandría** (*Alectis alexandrinus*); **jurel de Alejandría** (*Caranx alexandrinus*); **jurel de Nueva Zelanda** (*Trachurus novaezelandiae*); **jurel del Indo-Pacífico** (*Trachurus declivis*); **jurel del Indo-Pacífico** (*Trachurus mccullochi*); **jurel del Indo-Pacífico** (*Trachurus trachurus mccullochi*); **jurel del Indo-Pacífico** (*Trachurus novaezelandiae*); **jurel del Pacífico sur** (*Trachurus murphyi*); **jurel del Pacífico sur** (*Trachurus symmetricus murphyi*); **jurel lengua blanca** (*Caranx helvola*); **jurel mediterráneo** (*Caranx trachurus mediterraneus*); **jurel mediterráneo** (*Trachurus mediterraneus mediterraneus*); **jurel mediterráneo** (*Trachurus tracgurus lacerta*); **jurel mediterráneo** (*Trachurus trachurus mediterraneus*); **jurel mediterráneo** (*Trachurus mediterraneus*); **jurel negro** (*Caranx ascensionis*); **jurel negro** (*Caranx lugubris*); **jurel nipón** (*Trachurus japonicus*); **jurel ojón** (*Caranx latus*); **jurel real**, (*Decapterus ronchus*); **jurel real** (*Caranx angolensis*); **jurel real** (*Caranx rhonchus*); **jurel real** (*Caranx suareus*); **jurela** (*Caranx sancta-helenae*); **jurela** (*Decapterus sanctahelenae*); **jurela** (*Decapterus sanctahelenae*); **lirio** (*Caesiomorus vadigo*); **lirio** (*Campogramma glaycos*); **lirio** (*Campogramma lirio*); **lirio** (*Campogramma vadigo*); **lirio** (*Lichia vadigo*); **macarela caballa** (*Caranx jacobaeus*); **macarela caballa** (*Decapterus macarellus*); **macarela caballa** (*Decapterus macarellus*); **macarela chuparaco** (*Decapterus punctatus*); **macarela rabo colorado** (*Decapterus tabl*); **macarela rabo colorado** (*Decapterus tabl*); **macare-**

na fina (*Decapterus afuerae*); **macarena fina** (*Decapterus macrosoma*); **macarena fina** (*Decapterus macrosoma*); **macarena fina** (*Gnathanodus speciosus*); **macarena mejicana** (*Caranx scombrinus*); **macarena mejicana** (*Decapterus hypodes*); **macarena mejicana** (*Decapterus scombrinus*); **medregal coronado** (*Seriola purpurescens*); **medregal coronado** (*Seriola rhombica*); **medregal coronado** (*Seriola simplex*); **medregal coronado** (*Seriola tapeinometapon*); **medregal coronado** (*Seriola dumerili*); **medregal del Cabo** (*Seriola dorsalis*); **medregal del Cabo** (*Seriola lalandi*); **medregal guameque** (*Seriola zonata*); **medregal limón** (*Seriola bovinoculata*); **medregal limón** (*Seriola colburni*); **medregal limón** (*Seriola falcata*); **medregal limón** (*Seriola rivoliana*); **medregal limón** (*Seriola songora*); **medregal listado** (*Seriola fasciata*); **palometa blanca** (*Caranx glaucus*); **palometa blanca** (*Centronotus glaycos*); **palometa blanca** (*Coesiomorus glaucus*); **palometa blanca** (*Lichia glaucus*); **palometa blanca** (*Lichia glaycos*); **palometa blanca** (*Trachynotus glaucus*); **palometa blanca** (*Trachynotus ovatus*); **palometa blanca** (*Centronotus ovalis*); **palometa de Florida** (*Trachynotus carolinus*); **palometa pompino** (*Trachynotus paitensis*); **palometón** (*Caesiomorus amia*); **palometón** (*Caranx amia*); **palometón** (*Centronotus vadigo*); **palometón** (*Lichia amia*); **pámpano boquipenda** (*Caranx panamensis*); **pámpano de hebra** (*Alectis ciliaris*); **pámpano de hebra** (*Alectis crinitus*); **pámpano boquipenda** (*Caranx speciosus*); **pámpano pata de mula** (*Caesiomorus glaucus*); **pámpano pata de mula** (*Lichia glauca*); **pez de limón** (*Seriola purpurescens*); **pez de limón** (*Seriola rhombica*); **pez de limón** (*Seriola simplex*); **pez de limón** (*Seriola tapeinometapon*); **pez de limón** (*Seriola dumerili*); **pez limón** (*Seriola dumerili*); **seriola** (*Caranx dumerili*); **seriola** (*Seriola proxima*); **seriola** (*Seriola tapeinometapon*); **seriola** (*Trachurus aliciolus*); **seriola** (*Seriola du-*

merili); **seriola australiana** (*Seriola hippos*); **seriola coreana** (*Seriola quinqueradiata*); **seriola coreana** (*Seriola quinqueradiata*); **Seriola japonesa** (*Seriola quinqueradiata*); **seriola limonera** (*Seriola bovinoculata*); **seriola peruana medregal fortunado** (*Seriola mazatlana*); **seriola coreana** (*Seriola quinqueradiata*); **serviola** (*Seriola dumerili*); **surela** (*Caranx punctatus*); **surela** (*Decapterus punctatus*); **surell** (*Caranx chrusus*); **surell** (*Caranx fusus*); **torpedo trevally** (*Megalaspis cordyla*); **trevally** (*Caranx georgianus*); **urel** (*Trachurus fallax*); **verderón** (*Seriola dumerili*); **víbora** (*Trachurus lineatus*); **Yellowtail**, (*Seriola dumerili*) Sinónimo: caballas espinosas.

carángidos. Véase: *Carangidae*.

carango ronco. Nombre vulgar del pez: *Caranx angolensis* (Fowler). Familia: carángidos. Sinónimo: **jurel real**.

***Carangoides ajax*.** Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **pámpano de hebra**.

***Carangoides dorsalis*.** Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **cocinero chicuaca**.

***Carangoides emburyi*.** Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **dorado australiano**.

***Carangoides orthogrammus*.** Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **cocinero isleño**.

carangue. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Alectis ciliaris* (Bloch). Sinónimo: **pámpano de hebra**.

carangue grasse. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Caranx barthilimaei* (Cuvier). Sinónimo: **cojinúa amarilla**.

carangue norie. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Caranx ascensionis* (Cuvier, Zugmayer). Sinónimo: **jurel negro**.

carangue plate. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Oligoplites saurus* (Bloch y Schneider). Sinónimo: **zapatero sietecueiros**.

carangue plume. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Trachinotus falcatus* (Linnaeus). Sinónimo: **pámpano palometa**.

carangue quatre. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Trachinotus glaucus* (Bloch). Sinónimo: **pámpano listado**.

caranguexo de río. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Austropotamobius pallipes* (Lerebullet). Sinónimo: **cangrejo de río**.

Carangus hippos. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **caballa**.

Caranx alexandrinus. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **jurel de Alejandría**.

Caranx amia. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **palometón**.

Caranx angolensis. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **jurel real**.

Caranx ascensionis. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **jurel negro**.

Caranx atrimanus. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **casabe ñato**.

Caranx bartholomaei. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **cojinúa amarilla**.

Caranx caballus. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **cocinero verde**.

Caranx caninus. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **jurel común**.

Caranx carangus. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **caballa**.

Caranx chrusus. Familia: carángidos. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **surell**.

Caranx crysos. Familia: carángidos. De importancia similar a la paloma pompano, que se captura en el Golfo de Méjico desde mayo hasta septiembre y alcanza de 1 a 2 kg de peso. Véase: Caballas espinosas, carángidos. Nombre vulgar: blue runner, blue jack. Designación oficial: cojinúa negra; surell.

Caranx crysos caballus. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **cocinero verde**.

Caranx cuvieri. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **chicharro**.

Caranx dentex. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **jurel**.

Caranx dorsalis. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **cocinero chucuaca**.

Caranx dumerilii. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **seriola**.

Caranx furthii. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **casabe ñato**.

Caranx fusus. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: cojinúa negra; surell.

Caranx georgianus. Familia: carángidos. Tiene mucha importancia comercial en la zona indopacífica. Su cuerpo alto y un poco pesado, alcanza los 70 cm de longitud y los 6 kg de peso. Aparece en Nueva Zelanda y en el Sur y el Oeste de Australia. Nombre vulgar: **trevally**.

Caranx glaucus. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **palometa blanca**.

Caranx helvola. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **jurel lengua blanca**.

Caranx hippos. Familia: carángidos. De importancia similar a la paloma pompano, que alcanza los 3 kg de peso; su pesca en la costa de Florida, desde abril hasta noviembre.

- Nombre vulgar: jack crevalle, **jurel común**.
Designación oficial: **jurel común**.
- Caranx hippos*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: caballa; jurel común.
- Caranx jacobaeus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **macarela caballa**.
- Caranx latus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **jurel ojón**.
- Caranx leucurus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **casabe ñato**.
- Caranx lugubris*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **jurel negro**.
- Caranx macarellus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **macarela caballa**.
- Caranx marginatus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **cocinero de seis bandas**.
- Caranx medusicola*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **cocinero de aleta azul**.
- Caranx melampygus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **cocinero de aleta azul**.
- Caranx melanosaurus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **chicharro**.
- Caranx orthogrammus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **cocinero isleño**.
- Caranx panamensis*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **pámpano boquipenda**.
- Caranx punctatus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **surela**.
- Caranx rhonchus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **jurel real**.
- Caranx ruber*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **cojinúa carbonera**.
- Caranx sancta-helenae*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **jurela**.
- Caranx scombrinus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **macarena mejicana**.
- Caranx semispinosus*. Familia: carángidos. Pez. Designación oficial: **jurel**.
- Caranx sexfasciatus*. Familia: carángidos. Pescado azul de carne consistente, que se consume preferentemente de pequeño, ya que los ejemplares grandes son bastante insípidos. Se prepara al horno o a la parrilla, a la plancha o pochado. Véase: pescados. Nombre vulgar y designación oficial: **caballa australiana**.
- Caranx sgarum*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **jurel**.
- Caranx speciosus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **pámpano boquipenda**.
- Caranx stellatus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **cocinero de aleta azul**.
- Caranx suareus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **jurel real**.
- Caranx symmetricus*. Familia: carángidos. Pez. Designación oficial: **chicharro ojetón**.
- Caranx trachurus*. Familia: carángidos. Otro nombre del pez: *Trachurus trachurus*. Designación oficial: **jurel**.
- Caranx trachurus mediterraneus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **jurel mediterráneo**.
- Caranx vinctus*. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **cocinero dorado**.

caraña roja de mangle. Designación oficial española del molusco: *Goniopsis cruentata*.

carapachona. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Clupea clupeola* (Cuvier). Sinónimo: **sardineta escamuda**.

carapachona. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Harengula jaguana* (Poy). Sinónimo: **sardineta jaguana**.

carapachudo. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Solenocera agassizii* (Faxon). Sinónimo: **camarón chupaflor**.

carapau. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Scomber crumenophthalmus* (Bloch). Sinónimo: **chicharro ojón**.

Carapidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterygios. Orden: Ophidiiformes. Suborden Ophidioidei. Comprende los géneros: *Carapus* (peces perla); *Echiodon*; *Encheliophis*; *Fierasfer*; *Onuxodon*; *Pyramodon*; *Snyderidia*. Nombre vulgar: **carápidos**, peces perla.

carápidos. Véase: *Carapidae*.

carapulcra de chancho. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** papa, carne de cerdo (chancho), pollo, maní, clavo, cebolla, caldo de carne, vino dulce, manteca, ají colorado, ajo, comino, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

carapulcra de gallina. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** papa seca, gallina, maní, clavo, cebolla, caldo de gallina, vino dulce, ají colorado, ajo, aceite, comino, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

carapulcra de pollo. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingred-**

ientes: papa seca, papa amarilla, maní, pollo, cebolla, ajo, ají, comino, aceite, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

Carapus acus. Pez. Familia: carápidos. Se distribuye por: los mares Alborán; Balear; Liguria; Tirreno; Adriático; Jónico; Egeo. Endémica. Habita en fango, cuevas, aberturas, paredes verticales, bloques de rocas, interior de esponjas, equinodermos y tubos vacíos de poliquetos; Rocas y piedras recubiertas de algas, interfases rocas-arena; Praderas de fanerógamas marinas, interfases arena-fanerógamas; Arenas fangosas y gruesas, cascajo, pequeños bloques coralígenos, piedras y detritus. Es una especie demersal. Ha sido hallada a profundidades que oscilan entre los 20 y 800 metros. Su talla máxima es de 20 cm. Se reproduce durante Julio-Septiembre, Su alimentación es carnívora. Sinónimos: *Gymnotus acus*, *Nothopterus fontanesii*, *Fierasfer imberbis*, *Fierasfer acus*, *Carapus imberbis* Designación oficial: **rubioca**.

Carapus dentatus. Otro nombre del pez *Echiodon dentatus*. Familia: carápidos. Designación oficial: **zurriaga**.

Carapus imberbis. Otro nombre del pez *Carapus acus*. Familia carápidos. Designación oficial: **rubioca**.

Carassius auratus. Pez. Familia: ciprínidos. Designación oficial: **carpín**.

Carassius auratus gibelio. Familia: ciprínidos. De gran parecido al carpín (*Carassius carassius*), también en lo que se refiere a elección de alimento, hábitat y capacidad de supervivencia. El vientre y laterales son de un brillo plateado. Raras veces alcanza los 20 cm de longitud. Nombre vulgar: **carpín dorado**, pez rojo.

Carassius carassius. Familia: ciprínidos. Cuerpo compacto, con dorso muy elevado, no tiene barbas, aleta dorsal alta. Se halla desde el Reino Unido hasta el este de Rusia, en estanques y lagos poco profundos y

ricos en sustancias vegetales. Ha sido implantado en muchos lugares, ya que es el pez que resulta más fácil de contentar, tiene más vidas que un gato como suele decirse, y se acomoda a cualquier situación. Puede soportar los grados más elevados de contaminación acuática y la escasez de oxígeno. Se alimenta de pequeños animales de los fondos, larvas de insectos y plantas. Es pescado con caña en algunas zonas. Talla: 20-30 cm. Peso: 0,2-0,5 kg. Tiene importancia comercial, sobre todo en la Europa oriental. Nombre vulgar y designación oficial: **carpín**.

caravela. Nombre vulgar, en Europa, del molusco: *Ensis ensis* (Linnaeus). Sinónimo: **navaja arqueada**.

caravela. Nombre vulgar del molusco: *Ensis ensis*.

Carax pinnulatus. Pez. Designación oficial: **macarela caballa**.

carbali. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Trachypenaeus pacificus* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón cebra**.

Carbajales de Alba. Término municipal de la provincia de Zamora (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Carbajo. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden

considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Carbajosa de la Sagrada. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

carbamida. (E-927 b) En alimentación se usa en: Bollería, chicle, frutas frescas, productos de confitería, aperitivos, café, chocolate. Véase: productos cuya función no se especifica.

Carbellino. Término municipal de la provincia de Zamora (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Carbo medicinalis vegetalis. (E-153) Véase: carbón medicinal vegetal.

carbohidratos. Término aplicado a un grupo de sustancias relacionadas. Este grupo de compuestos juega un papel de vital importancia en las plantas y animales, tanto como elementos estructurales como para el mantenimiento de la actividad funcional. Las plantas son únicas en la naturaleza que tienen la capacidad de sintetizar carbohidratos a partir del dióxido de carbono y el agua en

presencia de la clorofila de las plantas verdes y energía solar mediante el proceso de la fotosíntesis. Este proceso es responsable no sólo de la existencia de las plantas, sino también del mantenimiento de la vida de los animales, puesto que estos obtienen todo su alimento directa o indirectamente de los carbohidratos de las plantas. * El término carbohidrato se originó por la creencia de que existen en la naturaleza compuestos de esa clase; por ejemplo. D-glucosa ($C_6H_{12}O_6$), sacarosa ($C_{12}H_{22}O_{11}$) y celulosa ($C_6H_{10}O_5$)_n podrían ser formalmente representados como hidratos de carbono, es decir, $C_x(H_2O)_y$, más tarde se hizo evidente que esta definición de los carbohidratos no era satisfactoria, ya que fueron descubiertas sustancias nuevas, cuyas propiedades indicaban que tenían las características de los azúcares y pertenecían a las clases de carbohidratos; sin embargo, demostraban una desviación de la relación hidrógeno oxígeno requerida. Ejemplo de éstos son los desoxi-azúcares; D-desoxiribosa, L-fucosa y L-ramnosa, los ácidos urónicos y algunos compuestos tales como el ácido ascórbico (vitamina C) Conservar el término de carbohidrato es, por lo tanto, una conveniencia más que una definición exacta. Un carbohidrato se define como un polihidroxi-aldehído (aldosa), como una cetona (cetosa) o como una sustancia que da lugar a la formación de alguno de estos compuestos en su hidrólisis. Sin embargo, se incluye en esta clase de compuestos a sustancias que también contienen nitrógeno y azufre. * Las propiedades de muchos carbohidratos difieren enormemente de una sustancia a otra. Los azúcares, tal como D-glucosa o sacarosa, son cristalinas, fácilmente solubles y de sabor dulce. Los almidones son coloidales y forman pastas mientras que la celulosa es completamente insoluble. Aún así, el análisis químico muestra que tiene características comunes: los almidones y la celulosa pueden ser degradados por diferentes métodos hasta formar el mismo azúcar cristalino, la D-glucosa. * Usualmente los carbohidratos se clasifican en tres grupos principales de acuerdo a su complejidad:

monosacáridos, oligosacáridos y polisacáridos. Los monosacáridos son azúcares simples constituidos con una sola unidad de carbohidratos, imposible de hidrolizar en sustancias más simples. Éstos son caracterizados, de acuerdo al tamaño de la cadena de carbono como triosas ($C_3H_6O_3$), tetrasas ($C_4H_8O_4$), pentosas ($C_5H_{10}O_5$), hexosas ($C_6H_{12}O_6$), heptosas ($C_7H_{14}O_7$), etcétera. Los oligosacáridos son azúcares compuestos producto de la condensación de dos a cinco moléculas de azúcares simples y se subclasifican en disacáridos, trisacáridos, tetrasacáridos y pentasacáridos, según el número de moléculas de monosacáridos generados por su hidrólisis. Los polisacáridos comprenden un grupo heterogéneo de compuestos, los cuales representan grandes agregados de monosacáridos, unidos a través de enlaces glucosídicos. Estos compuestos son sustancias sin sabor, no reductores y amorfos que dan lugar a un número abundante e indefinidos de unidades de monosacáridos durante su hidrólisis. Su peso molecular es generalmente muy alto, como el almidón o el glucógeno, tienen pesos moleculares de varios millones. Forman soluciones coloidales, pero algunos polisacáridos, como la celulosa, son completamente insolubles en agua. Debido a su heterogeneidad, son difíciles de clasificar. * Los azúcares también se clasifican en dos grupos: los reductores y los no reductores. Los reductores se distinguen debido a que sus grupos aldehídos o cetonas libres, poseen la propiedad de reducir fácilmente las soluciones alcalinas de muchas sales metálicas, tales como las de cobre, plata, bismuto, mercurio y hierro. El reactivo más ampliamente utilizado para este propósito es la solución de Fehling. Los reductores constituyen el grupo más grande. Los monosacáridos y muchos de sus derivados reducen la solución de Fehling. Casi todos los disacáridos, entre ellos la maltosa, lactosa otros azúcares menos comunes como celobiosa, gentiobiosa, melibiosa y turanosa también son reductores. El azúcar no reductor más conocido es el disacárido sacarosa. Entre otros están el disacárido trehalosa. El trisa-

cárido rafinosa y melezitosa, el tetrasacárido estaquiosa y el pentasacárido verbacosa.

* Los azúcares constan de cadenas de átomos de carbono, los cuales se unen unos a otros formando un ángulo tetraédrico de $109^{\circ}28'$. Un átomo de carbono, al cual se encuentran unidos cuatro diferentes grupos,

se llama asimétrico. Un azúcar o cualquier otro compuesto que contenga uno o más átomos de carbono asimétricos posee actividad óptica, esto quiere decir que hace rotar el plano de la luz polarizada hacia la derecha o izquierda. Véase: alimentos; alimentos ricos en carbohidratos.

Tipos de carbohidratos en distintos alimentos.

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Acelga	4,50	3,57	0,93	0,62	0,31	-	tr	0,00	
Achicoria	2,80	0,20	0,70	0,30	0,40	-	tr	0,00	0,00
Aguacate	5,90	-	1,81	0,90	0,45	-	0,45	0,00	0,00
Ajo	23,00	20,74	2,26	0,56	0,85	-	0,85	0,00	0,00
Albaricoque	9,50	0,00	9,50	2,16	7,15	-	6,04	0,00	0,00
Albaricoque seco	43,40	0,00	43,40	20,80	10,00	-	12,6	0,00	0,00
Alcachofa	2,90	tr	1,40	0,86	0,43	-	0,11	0,00	0,00
Almendra sin cáscara	3,50	1,37	2,13	tr	tr	-	2,13	0,00	0,00
Almendras tostadas	7,00	4,30	2,70	tr	tr	-	4,30	0,00	0,00
Almidón de arroz	85,00	85,00	-	-	-	-	-	-	-
Almidón de maíz	86,90	85,90	-	-	-	-	-	,	-
Almidón de trigo	86,10	82,50	3,60	-	-	-	-	-	-
	car-								

Alimentos	bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Anillos con avena integral "Cheerios" (Nestlé)	69,20	-	-	-	-	-	-	-	-
Anillos con nueces y miel Honey nuts	80,00	-	-	-	-	-	-	-	-
Apio	2,50	tr	2,50	1,11	0,83	-	0,56	0,00	0,00
Arándano	6,90	0,00	6,90	3,30	3,30	-	0,40	0,00	0,00
Arroz	77,00	77,00	0,00	tr	tr	-	tr	0,00	0,00
Arroz con leche (DANONE)	23,38	8,50	-	-	-	-	9,74	-	3,56
Arroz inflado chocolateado	87,40	-	-	-	-	-	-	-	-
Arroz inflado chocolateado (PASCUAL)	86,60	-	-	-	-	-	-	-	-
Arroz integral	77,00	75,77	1,23	0,47	tr	-	0,76	0,00	0,00
Arroz tostado inflado "Rice Kris- pies" (KELLOG´S)	89,70	79,10	10,60	1,00	0,70	-	8,80	0,10	0,00

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Arroz tostado inflado (PAS-CUAL)	84,00	74,07	9,93	0,94	0,65	-	8,24	0,09	0,00
Avellana con chascara	6,30	1,77	3,53	0,18	0,09	-	3,27	0,00	0,00
Avena	66,50	-	-	-	-	-	-	-	-
Batata y boniato	21,50	15,75	5,76	0,71	0,61	-	4,44	tr	0,00
Batidos lácteos	10,90	tr	9,67	tr	0,00	0,00	4,42	tr	5,24
Berenjena	2,66	0,24	2,42	1,33	0,97	-	0,12	0,00	0,00
Berro	3,00	tr	3,00	1,50	0,75	-	0,75	0,00	0,00
Bizcocho	77,20	35,60	41,60	0,10	tr	-	39,10	2,30	0,00
Bizcocho de chocolate	50,40	21,70	28,70	0,20	0,20	-	28,40	tr	0,00
Brócoli cocido	2,90	-	2,37	0,79	1,32	-	0,26	0,00	0,00
Cacahuete sin cáscara	8,50	4,28	4,22	0,00	0,00	-	4,22	0,00	0,00
Calabacín	6,00	0,27	5,73	2,18	3,00	-	0,55	0,00	0,00
Calabaza	5,40	0,74	4,17	1,72	1,47	-	0,98	0,00	0,00
Caquis	16,00	0,00	16,00	8,00	8,00	-	tr	0,00	0,00
Castaña seca	59,00	55,80	13,20	tr	tr	-	13,20	0,00	0,00

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Castañas	30,40	24,60	5,80	tr	tr	-	5,80	0,00	0,00
Cebada	64,00	62,20	1,80	0,10	0,10	-	1,80	0,50	0,00
Cebada tierna	8,40	tr	8,40	-	-	-	-	0,00	0,00
Cebolla, cebolleta	10,00	-	7,1(3)	2,66	2,03	-	2,41	0,00	0,00
Cereales integrales "All Brain (KELLOG 'S)"	43,00	27,60	15,40	0,90	0,70	-	12,10	1,70	0,00
Cerezas y guindas	13,50	0,00	13,50	6,96	6,25	-	0,28	0,00	0,00
Ciruela pasa	32,30	0,00	32,30	16,70	11,80	-	3,90	0,00	0,00
Ciruelas	11,00	0,00	11,00	5,30	2,52	-	3,04	0,00	0,00
Clara de huevo	0,70	0,00	0,70	0,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Coco desecado	6,40	0,00	6,40	tr	0,80tr	-	5,60	0,00	0,00
Coco fresco	3,70	0,00	3,70	tr	2,54	-	3,70	0,00	0,00
Col de Bruselas	8,00	1,56	0,06(3))	2,15	1,40	-	1,37	0,00	0,00
Col lombarda	3,70	0,10	3,3(3)	1,50	1,40	-	0,40	0,00	0,00

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Col rizada	3,90	0,10	3,80	1,90	1,70	-	0,20	0,00	0,00
Coles y repollo	4,30	0,11	4,19	2,10	1,70	-	0,69	0,00	0,00
Coliflor	3,10	0,41	2,58	1,34	1,14	-	0,10	0,00	0,00
Colinabo	3,70	0,10	3,60	1,50	1,30	-	0,80	0,00	0,00
Copos de arroz con miel (PAS- CUAL)	87,00	-	-	-	-	-	-	-	-
Copos de maíz tos, "Corn Flakes" (KELLOG´S)	84,00	77,70	7,20	1,40	1,40	-	4,00	0,40	0,00
copos de maíz tostados (PAS- CUAL)	83,00	75,96	7,04	1,37	1,37	-	3,90	0,39	0,00
Copos de maíz tos, miel y ca- cah, "Crunchi nut"(KELLOG´S)	8,60	52,30	36,30	-	-	-	31,80	-	-
Copos de maíz tostados y azu- carados	95,40	53,90	41,50	-	-	-	38,90	-	0,00
Copos de maíz tos, y azuc, (PASCUAL)	86,00	48,59	37,41	-	-	-	35,06	-	0,00

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Copos tos, de arroz y trigo "Special K" (KELLOG´S)	82,50	64,50	18,00	0,60	0,40	-	15,20	1,20	0,60
Copos "Bran Flakes", (KEL- LOG´S)	69,70	50,70	19,00	1,70	1,90	-	14,90	0,50	0,00
Crema "natillas" y flan	16,80	2,75	14,05	0,94	0,53	0,04	8,51	0,37	3,61
Crema de coco (DANONE)	18,60	3,31	-	-	-	-	10,10	-	4,09
Crema de chocolate (DANONE)	20,59	1,60	-	-	-	-	13,50	-	4,20
Crema de chocolate ligera (DA- NONE)	9,81	2,21	-	-	2,60	-	-	-	4,40
Crema de chocolate y nata (DANONE)	20,99	1,60	-	-	-	-	14,12	-	4,07
Crema de chocolate y nata lige- ra (DANONE)	9,93	2,96	-	-	1,77	-	-	-	4,67
Crema de turrón (DANONE)	17,49	4,70	-	-	-	-	7,50	-	4,22

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Crema de vainilla y mousse de chocolate (DANONE)	22,53	2,60	-	-	-	-	14,01	-	4,59
Cuajada (DANONE)	7,01	-	-	-	-	-	-	-	6,50
Champiñón y setas	4,00	2,00	2,00	0,67	0,67	-	0,67	0,00	0,00
Chile rojo	4,20	tr	4,20	1,90	2,30	-	tr	0,00	0,00
Chile verde	0,70	tr	0,70	0,40	0,20	-	0,10	0,00	0,00
Chirimoya	20,00	1,49	18,50	6,71	6,96	-	4,84	0,00	0,00
Chirivia	12,50	6,20	5,70	0,80	0,50	-	4,30	0,00	0,00
Chufas	45,70	29,60	16,10	0,00	0,00	-	16,10	0,00	0,00
Dátil seco	54,10	0,00	57,10	29,70	27,40	-	tr	0,00	0,00
Dátiles	71,00	0,00	71,00	36,90	34,10	-	-	0,00	0,00
Escarola	4,00	tr	4,00	1,60	2,00	-	0,40	0,00	0,00
Espárrago	2,19	0,11	2,08	0,77	1,20	-	0,11	0,00	0,00
Espárrago de lata	3,40	1,13	2,27	0,91	1,13	-	0,45	0,00	0,00
Espinaca	0,61	0,04	0,57	0,19	0,19	-	0,19	0,00	0,00
Flan de huevo (DANONE)	23,44	-	-	0,69	-	-	18,34	0,00	0,00

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Flan de huevo ligero (DANONE)	7,90	-	-	0,34	2,38	-	1,24	0,00	0,00
Flan de vainilla y caramelo (DANONE)	20,10	1,50	-	0,18	-	-	12,91	-	4,35
Frambuesa	8,00	0,00	8,00	3,30	4,17	-	0,34	0,00	0,00
Fresa y fresón	7,00	0,00	7,00	3,03	3,50	-	0,35	0,00	0,00
Galletas de tipo "Digestive"	68,60	55,00	13,60	0,30	0,30	-	13,00	0,00	0,00
Galletas de tipo "Digestive" chocolate	66,50	38,00	28,50	-	-	-	26,00	0,00	2,50
Galletas	61,70	40,30	21,50	0,30	0,30	-	20,80	0,10	0,00
Galletas chocolate	67,40	24,00	43,20	0,00	0,00	-	38,20	0,00	5,20
Galletas saladas	75,80	75,80	tr	tr	tr	-	tr	tr	0,00
Galletas tipo María	74,00	48,33	25,78	0,36	0,36	-	24,95	0,12	0,00
Garbanzos	55,00	48,57	2,88(3)	tr	0,22	-	2,66	0,00	0,00
Germen de trigo	23,58	15,14	8,44	0,37	0,26	-	7381	0,00	6,00

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Gervais natural (DANONE)	3,81	-	-	-	-	0,10	-	-	2,30
Gervais natural ligero (DANO- NE)	4,19	-	-	-	-	0,10	-	-	3,00
Gervais variedades (DANONE)	3,59	-	-	-	-	0,10	-	-	2,15
Girasol, pepitas	20,00	17,53	1,83	0,00	0,00	-	1,83	0,00	0,00
Granada	7,50	0,00	7,50	4,09	3,31	-	0,10	0,00	0,00
Grosella negra	6,60	0,00	6,60	3,00	3,40	-	0,30	0,00	0,00
Grosella roja	4,40	0,00	4,40	1,70	2,60	-	0,10	0,00	0,00
Guayaba	6,70	0,00	6,55	2,82	3,12	-	0,74	0,00	0,00
Guisantes congelados	10,00	4,84	2,8(3)	0,11	0,11	-	2,58	0,00	0,00
Guisantes frescos	16,00	9,91	3,25(3)	0,14	0,14	-	2,97	0,00	0,00
Guisantes secos	56,00	52,63	1,82(3)	0,09	0,09	-	1,64	0,00	0,00
Habas	8,60	6,45	1,56(3)	0,12	0,36	-	1,08	0,00	0,00
Harina de arroz	80,10	80,10	-	-	-	-	-	-	0,00
Harina de centeno	75,90	75,90	-	-	-	-	-	-	0,00
Harina de maíz	76,00	76,00	tr	tr	0,00	-	tr	0,00	0,00

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Harina de trigo	80,00	78,45	1,54	-	-	-	0,31	0,21	0,00
Harina integral	71,00	69,24	1,76	-	-	-	0,72	0,00	0,00
Higos secos	53,00	0,00	53,00	28,65	22,74	-	1,60	0,00	0,00
Higos secos con azúcar	34,30	0,00	34,30	15,40	12,30	-	6,70	0,00	0,00
Higos y brevas	16,00	0,00	16,00	8,75	6,90	-	0,50	0,00	0,00
Huevo de gallina	tr	0,00	tr	tr	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Huevo de pata	0,70	0,00	0,70	0,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Huevo de pava	tr	0,00	tr	tr	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Jínjole	24,10	0,00	24,10	-	-	-	-	0,00	0,00
Judías blancas, etc,	52,50	45,11	2,96(3)	0,21	0,11	-	2,64	0,00	0,00
Judías verdes	5,00	1,41	3,60	1,25	1,72	-	0,63	0,00	0,00
Jugo fresco de lima	1,90	0,00	1,90	0,63	0,63	-	0,63	0,32	0,00
Kiwi	12,10	0,40	11,83	5,32	4,92	-	1,46	0,00	0,00
Leche concentrada	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10,00

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Leche condensada	56,00	0,00	56,00	0,00	0,00	0,00	43,59	0,00	12,41
Leche de cabra	4,50	0,00	4,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,50
Leche de coco	4,90	0,00	4,90	0,30	tr	-	4,60	0,00	0,00
Leche de mujer (10 ^o día post- parto)	7,09	0,00	7,09	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7,09
Leche de oveja	4,30	0,00	4,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,30
Leche de vaca desnatada	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00
Leche de vaca desnatada en polvo	53,00	0,00	53,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	53,00
Leche de vaca en polvo	38,00	0,00	38,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	,38,00
Leche de vaca entera	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00
Leche de vaca semi-desnatada	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00
Lechuga	1,40	tr	1,40	0,58	0,66	-	0,16	0,00	0,00
Lentejas	54,00	49,24	1,33(3)	tr	0,11	-	1,22	0,00	0,00
Lima	1,90	0,00	1,90	0,63	0,63	-	0,63	0,32	0,00
Limón (jugo)	1,30	0,00	1,30	0,41	0,73	-	0,16	0,00	0,00

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Litchi	8,90	0,00	8,90	4,30	4,50	-	tr	0,00	0,00
Maíz cocido	10,70	9,23	1,26(3)	0,27	0,16	-	0,71	0,05	0,00
Mandarina	9,00	0,00	9,00	2,29	2,56	-	4,12	0,00	0,00
Mango	15,30	0,32	14,97	0,76	3,25	-	10,96	0,00	0,00
Manzana roja	11,70	tr	11,70	3,00	7,00	-	1,70	0,00	0,00
manzana tipo Golden	9,90	tr	9,90	2,20	6,50	-	1,30	0,00	0,00
Manzana tipo Granny Smith	10,50	tr	10,50	2,40	5,50	-	2,60	0,00	0,00
Margarina	0,20	0,00	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,20
Mayonesa baja en calorías	11,60	5,09	6,50	1,55	1,41	0,00	3,53	0,00	0,00
Mayonesa comercial	0,10	0,02	0,08	0,01	0,01	0,00	0,06	0,00	0,00
Melocotón	9,00	0,00	9,00	1,32	1,32	-	6,22	0,00	0,00
Melocotón seco	25,70	0,00	25,70	4,00	4,00	-	17,60	0,00	0,00
Melón	6,00	0,00	6,00	2,29	2,65	-	1,06	0,00	0,00
Membrillo	6,80	-	6,80	2,48	3,99	-	0,32	0,00	0,00

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Menta fresca	5,30	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00
Mezcla de nueces	7,90	3,90	4,00	tr	tr	-	4,00	0,00	0,00
Mezcla de nueces y pasas	31,50	2,70	28,80	12,80	12,90	-	3,10	0,00	0,00
Moras	6,00	0,00	6,00	2,94	3,06	-	-	0,00	0,00
Mousse de chocolate (DA- NONE)	23,00	-	-	-	-	-	17,00	-	4,80
Musli (KELLOG´S)	71,10	47,40	23,70	4,60	4,70	-	10,90	0,20	4,50
Muesli 5 gramos	67,10	51,80	15,30	6,30	7,10	-	1,40	0,60	Tr
Nabos	5,00	0,21	4,79	2,45	1,81	-	0,64	0,00	0,00
Naranja	8,60	0,00	8,60	2,18	2,48	-	3,93	0,00	0,00
Nata	2,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00
Natillas (DANONE)	19,63	2,50	-	-	-	-	11,45	-	4,47
Nectarina	17,10	0,00	17,10	0,00	2,56	-	11,97	0,00	0,00
Níspero	10,30	0,00	10,60	-	-	-	-	0,00	0,00
Palomitas de maíz	57,20	56,02	1,18	0,12	0,12	-	1,06	0,00	0,00
Pan blanco	58,00	54,94	3,06	-	-	-	-	-	0,00

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Pan de Viena	52,20	50,50	1,70	-	-	-	-	-	0,00
Pan interal	49,00	46,88	2,12	-	-	-	-	-	0,00
Pan tostado	59,20	55,36	3,83	-	-	-	-	-	0,00
Pan tostado integral	75,00	71,76	3,23	-	-	-	-	-	0,00
Papaya	2,40	0,00	2,40	0,76	0,75	-	0,84	0,00	0,00
Pastas al huevo	69,91	68,05	1,85	0,10	tr	-	0,58	1,07	0,00
Pastas, espaguetis	74,10	70,80	3,30	0,30	0,10	-	0,80	1,80	0,00
Pastas, lasaña	74,80	71,50	3,30	0,30	0,10	-	0,70	1,50	0,00
Pastas, macarrones	75,80	73,60	2,20	0,20	0,10	-	0,60	1,20	0,00
Pastel de manzana	40,10	24,86	15,34	1,34	3,36	-	10,64	0,11	0,00
Pastel de queso	40,40	18,13	22,27	0,16	0,16	-	21,31	0,00	0,64
Patata cocida	19,00	18,22	0,78	0,22	0,11	-	0,45	0,00	0,00
Patatas	18,00	17,37	0,63	0,21	0,11	-	0,31	0,00	0,00
Patatas fritas (chips)	50,00	49,29	0,71	0,10	0,10	-	0,51	0,00	0,00

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Pepino	1,90	0,09	1,80	0,90	0,90	-	tr	0,00	0,00
Peras	10,60	0,00	10,60	2,45	7,57	-	0,70	0,00	0,00
Perejil (fresco)	2,70	0,40	2,30	1,40	0,90	-	tr	0,00	0,00
Perit Suisse al chocolate (DA- NONE)	25,07	2,85	-	-	-	-	17,00	-	3,50
PETIT Suisse con frutas (DA- NONE)	15,84	-	-	0,10	0,13	0,09	12,00	-	1,98
Petit Suisse con frutas ligero (DANONE)	17,36	-	-	1,80	0,20	0,10	11,00	-	2,50
Petit Suisse con frutas y cerea- les (DANONE)	16,53	-	-	0,10	0,13	0,09	12,00	-	2,48
Petit Suisse natural azucarado (DANONE)	15,47	-	-	-	-	0,10	11,00	-	2,70
Petit Suisse natural azucarado ligero (DANONE)	15,36	-	-	-	-	0,10	11,00	-	2,70
Petit Suisse sabores (DANONE)	15,57	-	-	-	-	0,10	11,00	-	2,80

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Pimienta blanca	-	tr	-	-	-	-	-	0,00	0,00
Pimienta negra	-	tr	-	-	-	-	-	0,00	0,00
Piñas	11,50	0,00	11,50	2,28	2,70	-	6,02	0,00	0,00
Piñones sin cáscara	15,00	0,37	14,62	0,37	0,37	-	13,87	0,00	0,00
Pitacho	15,66	4,77	10,89	-	-	-	10,89	0,00	0,00
Plátanos	20,00	1,96	18,04	4,18	4,31	-	9,54	0,00	0,00
Pomelos	6,00	0,00	6,00	1,83	2,09	-	2,09	0,00	0,00
Puerros	7,50	0,78	5,69(3)	2,07	2,33	-	1,29	0,00	0,00
Quark (DANONE)	3,60	-	-	-	-	0,10	-	-	3,00
Queso azul	0,72	0,00	0,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72
Queso blanco desnatado	3,20	-	-	-	-	0,08	-	-	2,31
Queso Camembert	4,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,00
Queso Emmental	1,50	0,00	1,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,50
Queso en porciones	2,50	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,50

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Queso fresco desnatado (DA-NONE)	4,16	-	-	-	-	0,10	-	-	3,00
Queso fresco desnatado con frutas (DANONE)	16,53	-	-	1,85	0,29	0,10	10,20	-	2,55
Queso Gruyere	1,,60	0,00	1,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,50
Queso parmesano	2,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00
Rábano	2,70	tr	2,68	1,30	1,41	-	0,17	0,00	0,00
Remolacha	6,40	0,51	5,89	0,17	0,08	-	5,64	0,00	0,00
Requesón	1,40	0,00	1,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,40
Ruibarbo	0,80	0,00	0,80	0,40	0,40	-	0,10	0,00	0,00
Sagú	94,00	94,00	tr	tr	0,00	-	0,00	0,00	0,00
Salsífi	10,2(2)	3,50	1,50	tr	0,10	-	1,40	0,00	0,00
Sandía	4,50	0,00	4,50	0,78	1,43	-	2,14	0,00	0,00
Satsuma	6,00	0,00	6,00	1,10	1,30	-	3,60	0,00	0,00
Semilla de anís	-	-	0,00	-	-	-	-	0,00	0,00
Sémola de trigo	76,50	76,50	tr	tr	tr	-	tr	0,00	0,00

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Soja (harina)	23,50	12,30	11,20	-	-	-	-	-	0,00
Soja seca	15,80	4,80	5,5(3)	0,20	0,50	-	4,80	0,00	0,00
Speissequark	3,44	0,00	3,44	0,00	0,00	0,11	0,00	0,00	3,33
Tamaribo	56,50	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00
Tapioca	62,00	82,00	tr	tr	0,00	-	tr	0,00	0,00
Tomate	3,00	tr	3,00	1,35	1,45	-	0,09	0,00	0,00
Tomate natural	2,30	0,15	2,15	1,00	1,07	-	tr	0,00	0,00
Tomate puré	12,90	0,30	12,60	6,00	6,60	-	tr	0,00	0,00
trigo inflado y azucarado "Smacks" (KELLOG´S)	89,10	49,90	39,20	-	-	-	34,30	-	0,00
Uva pasa	69,30	0,00	69,30	34,50	34,80	-	tr	0,00	0,00
Uvas blancas	16,10	0,00	16,10	7,94	8,16	-	0,11	0,00	0,00
Uvas negras	15,50	0,00	15,50	7,64	7,86	-	0,11	0,00	0,00
Yema de huevo	0,60	0,00	0,60	0,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Yogur Bio con frutas (DANONE)	15,91	-	-	3,30	0,20	0,70	6,60	-	3,30
Yogur Bio con frutas y fibra (DANONE)	15,91	-	-	3,30	0,20	0,70	6,60	-	3,30
Yogur Bio con zumo y vitamina C (DANONE)	14,37	-	-	0,25	0,03	0,78	7,45	-	4,20
Yogur Bio natural (DANONE)	5,51	-	-	-	-	0,80	-	-	3,44
Yogur con frutas (DANONE)	18,09	-	-	3,20	0,21	0,90	9,40	-	2,25
Yogur de chocolate (DANONE)	21,66	1,20	-	-	-	-	14,70	-	4,50
Yogur desnatado	4,40	-	-	-	-	0,62	-	-	2,91
Yogur desnatado con frutas	18,90	0,00	18,90	1,58	1,69	1,27	10,77	0,00	3,48
Yogur desnatado con frutas (DANONE)	17,50	-	-	3,30	0,29	0,91	9,34	-	2,15
Yogur desnatado sabores (DANONE)	16,17	-	-	-	-	0,90	9,67	-	3,81
Yogur enriquecido	3,66	-	-	-	-	0,75	-	-	1,90

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Yogur enriquecido sabores (DANONE)	15,33	-	-	-	-	0,90	10,42	-	2,20
Yogur líquido	13,39	0,00	13,39	1,33	1,12	1,94	6,13	0,00	2,86
Yogur líquido Dan up con frutas (DANONE)	14,43	-	-	0,05	0,04	0,90	9,60	-	2,03
Yogur líquido Dan up natural azucarado (DANONE)	12,51	-	-	-	-	0,90	7,77	-	2,00
Yogur natural	4,50	-	-	-	-	0,86	-	-	2,58
Yogur natural (DANONE)	5,23	-	-	-	-	1,00	-	-	3,00
Yogur natural azucarado (DA- NONE)	16,28	-	-	-	-	0,90	9,15	-	3,63
Yogur natural desnatado (DA- NONE)	7,10	-	-	-	-	1,00	-	-	4,70

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Yogur natural enriquecido azu- carado (DANONE)	14,53	-	-	-	-	0,90	9,70	-	2,70
Yogur natural enriquecido con nata (DANONE)	4,91	-	-	-	-	1,00	-	-	1,55
Yogur sabores	17,00	-	-	-	-	0,90	10,53	-	3,57
Yogur sabores + vitamina D (DANONE)	15,82	-	-	-	-	0,92	9,80	-	3,32
Yogur savia con proteína de so- ja y frutas (DANONE)	15,67	-	-	3,40	0,30	0,50	6,60	-	3,10
Zanahoria	7,30	0,28	6,85(3)	2,13	1,76	-	2,96	0,00	0,00
Zanahoria cocida	4,00	0,16	3,75(3)	1,14	0,98	-	1,63	0,00	0,00
Zumo de manzana	11,80	0,00	11,80	3,10	7,51	-	1,31	0,00	0,00
Zumo de naranja	10,00	0,00	10,00	3,18	3,29	-	3,52	0,00	0,00
Zumo de piña	12,08	0,00	12,08	3,34	3,34	-	5,41	0,00	0,00
Zumo de pomelo	22,90	0,00	11,90	7,35	7,18	-	8,36	0,00	0,00

Alimentos	car- bohi- dratos totales	almi- dón	azúcares totales	glucosa	fructosa	galactosa	Sacarosa	maltosa	lactosa
Zumo de uva	16,10	0,00	16,10	7,57	8,53	-	tr	0,00	0,00

carbón. Sustancia fósil, negra, combustible, que fue en origen materia vegetal pero sufrió cambios físicos y químicos a lo largo de las edades geológicas. Según el Código Alimentario, 5.38.35. La antracita, hulla y carbón de coque para usos domésticos podrá contener, como máximo, 15 por mil de azufre total y estarán exentos de arsénico. Véase: combustibles domésticos.

carbón medicinal vegetal. (E-153) Colorante **negro** obtenido a partir del carbón vegetal. El proceso de fabricación debe garantizar la ausencia de ciertos hidrocarburos que podrían formarse durante el proceso de carbonización y que son cancerígenos. No es tóxico, pero su uso puede ser peligroso dependiendo de su pureza. Se encuentra en: Queso, conservas vegetales, condimentos, productos de pastelería y galletas. A evitar. Sinónimo: *Carbo medicinalis vegetalis*. Véase: modificadores del color.

carbón medicinal vegetal. (E-154) Véase: **marrón FK**.

carbonada de carne a la cerveza. Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 2 horas. **Ingredientes:** paletilla, salsa oscura, cebolla, cerveza, manteca de cerdo, perejil, tomillo, laurel, sal, pimienta. Véase: carnes guisadas y estofadas.

carbonato amónico (E-503 i) Sal amónica del ácido carbónico, de fórmula $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$. Aditivo corrector de la acidez. Se ha dicho que en grandes cantidades puede producir gota. Se encuentra en bebidas, productos lácteos, cacao. No es tóxico. Véase: acidulantes y correctores de la acidez; gasificantes. Sinónimo: sal volátil.

carbonato cálcico Uno de los dos componentes químicos (conquiolina y carbonato cálcico) de que se componen las conchas de los moluscos. Es un depósito inorgánico de, Puede cristalizar de distintas formas al depositarse, formando diferentes capas que aportan gran parte de las características vi-

suales de la concha. El carbonato cálcico (CaCO_3) suele cristalizar en forma de **aragonito**, aunque también puede hacerlo de **calcita**, especialmente en la parte más interna de la concha. Además, los cristales pueden disponerse en forma de **prismas** o de **láminas**, según la capa de que se trate, proporcionando así diferentes propiedades a la estructura de la concha. Es normal también encontrar pequeñas cantidades de otras sales inorgánicas como carbonatos, fosfatos y silicatos de magnesio, pero su papel es completamente secundario, no parece tener una relación con las características de la concha sino que es probablemente una consecuencia casual de su parecido químico con el carbonato cálcico y del hecho de su existencia en el medio en que vive el animal.

carbonato cálcico. (E-170) Colorante de superficie **blanco** o **gris** de origen mineral. Se sabe aún poco sobre sus efectos. se encuentra en productos de pastelería. No es tóxico. La cantidad autorizada de este aditivo es: Tratamiento en la superficie de los jamones y paletas para curar, después de la salazón BPF. Véase: modificadores del color; gasificantes.

carbonato magnésico (E-504) Sal de magnesio del ácido carbónico, de fórmula MgCO_3 . Polvo blanco, insoluble en agua, que se descompone a 300 °C, dando óxido magnésico. Existe en la naturaleza formando el mineral magnesita. Se obtiene al mezclar disoluciones de sulfato magnésico y carbonato de sodio. Se emplea en medicina como antiácido. Sustancia gasificante. Se ha dicho que en grandes cantidades puede producir gota. Se encuentra en bebidas, productos lácteos, cacao. No es tóxico. Véase: acidulantes y correctores de la acidez.

carbonato potásico (E-501 i) Sal potásica del ácido carbónico, de fórmula K_2CO_3 . Polvo blanco delicuescente y soluble en agua, que da disoluciones alcalinas. Se prepara a partir del bicarbonato obtenido por reacción de óxido de magnesio, cloruro potásico y di-

óxido de carbono por medio de resinas cambiadoras de ión utilizando cloruro de potasio y dióxido de carbono. Se emplea para la fabricación de vidrios especiales usados en óptica y en tubos de televisión, y como aditivo en jabones y detergentes. Aditivo corrector de la acidez. Se ha dicho que en grandes cantidades puede producir gota. Se encuentra en bebidas, productos lácteos, cacao. No es tóxico. Véase: acidulantes y correctores de la acidez.

carbonato sódico (E-500 ii) Sosa Solvay. Sal sódica del ácido carbónico, de fórmula Na_2CO_3 . Sólido soluble en agua con formación de disoluciones alcalinas. Se encuentra en depósitos naturales (lagos salados) y se obtiene a partir de cloruro sódico y carbonato cálcico. Se emplea en la fabricación de vidrio, en la producción de sales y compuestos de sodio, y en artículos de limpieza. Aditivo corrector de la acidez. Se ha dicho que en grandes cantidades puede producir gota. Se encuentra en bebidas, productos lácteos, cacao. No es tóxico. Véase: acidulantes y correctores de la acidez.

carboner gros. Nombre vulgar catalán de la seta: *Russula nigricans*.

carbonera. Nombre vulgar de la seta: *Russula cyanoxantha*.

carbonero. Nombre vulgar, en Europa, CEE), del pez: *Gadus sey* (Lacépède). Sinónimo: **palero**.

carbonero. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Physiculus talarae* (Hildebrand y Barton). Sinónimo: **carbonero peruano**.

carbonero ahumado. Véase: pescados ahumados.

carbonero claro. Nombre vulgar del pez: *Pollachius pollachius*.

carbonero de fango. Designación oficial española del pez: *Physiculus nematopus*.

carbonero de fango. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Physiculus talarae* (Hildebrand y Barton). Sinónimo: **carbonero peruano**.

carbonero de Juan Fernández. Designación oficial española del pez: *Lotella fernandeziana*. Sinónimo: Pescada de Juan Fernández.

Carbonero el Mayor. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

carbonero negro. Designación oficial española del pez: *Physiculus rastrelliger*.

carbonero ojón. Designación oficial española del pez: *Austrophysis marginatus*; *Physiculus marginatus*. Sinónimo oficial: Pescada de ojo grande.

carbonero peruano. Designación oficial española del pez: *Physiculus talarae*. Sinónimo oficial: Carbonero; Carbonero de fango; Pescadilla con barba; Pez palo.

Carboneros. Término municipal de la provincia de Jaén (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo

racial de machos de raza Duroc.

carbouet. Véase: uva carménère.

carboximetil celulosa (E-466) Producto químico basado en celulosa natural. Puede producir alteraciones en el aparato digestivo. Se encuentra en alimentos de dietética. No es tóxico. La cantidad autorizada de este aditivo es: Productos cárnicos tratados por el calor 5.000 mg/kg. Véase: denominación específica de estabilizadores.

carburo cálcico. Compuesto de fórmula CaC_2 . El producto comercial es un sólido duro grisáceo, que se descompone en agua con formación de acetileno. Según el Código Alimentario, 5.38.27. El destinado a usos domésticos deberá responder a las siguientes exigencias: a) Granulado esponjoso, sin más del 6% de polvo fino; b) Las impurezas totales no pasarán del 5%; c) Estará exento de azufre, fosfato cálcico, compuestos arsenicales y nitratos. Véase: combustibles domésticos.

Carcaboso. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Carcabuey. Término municipal de la provincia de Córdoba (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

carcairone. Véase: uva gamay.

carcairone blanc. Véase: uva aligoté.

carcarínidos. Véase: *Carcharhinnidae*.

carcarone. Véase: uva aligoté.

carcasa de pato. Buena para caldos, se puede encontrar en carnicerías y se hierve a fuego lento en agua con zanahoria, cebolla, puerros y hierbas. Véase: oca y pato.

carcasa de pavo. Vendida en carnicerías, es una pieza excelente para preparar caldos de pavo sabrosos. Véase: pavo.

carcasa de pollo. Es la base del caldo de pollo; se corta en trozos grandes y se le añade agua, cebolla troceada, zanahoria y apio. Se hierve tapado durante una hora y si es necesario se espuma. Se cuele el caldo, quitando los huesos y los trozos de carne, y se reduce antes de sazonar. Véase: despiece de pollo.

Carcelén. Término municipal de la provincia de Albacete (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Carcharhinnidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: condrictios. Subclase: elasmobranquios. Orden: escualiformes. A ella pertenecen los tiburones medianos y grandes, con cuerpo rayado en forma de huso y con la boca puntiaguda y larga. Consideramos: cazón (*Galeorhinus galeus*), lamia (*Carcharhinus commersonii*), lobo (*Carcharhinus plumbeus*), tiburón negro picudo (*Carcharhinus limbatus*), tintorera (*Prionace glauca*), musola (*Mustelus mustelus*).

carcharhiniformes. Orden zoológico. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bila-

terales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: condricios. Subclase: elasmobránquios. Superorden: galoidea.

Carcharhinus acarenatus. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **jaquetón del estrecho**.

Carcharhinus acronotus. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón amarillo**.

Carcharhinus aethlorus. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón macuira**.

Carcharhinus altimus. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón baboso**.

Carcharhinus ambornensis. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón baleta**.

Carcharhinus brachiurus. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón cobrizo**.

Carcharhinus brevipinna. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón aleta negra**.

Carcharhinus commersonii. Familia: carcarínidos. Especie muy parecida al lobo (*Carcharhinus plumbeus*), de la que difiere casi únicamente en que la 1ª dorsal se inserta en posición algo más adelantada y en que la 2ª dorsal y la anal no están exactamente opuestas. Nombre vulgar y designación oficial: **lamia**.

Carcharhinus falciformis. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón jaquetón**.

Carcharhinus floridanus. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón jaquetón**.

Carcharhinus galapagensis. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tollo de Galápagos**.

Carcharhinus glaucus. Otro nombre del pez: *Prionace glauca*.

Carcharhinus isodon. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón dentiliso**.

Carcharhinus johnsoni. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón aleta negra**.

Carcharhinus leucas. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: lamia; tiburón sarda.

Carcharhinus limbatus. Familia: carcarínidos. Llega a los mercados de las zonas más cálidas del Atlántico. Los más jóvenes de esta especie poseen todas las aletas; los ejemplares adultos, de hasta 1,80 m, sólo conservan las puntiagudas aletas pectorales. Nombre vulgar: tiburón negro picudo. Designación oficial: **tiburón macuira**.

Carcharhinus longimanus. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **jaquetón de ley**.

Carcharhinus macu. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón oceánico**.

Carcharhinus milberti. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: tiburón de Milbert; tiburón trozo.

Carcharhinus obscurus. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: melgacho; tiburón arenoso.

Carcharhinus oxyrhynchus. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **cazón picudo**.

Carcharhinus perezii. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón coralino**.

Carcharhinus plumbeus. Familia: carcarínidos. Dientes de forma habitual. Sin espiráculos. Fositas caudales presentes. La 1ª dorsal se inicia en el ámbito posterior, o algo antes, de la base de las escapulares; la 2ª dorsal y la anal están opuestas. Presenta una cresta dérmica entre las dos dorsales. Dorso gris ceniza o pardusco. Talla máxima 3 m. Es cosmopolita litoral, hasta en aguas salobres. Nombre vulgar: lobo, tiburón gris, tiburón de Milberto, melgacho. Designación oficial: **tiburón trozo**.

Carcharhinus porosus. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón poroso**.

Carcharhinus remotus. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tollo mantequero**.

Carcharhinus signatus. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón de noche**.

Carcharhinus springeri. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón coralino**.

Carcharhynus maculipinnis. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón aleta negra**.

Carcharhynus nicaraguensis. Pez. Familia: carcarínidos. Designación oficial: **tiburón sarda**.

Carcharias cinereus. Pez. Familia: hexánquidos. Designación oficial: **boquidulce**.

Carcharias coeruleus. Pez. Designación oficial: **tiburón de Milberto**.

Carcharias ferox. Pez. Designación oficial: **solrayo**.

Carcharias glaucus. Otro nombre del pez: *Prionace glauca*. Designación oficial: **tintorera**.

Carcharias isodon. Pez. Designación oficial: **tiburón dentiliso**.

Carcharias lamia. Pez. Designación oficial: **lamia**.

Carcharias leucas. Pez. Designación oficial: **lamia**.

Carcharias longurio. Pez. Designación oficial: **tiburón hocicón**.

Carcharias obscurus. Pez. Designación oficial: **melgacho**.

Carcharias obtusirostris. Pez. Designación oficial: **lamia**.

Carcharias taurus. Pez. Designación oficial: pez toro; toro bacota.

Carcharias vulpes. Pez. Designación oficial: **pez zorro**.

Carcharodon carcharias. Familia: lámnidos. Cuerpo bastante rechoncho. El lóbulo inferior de la aleta caudal es casi igual al superior, o sólo un poco más corto. Dientes planos triangulares, de borde finamente aserrado. Extendido por todo el mundo tiene el cuerpo grande. Talla máxima 12 m. Peso máximo 3.000 kg. Carne diversamente apreciada. Nombre vulgar: jaquetón, tiburón asesino, tiburón blanco. Designación oficial: jaquetón blanco; jaquetón. Véase: tiburones.

Carcharodon lamia. Pez. Familia: lámnidos. Designación oficial: **jaquetón**.

Carcharodon rodeletii. Pez. Familia: lámnidos. Designación oficial: **jaquetón**.

Carcharodon smithii. Pez. Familia: lámnidos. Designación oficial: **jaquetón**.

Carcheles. Término municipal de la provincia de Jaén (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de

machos de raza Duroc.

Carcinurus mediterraneus. Crustáceo. Designación oficial: **cangrejo mediterráneo**.

Carcinus maenas. Familia: portúnidos. Es una de las especies más pequeñas de cangrejos que pueden utilizarse como alimento para el hombre. A pesar de que se cuenta entre los cangrejos nadadores, no poseen sus típicas patas en forma de remo, el último par de patas acaba más bien, en forma de lanza y le sirve para excavar. Las pinzas son pequeñas pero fuertes, la espalda lisa del caparazón llega a tener unos 8 cm de ancho por 4 cm de largo. El cangrejo de mar, como habitante de las zonas de mares, se encuentra en los estuarios. Cuando baja la marea se desplaza en la dirección del mar, pero también se entierra en la arena o se esconde debajo de las algas y las piedras en espera de la próxima marea alta. * El cangrejo de mar es la clase que más se cría en el Atlántico Norte, desde Cabo Norte hasta la costa atlántica española. En el Mar Mediterráneo y en la costa del Mar Negro vive un pariente próximo, el *Carcinus aestuarii*. Desde un punto de vista económico, el cangrejo de mar reviste una importancia local. Aunque ya no con tanta frecuencia como antes, en Italia se pesca después del cambio de piel, es decir, cuando está tierno y se come frito en aceite y entero. En Francia también se come con gusto este cangrejo y se exporta en pequeñas cantidades. En Inglaterra está considerado desde siempre como comida de pobres. Nombre vulgar: cangrejo de mar, **cangrejo común**; cámbaro; cañeta. Designación oficial: **cangrejo verde**. Véase: cangrejos nadadores. Según el Código Alimentario, 3.13.02. Es un marisco. Crustáceo, decápodo, braquiuro, *Carcinus maenas*, Linneo. Véase: marisco. Según la Orden de 25 de Marzo de 1970 sobre normas para la explotación de los bancos naturales y épocas de veda; la talla biológica de esta especie, en el Atlántico es

de 40 mm de longitud y de 40 mm en el Mediterráneo.

carciofi alla giudea. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: alcauciles al estilo judío.

carciofi fritti alla romana. Nombre italiano del plato: alcachofas fritas a la romana.

carcomel. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Maena jusculum* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **chucla**.

card. Nombre vulgar catalán de la planta: *Cynara cardunculus*. Sinónimo: **cardo**

carda. Nombre vulgar de la planta: *Eryngium foetidum*.

cardaire. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Lotaria marginata* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya bramante**.

cardaire. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Lotaria marginata* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya bramante**.

cardaire. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Betaraia fullonica* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya cardadora**.

cardamomo. Nombre vulgar de la planta: *Elettaria cardamomum*. Nombre hindú: *elaichi*; Véase: especias y hierbas en la cocina védica.

cardancho. Nombre vulgar de la planta: *Silybum marianum*. Véase: síndrome faloide.

cardayre. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Betaraia fullonica* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya cardadora**.

cárdena alemana. Véase: vaca cárdena alemana.

cárdena bretona. Véase: vaca cárdena bretona.

cárdena danesa. Véase: vaca cárdena danesa.

cardenal. Designación oficial española del pez: *Gymnetrus repandus*; *Trachypterus bonelli*; *Trachypterus cristatus*; *Trachypterus repandus*.

cardenal. Designación oficial española del pez: *Gymnetrus repandus*; *Trachypterus bonelli*; *Trachypterus cristatus*; *Trachypterus repandus*.

cardenal. Nombre vulgar del pez: *Apogon parri* (Breder). Sinónimo: **parguito**.

cardenal. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Myripristis leiognathos* (Valenciennes). Sinónimo: **candil púrpura**.

cardenal. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Pristipomoides macrophthalmus* (Müller y Troschel). Sinónimo: **panchito ojón**.

cardenal. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Myripristis clarionensis* (Gilbert). Sinónimo: **candil amarillo**.

cardenal besugo. Designación oficial española del pez: *Epigonus crassicauda*. Sinónimo oficial: Besugo.

cardenal con mancha. Designación oficial española del pez: *Apogon dovii*.

Cardeña. Término municipal de la provincia de Córdoba (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cardeñosa. Término municipal de la provincia de Ávila (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprove-

chamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cardeñosa de Volpejera. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cardería. Variedad de cerda. Véase: cerdo ibérico.

cardico de monte. Nombre vulgar de la planta: *Scolymus hispanicus*.

cárdidos. Véase: *Cardiidae*.

Cardiel de los Montes. Término municipal de la provincia de Toledo (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cardiidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: moluscos. Clase: bivalvos, lamelibranquiados o pelecípodos. Subclase: eulamelibránquios. Orden: veneráceos. Todos los miembros de esta gran familia de los berberechos, deben su bonito nombre latino *Cardiidae* a su perfil; vistas de lado, las valvas cerradas forman un corazón debido a su forma abombada convexa, que se va haciendo más pronun-

ciada hacia el vértice. Todos los cárdidos tienen valvas semicirculares, de formas y colores equilibrados y suelen estar provistas de fuertes pliegues radiales, sobre los que pueden asentarse, a su vez, púas, escamas o prolongaciones espinosas. Sin embargo, también hay cárdidos de superficie casi lisa. * Constituye una característica para la mayoría de especies de cárdidos su pie largo, digitiforme y quebrado, con el que pueden moverse saltando. Asentado a una superficie fija, donde el pie se estira con un movimiento brusco, mediante el que el animal se impulsa hasta 50 cm de distancia. Con movimientos similares también puede enterrarse en caso de peligro en los fondos marinos blandos. * Los cárdidos o berberechos ingieren el alimento mediante el sifón de entrada y salida del agua, un tubo corto en cuyo borde se pueden encontrar tentáculos de forma de flecos. * Hay miembros de la familia *Cardiidae* en todos los mares. A medida que se avanza hacia el Sur, mayor es la variedad de las clases. En las regiones europeas, sobre todo en España, Francia e Italia se utilizan para la alimentación. Consideramos: berberecho (*Cardium edule*), berberecho de medio corazón (*Corculum cardissa*), carneiro (*Acanthocardia echinata*), carneiro (*Acanthocardia tuberculata*), marolo (*Acanthocardia aculeata*) perdigone (*Cerastoderma edule*) Véase: bivalvos. Sinónimo: berberechos.

cardillo. Nombre vulgar de la planta: *Scolymus hispanicus*.

cardillo. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cardillo	
Ácido ascórbico. (mg)	8
Agua (mg)	91,9
Calcio (mg)	40,1
Carbohidratos (g)	5,2
Energía (kcal)	15
Fibra vegetal (g)	1

Cardillo	
Fósforo (mg)	112,9
Grasa (g)	0,2
Hierro (mg)	1,5
Porción comestible (%)	80
Potasio (mg)	315
Proteínas (g)	1,05
Retinol (mg)	246
Riboflavina (mg)	0,095
Sodio (mg)	29,7
Tiamina (mg)	0,045

cardillo bravío. Nombre vulgar de la planta: *Scolymus hispanicus*.

cardillo enlatado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cardillo enlatado	
Agua (mg)	95,2
Calcio (mg)	23,6
Carbohidratos (g)	2,4
Energía (kcal)	10
Fibra vegetal (g)	1
Fósforo (mg)	79,8
Hierro (mg)	0,63
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	182
Proteínas (g)	0,7
Riboflavina (mg)	0,08
Sodio (mg)	1560
Tiamina (mg)	0,03

cardinal. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Orthopristis brevipinnis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro corcovado**.

Cardisoma crassum. Crustáceo. Familia: gecarcínidos. Designación oficial: **moro sin boca**.

Cardisoma guanhumi. Familia: gecarcínidos. La carne de este gran cangrejo de tierra es de un delicado color blanco y tiene un sabor dulce. Este animal es comparado con el "blue crab" cangrejo azul. Se capturan ejemplares de hasta unos 500 g de peso en

el Sur de Florida, donde en los años 50 estos animales se daban en cantidades tan grandes que durante sus emigraciones regulares cortaban las calles. El caparazón de la espalda del cangrejo terrestre puede llegar a tener 9 cm de largo por 15 cm de ancho. Las pinzas, sobre todo las del macho, se han desarrollado con mucha fuerza. Este cangrejo se cría desde Florida, pasando por las islas del Caribe, hasta llegar a Brasil. Vive 2 km tierra adentro en campos, bosques y montañas con vegetación. Se ocultan en cuevas de arena de unos 2 m de profundidad excavadas por ellos mismos. Los cangrejos terrestres son metidos en jaulas por los nativos y cebados con maíz, bananas y semillas de palmeras. Por lo general, son animales difíciles de capturar, pero hay una ocasión propicia para perseguirlos cuando las hembras emigran en grandes grupos hacia el mar con la luna llena como en el caso de todas las especies *Cardisoma* y del cangrejo terrestre tropical. Véase: gecarcínidos. Nombre vulgar y designación oficial: **moro de mangle azul**.

Cardium aculeatum. Molusco. Familia: cárdidos. Designación oficial: **berberecho espinoso**.

Cardium corbis. Molusco. Familia: cárdidos. Designación oficial: **berberecho**.

Cardium echinatum. Molusco. Familia: cárdidos. Designación oficial: **berberecho espinoso**.

Cardium edule. Familia: cárdidos. De conchas estriadas casi circulares; puede comerse crudo o guisado. Este berberecho vive principalmente a profundidades de hasta 10 m en las zonas de mareas, sobre suelos arenosos y blandos. Se encuentra en el Atlántico Norte, en el Mediterráneo, en el Mar Negro, Mar del Norte y en el Báltico hasta el golfo de Botnia. El que pueda vivir en aguas tan diversas se debe a su formidable capacidad de adaptación, que se hace especialmente evidente cuando se trata de aguas cuyo contenido de sal va decreciendo de manera progresiva. El berberecho común se pesca en la

costa del Mar del Norte alemana, en las de Inglaterra, Holanda, Francia, España y Portugal. En la Europa occidental como también en los EE.UU., las valvas se utilizan como colectores para la cría de ostras (Véase: cría de ostras) La valva de este molusco tiene un color marfil que, incluso puede llegar a ser marrón, sus pliegues radiales se encuentran bien pronunciados. Alcanza unos 5 cm de diámetro. Nombre vulgar: **berberecho**, carneiro, perdigone. Designación oficial: **berberecho**. Véase: cárdidos. Según el Código Alimentario, 3.13.02. Es un marisco. Molusco, bivalvo, *Cardium edule*, Linneo. Véase: marisco. Según la Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de Andalucía de 12 de Noviembre de 1984; la talla biológica de esta especie, en el Atlántico es de 24 mm, en el Mediterráneo de 24 mm.

Cardium glaucum. Molusco. Designación oficial: **pechina**.

Cardium hauniensis. Molusco. Designación oficial: **pechina**.

Cardium lamarcki. Molusco. Designación oficial: **berberecho verde**.

Cardium laxum. Molusco. Designación oficial: **berberecho consorte**.

Cardium teberculatum. Molusco. Designación oficial: **berberecho**.

cardo. Nombre vulgar de la planta: *Cynara cardunculus*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cardo	
Ácido ascórbico (C) (mg)	1,00
Calcio (mg)	114,00
Carbohidratos (g)	3,50
Energía (kcal)	20,53
Energía (kJ)	85,79
Fibra (g)	1,00
Grasa (g)	0,20
Hierro (mg)	1,50
Niacina (mg eq. niacina)	0,20
Porción comestible (%)	80,00

Cardo	
Proteína (g)	1,40
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,03
Tiamina (B ₁) (mg)	0,01
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.

cardo arrecife. Nombre vulgar de la planta: *Cynara cardunculus*.

cardo borde. Nombre vulgar de la planta: *Silybum marianum*. Véase: síndrome faloide.

cardo borriquero. Nombre vulgar de la planta: *Silybum marianum*. Véase: síndrome faloide.

cardo burral. Nombre vulgar de la planta: *Silybum marianum*. Véase: síndrome faloide.

cardo de arrecife. Nombre vulgar de la planta: *Cynara cardunculus*.

cardo de burro. Nombre vulgar de la planta: *Silybum marianum*. Véase: síndrome faloide.

cardo de comer. Nombre vulgar de la planta: *Cynara cardunculus*.

cardo de huerta. Nombre vulgar de la planta: *Cynara cardunculus*.

cardo de María. Nombre vulgar de la planta: *Silybum marianum*. Véase: síndrome faloide.

cardo de olla. Nombre vulgar de la planta: *Scolymus hispanicus*.

cardo enlatado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cardo enlatado	
Ácido ascórbico. (mg)	14
Agua (mg)	92,4
Calcio (mg)	73
Carbohidratos (g)	3,6
Energía (kcal)	17

Cardo enlatado	
Fibra vegetal (g)	1,2
Fósforo (mg)	57
Grasa (g)	0,2
Hierro (mg)	1,8
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	286
Proteínas (g)	14
Retinol (mg)	3800
Riboflavina (mg)	0,089
Sodio (mg)	2570
Tiamina (mg)	0,032

cardo lechar. Nombre vulgar de la planta: *Silybum marianum*. Véase: síndrome faloide.

cardo lechero. Nombre vulgar de la planta: *Silybum marianum*. Véase: síndrome faloide.

cardo manchado. Nombre vulgar de la planta: *Silybum marianum*. Véase: síndrome faloide.

cardo mariano. Nombre vulgar de la planta: *Scolymus hispanicus*.

cardo mozárabe. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Verduras. **Ingredientes:** cardo blanco de huerta, dientes de ajo, gambas, almendras crudas, aceite de oliva, sal.

cardo pinto. Nombre vulgar de la planta: *Silybum marianum*. Véase: síndrome faloide.

cardo zafranero. Nombre vulgar de la planta: *Scolymus hispanicus*.

cardón azul. Nombre vulgar de la planta: *Hyllocereus triangularis*.

cardón lechar. Nombre vulgar de la planta: *Scolymus hispanicus*.

cardos a la piemontesa. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 1 hora y 15 mi-

nutos. **Ingredientes:** cardo, limón, aceite, cebolla, filete de anchoa, tomate concentrado, sal, pimienta, queso rallado. Véase: verduras al gratín.

cardos con nuez y ajos. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 2 horas. **Ingredientes:** cardo, jamón en tacos muy finos, harina, aceite de oliva, ajo, sal, nueces. Véase: verduras y setas en la cocina clásica.

cardos en salsa. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 40 minutos. **Ingredientes:** cardo en conserva, mantequilla, leche, harina, huevo, queso rallado, pan rallado, sal, pimienta, nuez moscada. Véase: verduras y setas en la cocina clásica.

carduma. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Cetengraulis mysicetus* (Günther). Sinónimo: **anchoveta chuchueco.**

carduma. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anchovia macrolepidota* (Kner y Steindachner). Sinónimo: **anchoa plateada.**

carduma. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Cetengraulis mysicetus* (Günther). Sinónimo: **anchoveta chuchueco.**

careiriña. Nombre vulgar gallego de la seta: *Marasmius oreades.*

careta de cerdo. Despojo de cerdo. Consiste en la parte carnosa de la cabeza del cerdo incluida la piel y grasa. Se puede encontrar ahumada o en conserva. Se prepara cocida para sopas o caldos. Véase: despojos cárnicos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Careta de cerdo	
Agua (g)	34,10
Energía (kcal)	539,00
Energía (kJ)	2253,02
Grasas totales (g)	55,50
Proteína (g)	9,90

cargado. Véase: vino cargado.

cargol de punxes. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Bolinus brandalis* (Bonna- terre). Sinónimo: **cañaïlla.**

cargol sapend. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Helix aspera* (Müller). Sinónimo: **caracol común.**

cargoli d'anec. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Cepaea nemoralis* (Linnaeus). Sinónimo: **caracol moro.**

cargol punxant. Nombre vulgar valenciano del molusco: *Murex brandaris.*

cargolí negre. Nombre vulgar valenciano del molusco: *Littorina littorea.*

caribe. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Panulirus inflatus* (Bouvier). Sinónimo: **langosta azul.**

cariblanco. Nombre vulgar del mamífero: *Tayassu pecari.*

Carica gouditiana. Familia: caricáceas. La fruta es de forma elipsoidal, con aristas longitudinales, la cáscara, amarilla y la pulpa carnosa, envuelta por una membrana, que contiene pequeñas semillas. Pertenece al grupo de las frutas dulces. Se consume en dulces o mermeladas. Sinónimo: chilacuan, panamá, papaya silvestre, papayote.

Carica papaya. Familia: caricáceas. Fruto del papayo semejante al melón; es planta oriunda de Méjico, pero se cultiva en muchos países intertropicales. El fruto es una baya grande, lisa, oblonga, de color amarillo cuando está madura y verde cuando no lo está. En su interior abundantes semillas pequeñas, redondas, de color negro, la pulpa es gruesa, de sabor dulce. * El género carica incluye aproximadamente 20 especies y numerosas variedades que no han sido demasiado estudiadas. * Hay papayo de tierra fría y de tierra caliente. El papayo de tierra fría llamado **tapacú** o taparraba (Colombia), **bonete** (Méjico), **chilhuacán** (Ecuador), crece espontáneamente cultivado en las llanuras andinas subiendo hasta el páramo. La variedad

de páramo se llama **papayuela**. Los frutos hasta de 20 cm de longitud son poligonales redondeados, muy olorosos que maduran en amarillo. * El **papayo calentano**, llamado **fruta bomba** en Cuba, melonen braum en alemán, **melón zapote** en Méjico, **lechosa** en Venezuela y parte de Colombia, **mamáo** en Brasil, es originario de climas templados y calientes. Se ha propagado a otros continentes gracias a la facilidad con que se transportan sus semillas, fácil cultivo y a la bondad de sus frutos. Es común en India, África, Filipinas, Hawaii, etc. * De la papaya se conocen 71 especies distribuidas en 4 géneros. Cada especie da frutos de diferentes tamaños, desde la papaya pequeña que alcanza para satisfacer a una sola persona, hasta algunos enormes que miden 50 cm de largo por 30 cm de diámetro. Es uno de los pocos frutos que se pueden adquirir verdes y madurar en casa. * Se ha descubierto en el látex de la papaya el alcaloide **papaína** y **papayotina** que tienen aplicaciones clínicas interesantes por lo que se comercializa en todo el mundo. Se hacen incisiones longitudinales sobre las frutas verdes del papayo, con punzones de madera, en las primeras horas de la mañana. Se recoge la leche o jugo en un recipiente de porcelana, y se repite cada 2 o 3 días; el látex se coagula al contacto del aire, es muy corrosivo. Secado el producto se empaca convenientemente en frascos de cuello ancho. Este producto tan fácil de obtener tiene gran demanda en los mercados europeos y americanos. La papaína es un digestivo por excelencia, se le denomina **pepsina vegetal**. * Las semillas de la papaya madura, pueden emplearse como condimento si se limpian y se muelen bien, para tal fin se les da el primer día un hervor con vinagre suficiente para mojar la masa y al día siguiente se repite la operación. De esta forma adquieren un sabor parecido al berro y un picante similar a la mostaza. * Las hojas de papaya se usan para ablandar alimentos. Con ellas también se ha descubierto un alcaloide que obra sobre el corazón de la misma forma que el digital, al-

caloide llamado **carpaína** o **caricina**, sustancia muy tóxica. * La ropa manchada, particularmente de sangre, se limpia al remojarla con agua que ha sido tratada con hojas de papaya o con la fruta medio verde, lo mismo las telas de colores manchadas sin que los colores se corran. La lana lavada en la misma forma, queda suave, brillante y revitalizada. Nombre vulgar: **papaya**, chamburo, fruta bomba, higuera de las Indias, lechosa, machavick, mamona, mapaña, melón, zapote. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Carica papaya*, L. Véase: frutas carnosas; otras frutas.

Caricaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: archichlamydeae; apetalae y choripetalae (o dialypetalae) Orden: parietales. Suborden: papayíneas. Consta de unas 45 especies de los países cálidos, casi todas del género *Carica*. Nombre vulgar: caricáceas. Consideramos: papaya (*Carica papaya*), papaya silvestre (*Carica gouditiana*).

caricáceas. Véase: *Caricaceae*.

caricina. Alcaloide contenido en el fruto de la planta *Carica papaya*.

caricolé. Nombre vulgar, en Cantabria, del molusco: *Littorina littorea* (Linnaeus). Sinónimo: **bígaro**.

caricote. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Littorina littorea* (Linnaeus). Sinónimo: **bígaro**.

carinagne rosso. Véase: uva garnacha tinta.

carignan d'espagne. Véase: uva bobal.

carignan de Bedoin. Variedad de uva tinta. Véase: uva aubum.

carioca. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Gadus merluccius* (Linnaeus). Sinónimo: **merluza**.

cariofiláceas. Véase: *Caryophyllaceae*.

Carissa macrocarpa. Familia: apocináceas. Originaria de África del Sur. El fruto es una baya ovalada, de color rosado fuerte, de 2 a 5 cm de largo, pulpa de color rojo fuerte y de agradable sabor y aroma. Nombre vulgar: ciruelo de natal.

carita. Designación oficial española del pez: *Selene vomer brevoorti*. Sinónimo oficial: Jorobado.

carita. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Argyreiosus brevoortii* (Gill). Sinónimo: **jorobado antena**.

carita. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Selene oerstedii* (Lütken). Sinónimo: **jorobado carite**.

carita. Nombre vulgar del pez: *Scomberomorus maculatus*.

carita celosa. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Selene peruvianus* (Guichenot). Sinónimo: **jorobado espejo**.

carita coreana. Designación oficial española del pez: *Scomberomorus koreanus*.

carita del Atlántico. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Scomberomorus maculatus* (Mitchill). Sinónimo: **carite pintado norteño**.

carita del Indo-Pacífico. Designación oficial española del pez: *Cybium guttatum*; *Indocybium guttatum*; *Scomberomorus guttatus*; *Scomberomorus leopardus*.

carita estriada del Indo-Pacífico. Designación oficial española del pez: *Cybium commersoni*; *Scomberomorus commersoni*.

carita lucio. Nombre vulgar, en (FAO), del pez: *Scomberomorus cavalla* (Cuvier). Sinónimo: **carite lucio**.

carita lucio. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Scomberomorus cavalla* (Cuvier). Sinónimo: **carite lucio**.

carita oeste-africana. Designación oficial española del pez: *Cybium altipinnis*; *Scomberomorus argyreus*; *Scomberomorus tritor*.

carita oriental. Designación oficial española del pez: *Sawara hipponius*; *Scomberomorus nipponius*.

carita sierra. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Scomberomorus sierra* (Jordan y Starks). Sinónimo: **carite sierra**.

carita sierra. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Scomberomorus maculatus* (Mitchill). Sinónimo: **carite pintado norteño**.

carite. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Scomberomorus cavalla* (Cuvier). Sinónimo: **carite lucio**.

carite. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Scomberomorus plumieri* (Lacépède). Sinónimo: **carite chinigua**.

carite. Nombre vulgar, en Europa,FR), del pez: *Scomberomorus cavalla* (Cuvier). Sinónimo: **carite lucio**.

carite. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Scomberomorus maculatus* (Mitchill). Sinónimo: **carite pintado norteño**.

carite. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Pheumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

carite. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Scomberomorus cavalla* (Cuvier). Sinónimo: **carite lucio**.

carite atlántico. Nombre vulgar, en (FAO), del pez: *Scomberomorus maculatus* (Mitchill). Sinónimo: **carite pintado norteño**.

carite chinigua. Designación oficial española del pez: *Scomberomorus plumieri*; *Scomberomorus regalis*. Sinónimo oficial: Bonite;

Caballa cero; Carite; Carito; Maquereau; Pintada; Sierra; Thazard franc.

carite del Índico. Designación oficial española del pez: *Grammatorcinus bilineatus*; *Grammatorcinus bicarinatus*.

carite lucio. Designación oficial española del pez: *Scomberomorus cavalla*. Sinónimo oficial: Bonite; Caballa moruna; Caballa real; Carita lucio; Carite; Cavala verdadera; Maquereau; Rey; Serrucho; Sierra.

carite monterey. Designación oficial española del pez: *Scomberomorus concolor*. Sinónimo oficial: Sierra.

carite pintado. Designación oficial española del pez: *Scomberomorus brasiliensis*. Sinónimo oficial: Bonite; Maquereau; Serrá; Thazard franc.

carite pintado. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Scomberomorus maculatus* (Mitchill). Sinónimo: **carite pintado norteño**.

carite pintado norteño. Designación oficial española del pez: *Scomberomorus maculatus*; *Scomberomorus maculatus sierra*. Sinónimo oficial: Caballa española; Caballa manchada; Carita del Atlántico; Carita sierra; Carite; Carite atlántico; Carite pintado; Sierra.

carite sierra. Designación oficial española del pez: *Scomberomorus sierra*. Sinónimo oficial: Carita sierra; Macarela; Serrucho; Sierra; Verle.

carito. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Scomberomorus plumieri* (Lacépède). Sinónimo: **carite chinigua**.

carlet blanc. Nombre vulgar catalán de la seta: *Hygrophorus penarius*; *Tricholoma acerbum*.

carlet grog. Nombre vulgar catalán de la seta: *Tricholoma acerbum*.

carlet vermell. Nombre vulgar catalán de la seta: *Hygrophorus russula*.

carlou. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Triton nodifer* (Lamarck). Sinónimo: **caracola**.

carmelo ros. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Aphia meridionalis* (Risso). Sinónimo: **chanquete**.

carménère. Variedad de uva tinta. Véase: uva carménère.

carmín. Término empleado por los catadores de vino. Color rojo con reflejos violáceos, característico de un tinto joven. Véase: cata del vino.

carmín de índigo. (E-132) IDA (ingestión diaria admisible) = 0-5 mg/kg. Véase: indigotina.

Carmona. Término municipal de la provincia de Sevilla (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Carmonita. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo

racial de machos de raza Duroc.

carmot. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Mugil brasiliensis* (Agassiz y Spix). Sinónimo: **lebranche**.

carmot. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Mugil cephalus* (Linnaeus). Sinónimo: **lisa pardete**.

carn i xua. Otra especialidad de las Islas Baleares de derivado cárnico. Embutido de carne magra de cerdo y tocino fresco, aliñado con sal y pimienta en polvo y en grano. Se embute en la vejiga del cerdo. Véase: derivados cárnicos de Baleares.

Carna aenea. Pez. Designación oficial: **cherna de ley**.

carnada. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Anchoa starksi* (Gilbert y Pierson). Sinónimo: **anchoa rabo negro**.

carnada azul. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anchoa starksi* (Gilbert y Pierson). Sinónimo: **anchoa rabo negro**.

carnada verde. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anchoa starksi* (Gilbert y Pierson). Sinónimo: **anchoa rabo negro**.

carnailla. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Sphyrna bigelowi* (Springer). Sinónimo: **cornuda**.

carnailla. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Murex fasciatus* (Lamarck). Sinónimo: **busano**.

carnaroli, superfino. Arroz de grano largo especial para *risottos*, suelta su almidón al removerlo constantemente durante la cocción en caldos. Véase: granos, cereales y harinas.

carnaval. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Capros aper* (Linnaeus). Sinónimo: **ochavo**.

carne. Véase: **pasta de carne**.

carne a la borgoñona. Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 25 minutos. Cocción: 3 horas y 15 minutos. **Ingredientes:** paletilla, ajo, vino tinto, tocino, cebollita, puré de tomate, champiñones, laurel, harina, tomillo, perejil, sal, pimienta, manteca de cerdo. Véase: carnes guisadas y estofadas.

carne a la sevillana. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** ternera, tomate, pimienta, cebolla, ajo, laurel zanahoria, vino blanco, aceite, tomillo, pimienta sal.

carne al estilo de Moravia. Plato integrante de la cocina con carne (Eslovaquia). Tiempo de preparación 30 minutos. Cocción: 1 hora y 30 minutos. **Ingredientes:** culata de ternera, huevo duro, pepino, cebolla, laurel, tomillo, perejil, cerveza, caldo, sal, pimienta. Véase: platos internacionales de carne.

carne al horno con patatas y tomates. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 45 minutos. **Ingredientes:** costillas de cordero, patatas, tomate, perejil, pan rallado, pimentón, aceite. Véase: carnes en la cocina clásica.

carne asada con salsa tártara. Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 5 minutos. Cocción: 8 minutos. **Ingredientes:** carne de 1ª categoría, sal, pimienta, salsa tártara. Véase: carnes asadas.

carne cocida en rojo con brócoli. Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** Pecho vacuno, agua, sal, cebolla, jengibre, aceite vegetal, pimienta negra, salsa de soja oscura, casia, anís estrellado, agua caliente, vino Shaohsing, brócoli. Nombre en China; *huhng siu ngauh*.

carne con cacahuets. Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 35 minutos. Cocción: 1 hora y 15 minutos. **Ingredientes:** carne de ternera, tomate, ce-

bolla, cacahuets tostados y molidos, pimientos, aceite de cacahuete, arroz cocido en agua, mandioca, boniatos, berenjenas, calabaza, nabo, col, sal, pimienta. Véase: carnes en recetas curiosas. Nombre original: mafe.

carne con leche. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** carne de res, cebolla, tomate, ajo, tomillo, laurel, azafrán, clavillo, leche, almedra molida, sal.

carne con papas. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** carne de res, papas, aceite, cebolla, ajo, pimiento morrón, vino blanco, laurel, pimentón, azafrán, sal.

carne con puré de patatas. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** carne, puré de patata, limón, harina, ajo, perejil, vino blanco, pimienta, aceite, sal. Véase: ternera en la cocina de Asturias.

Carne de Ávila. Denominación Específica de carnes españolas de vacuno. La zona de producción se extiende por las sierras y montañas de algunas provincias de las Comunidades Autónomas de Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, La Rioja y Madrid. Por su parte, la zona de elaboración se concentra en Castilla y León. La Denominación Específica protege terneras, añojos y novillos de la raza Avileña Negra Ibérica. Los animales de esta raza, por su constitución, tiene una gran facilidad para caminar, cualidad indispensable para los desplazamientos trashumantes y para la búsqueda de su alimentación en régimen extensivo. Véase: carnes de España.

carne de ballena. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne de ballena	
Calcio (mg)	12,20
Carbohidratos (g)	2,22
Energía (kcal)	131,55

Carne de ballena	
Energía (kJ)	549,86
Fósforo (mg)	153,00
Grasa (g)	3,38
Hierro (mg)	4,22
Niacina (mg eq. niacina)	4,71
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	300,00
Proteína (g)	23,20
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,23
Sodio (mg)	100,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,04
Vitamina A (µg eq. retinol)	24,00
Yodo (mg)	40,00

carne de caballo. El consumo de carne de caballo es corriente en Europa, donde se aprecia su carne tierna y sabrosa. Se caracteriza por tener poco colesterol y ser muy magra. De color más rojizo que la vaca, se estropea con mayor facilidad. Los aderezos de la carne de vaca resultan muy adecuados para el caballo. Como esta carne es más magra, el tiempo de cocción suele ser más largo, ya que la temperatura de cocción es menos elevada. Véase: clasificación de las carnes. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne de caballo	cocida	cruda
Agua (g)	63,98	72,63
Calcio (mg)	8,00	6,00
Ceniza (g)	1,31	0,99
Cinc (mg)	3,82	2,90
Colesterol (mg)	68,00	52,00
Energía (kcal)	175,00	133,00
Energía (kJ)	732,38	556,61
Fósforo (mg)	247,00	221,00
Grasa (g)	6,05	4,60
Grasa moninsaturada (g)	2,12	1,61
Grasa poliinsaturada (g)	0,85	0,65
Grasa saturada (g)	1,90	1,44
Hierro (mg)	5,03	3,82
Magnesio (mg)	25,00	24,00
Niacina (mg eq. niacina)	4,84	4,60
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,33	0,38

Carne de caballo	cocida	cruda
Porción comestible (%)	100,00	100,00
Potasio (mg)	379,00	360,00
Proteína (g)	28,14	21,39
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,12	0,10
Sodio (mg)	55,00	53,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,10	0,13
Vitamina B ₁₂ (µg)	3,16	3,00
Vitamina C (mg)	2,00	1,00

carne de cabra. Este mamífero ha sido domesticado hace siglos por la piel, la leche, el vellón y su carne consistente de fuerte sabor. Con características nutritivas semejantes a las de la carne de vaca, la cabra se emplea normalmente en guisos y cocidos. Se vende en algunas carnicerías especializadas. Véase: cabra; cabrito. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne de cabra	
Agua (g)	70,00
Calcio (mg)	10,00
Carbohidratos (g)	tr.
Colesterol (mg)	78,00
Energía (kcal)	149,00
Energía (kJ)	622,82
Grasas totales (g)	7,90
Hierro (mg)	2,00
Niacina. (B ₃)(mg eq. niacina)	4,90
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,30
Proteína (g)	19,50
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,28
Tiamina (B ₁) (mg)	0,15
Vitamina A (µg eq. retinol)	36,00
Vitamina E (mg)	1,00

carne de cabra en salsa. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** carne de cabra, pimiento dulce, ajo, cebolla, perejil, tomillo, laurel, nuez moscada, pimiento quemón, pimentón, sal, vino blanco, aceite.

carne de cangrejo. Se comercializa con este nombre la de diferentes cangrejos. Véanse: cangrejo nadador grande del Pacífico (*Portunus pelagicus*), cangrejos redondos comestibles (*Telmesus sp.*, *Erimacus isenbecki*). Véase: Surimi.

Carne de Cantabria. Denominación de calidad de carnes españolas de vacuno. Ampara la producción de carne de vacuno criado en cebaderos cántabros y sacrificado en mataderos autorizados de la Comunidad Autónoma. Del mismo modo se prevé para las razas Tudanca, Monchina, Pardo Alpina y sus cruces la Denominación Específica Carne de Cantabria – Carne de Alta Montaña, si las reses han nacido en Cantabria y su alimentación se adapta a las normas tradicionales de aprovechamiento de pastos. La carne identificada con Denominación de Calidad procede de animales alimentados de forma natural y acorde con las necesidades de cada una de las fases de su desarrollo, a base de concentrado, pajas y heno. Todas las reses pertenecientes a una ganadería inscrita en los registros de la denominación deberán ser identificadas 15 días antes de que el animal entre en el cebadero, y 30 días después del nacimiento cuando se acojan a la Denominación Especial carne de Alta Montaña. Véase: carnes de España.

carne de carnero: La carne de carnero suele ser de un macho con más de 1 año y castrado; sin embargo, es posible encontrar en el mercado carne de carnero sin castrar. Al igual que el cordero, se cocina de muchas maneras: asado al horno, a la plancha, escalfado, salteado, braseado o en guisos. Su carne es de color rojo oscuro y está rodeada por una abundante capa de grasa. El sabor puede cambiar según la edad del animal, el origen y la época del año. Véase: oveja. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne de carnero	
Agua (mg)	75,1
Calcio (mg)	10
Carbohidratos (g)	0,2
Cianocobalamina (µg)	2
Colesterol (mg)	60
Energía (kcal)	210
Fósforo (mg)	194
Grasa (g)	16
Hierro (mg)	2,7
Porción comestible (%)	100

Carne de carnero	
Potasio (mg)	301
Proteínas (g)	17,5
Retinol (mg)	45
Riboflavina (mg)	0,23
Sodio (mg)	84
Tiamina (mg)	0,18

carne de caza. Véase: caza.

carne de cerdo. Véase: cerdo; canal de porcino; despiece de la canal de porcino. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne magra de cerdo	
Ácido fólico (µg)	5
Agua (mg)	71,7
Calcio (mg)	8
Cianocobalamina (µg)	3
Colesterol (mg)	80
Energía (kcal)	155
Fósforo (mg)	170
Grasa (g)	8,3
Grasa poliinsaturada(g)	2,2
Hierro (mg)	1,5
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	300
Proteínas (g)	20
Riboflavina (mg)	0,2
Sodio (mg)	50
Tiamina (mg)	0,89

carne de cerdo con leche de coco y cebollas en vinagre. Plato de la “cocina de Laos” perteneciente al grupo de “carnes”. Tal como sus vecinos tailandeses, los laosianos utilizan mucho la leche de coco para cocinar. Se sirve con arroz cocido al vapor. **Ingredientes:** Costilla de cerdo, ajo, pimienta blanca, sal, leche de coco, cebolla roja, azúcar, agua, salsa de pescado, cebolleta, hojas de cilantro. Nombre en Laos; *pad som sin moo*.

carne de cerdo con salsa agria de ají picante. Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “carnes”. Este es un pla-

to tradicional de Goa. Si se usan filetes, se cocina más rápido; la pata, en cambio, requiere una cocción lenta. **Ingredientes:** filete de cerdo, aceite vegetal, cebolla roja, hojas de curry, agua caliente, sal, pimienta negra. Para la marinada: Vinagre de vino tinto, sal, chile en polvo. Para la pasta: Chalota, ajo, chile rojo fresco, pimiento morrón, jengibre, cilantro, comino, clavo, canela en rama, azúcar de palma, aceite vegetal, vinagre blanco, agua de tamarindo. Nombre en India; *vindaloo*.

carne de cerdo dulce con caléndulas. Plato de la “cocina de Tailandia” perteneciente al grupo de “carnes”. Plato fácil de preparar y popular. En éste el agregado de *kapi* da sabor al cerdo. Se sirve con pétalos de caléndula. **Ingredientes:** Lomo de cerdo, salsa de soja, sal, aceite de cacahuete, cebolla, azúcar de palma, salsa de pescado, salsa de soja, pimienta blanca, pimienta negra, agua caliente, pasta de camarones secos, hojas de cilantro, pétalos de caléndula. Nombre en Tailandia; *moo wan*.

carne de cerdo en adobo. Plato de la cocina de Tlaxcala en Méjico. **Ingredientes:** carne de cerdo, zanahoria, papa, chile ancho, chile pasilla, cebolla, ajo, pimienta negra, clavo, canela, chocolate, vinagre, aceite, sal, pimienta. Véase: carnes en la cocina de Méjico.

carne de cerdo picada. Corte de la canal de cerdo. Buena para albóndigas, hamburguesas y rellenos. Véase: canal de porcino; despiece de la canal de porcino.

carne de cerdo picada para salchichas. Carne picada y condimentada para la elaboración casera de salchichas y rellenos. Véase: canal de porcino; despiece de la canal de porcino.

carne de cerdo rellena con vegetales. Plato de la “cocina de Corea” perteneciente al grupo de “carnes”. A primera vista este pla-

to puede parecer complicado, pero es bastante fácil. Se acompaña con arroz. **Ingredientes:** lomo de cerdo, sal, pimienta negra, aceite vegetal, piñón tostado. **Para el relleno:** Aceite vegetal, aceite de sésamo, zanahoria, calabacín, champiñón, seta shiitake. **Para la salsa:** Camarones secos, jengibre, ajo, azúcar, salsa de soja, sal, agua. Nombre en Corea; *twaejigogi saektchim*.

carne de cerdo troceada. Corte de la canal de cerdo. Buena para guisos, cocidos y pasteles de carne. Véase: canal de porcino; despiece de la canal de porcino.

carne de ciervo. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne de ciervo	
Calcio (mg)	5,00
Cinc (mg)	2,40
Colesterol (mg)	50,00
Energía (kcal)	103,20
Energía (kJ)	431,38
Fósforo (mg)	210,00
Grasa (g)	1,60
Grasa moninsaturada (g)	0,40
Grasa poliinsaturada (g)	0,40
Grasa saturada (g)	0,80
Hierro (mg)	3,30
Magnesio (mg)	25,00
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	340,00
Proteína (g)	22,20
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,25
Sodio (mg)	55,00

carne de ciervo con salsa de coco. Plato de la “cocina de Laos” perteneciente al grupo de “carnes”. La carne de ciervo se cocina con leche de coco espesa hasta que se evapora toda el agua y, al finalizar la cocción, queda friéndose en el aceite. **Ingredientes:** Leche de coco espesa, carne de ciervo, sal, cebolleta. **Para la pasta:** Ajo, chile rojo, chalota, hojas de lima kaffir. Nombre en Laos; *khousin fahn*.

carne de ciervo troceada. Ideal para pasteles de carne, terrinas, patés, estofados y sopas. Véase: caza.

carne de conejo. Véase: conejo.

carne de cordero. Véase: cordero.

carne de cordero picada. Excelente para albóndigas, hamburguesas, *shish kebab*, *moussaka* y pastel de carne. Véase: canal de ovino; despiece de la canal de ovino.

carne de erizos. (*Heliocidaris* spp.) El erizo marino se puede encontrar en su concha, pero habitualmente se venden sólo sus huevas, envasadas en pequeñas cajas. Se pueden cocer brevemente o servir crudas rociadas con zumo de limón, untadas sobre pan o tostadas. Véase: marisco.

Carne de la Sierra de Guadarrama. Denominación de Calidad de carnes españolas de añojo procedente de vaca; Comunidad Autónoma de Madrid. Con la Denominación de Calidad se distinguen, exclusivamente, las carnes de añojos pertenecientes a las razas de aptitud cárnica Serrana, Avileña Negra Ibérica, Charolesa, Limousine y sus cruces. Los terneros deben ser destetados con una edad mínima de 5 meses, destinados al sacrificio con una edad máxima de 16 meses y con un peso en canal de 175 a 375 kg para hembras y de 225 a 375 kg para machos. El período mínimo de acabado en cebo intensivo de 3 meses. La carne se presenta en estado fresco, selecta, de color brillante, roja rosada, muy tierna, de gran succulencia, consistencia firme y textura fina. Véase: carnes de España.

carne de lidia. Véase: carnes defectuosas.

Carne de Morucha de Salamanca. Denominación Específica de carnes españolas de vacuno. La Denominación Específica avala la carne de la raza autóctona Morucha que se explota en régimen extensivo en toda la provincia de Salamanca. El hábitat natural de la raza Morucha son los encinares de Salamanca, donde los animales se crían en plena libertad. Las características más importantes y

diferenciadas del resto de las razas productoras de carne es su rusticidad y su capacidad de adaptación al medio natural. Se alimentan, principalmente, de pastos, rastrojos, matorrales e incluso de bellotas. El ganado no se estabula en ningún momento del año y los terneros permanecen en el campo, con la madre, hasta los 7 o 9 meses. A continuación se procede al destete y engorde, con cereales y otros productos de la propia explotación. La carne, que procede de terneras, añojos y novillos es totalmente natural. La coloración es siempre más intensa de lo habitual, debido a las especificidades genéticas de la raza y a los pigmentos aportados por su alimentación. Véase: carnes de España.

carne de oveja. Comprende la parte comestible de las distintas razas de ovejas, en general, criadas al efecto. Véase: clasificación de carnes, despiece de la canal de ovino. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne de oveja	
Agua (mg)	72,7
Calcio (mg)	12,1
Carbohidratos (g)	0,4
Cianocobalamina (µg)	2
Colesterol (mg)	60
Energía (kcal)	134
Fósforo (mg)	156
Grasa (g)	6,6
Hierro (mg)	2,3
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	138
Proteínas (g)	19,2
Retinol (mg)	40
Sodio (mg)	64

carne de ovino. Véase: carne de oveja.

carne de paloma. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne de paloma	
Ácido ascórbico. (mg)	9
Agua (mg)	46,7

Carne de paloma	
Calcio (mg)	16
Carbohidratos (g)	0,5
Colesterol (mg)	80
Energía (kcal)	135
Fósforo (mg)	348
Grasa (g)	12
Hierro (mg)	4,4
Porción comestible (%)	70
Potasio (mg)	296
Proteínas (g)	20,4
Riboflavina (mg)	0,255
Sodio (mg)	61
Tiamina (mg)	0,175

carne de perdiz. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne de perdiz	
Agua (mg)	75,4
Calcio (mg)	46
Colesterol (mg)	20
Energía (kcal)	106
Fósforo (mg)	287
Grasa (g)	1,6
Hierro (mg)	7,7
Porción comestible (%)	70
Potasio (mg)	386
Proteínas (g)	23
Sodio (mg)	93

carne de pierna. Véase: *Beinflisch*.

carne de pollo. Véase: despiece de pollo.

carne de pollo picada. Ideal para hamburguesas bajas en grasa o como sustituto de la carne de vacuno en pastel de carne, lasañas y albóndigas. Véase: despiece de pollo.

carne de pollo y cerdo con salsa de maní.

Plato de la “cocina de Filipinas” perteneciente al grupo de “aves”. Se acostumbra preparar el pipian con una mezcla muy espesa de harina de arroz, carne y manteca de maní, ésta es una versión más suave, que lleva pollo, cerdo y jamón hervidos, corta-

dos en rodajas y salsa de maní, acompañado con arroz. **Ingredientes:** Pollo, paleta de cerdo, jamón, cebolla, ajo, agua. **Para la salsa de maní:** Aceite vegetal, chalota, ajo, pimentón dulce, cúrcuma, pimienta blanca, cacahuete, agua de tamarindo, sal. Nombre en Filipinas; *pipian*.

carne de ternera. Véase: despiece de la canal de ternera. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne magra de ternera	
Ácido fólico (µg)	8,00
Calcio (mg)	8,00
Carbohidratos (g)	tr.
Cinc (mg)	3,80
Energía (kcal)	131,40
Energía (kJ)	549,25
Grasa (g)	5,40
Grasa moninsaturada (g)	2,26
Grasa poliinsaturada (g)	0,19
Grasa saturada (g)	2,00
Hierro (mg)	2,10
Magnesio (mg)	18,00
Niacina (mg eq. niacina)	8,10
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,32
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	350,00
Proteína (g)	20,70
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,22
Sodio (mg)	60,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,06
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	2,00
Vitamina D (µg)	tr.
Vitamina E (mg)	0,15

carne de ternera con cebollas. Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 2 horas. **Ingredientes:** carne de ternera, cebolla, clavo, pimienta, sal, aceite. Véase: carnes guisadas y estofadas.

carne de toro. Sinónimo: carne de lidia. Véase: carnes defectuosas.

carne de toro a la taurina. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo:

Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** aguja de toro, cebolla, aceite de oliva, pimentón, comino, pimienta negra, vino blanco, laurel, ajo, perejil.

carne de vaca. Comprende la parte comestible de las distintas razas de vaca, en general, criadas al efecto. Véase: carne de vacuno; clasificación de carnes, cría de vacuno, despiece de la canal de vaca; calidad y control de carne de vacuno. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne magra de vaca	
Ácido fólico (µg)	8
Agua (mg)	73,9
Calcio (mg)	8
Cianocobalamina (µg)	2
Colesterol (mg)	70
Energía (kcal)	131
Fósforo (mg)	276
Grasa (g)	5,4
Grasa poliinsaturada(g)	0,1
Hierro (mg)	2,1
Porción comestible (%)	90
Potasio (mg)	334
Proteínas (g)	20,7
Riboflavina (mg)	0,22
Sodio (mg)	69
Tiamina (mg)	0,006

carne de vaca con brotes de bambú. Plato de la “cocina de Vietnam” perteneciente al grupo de “carnes”. Este plato típico del Sudeste asiático se encuentra también en Indonesia, Malasia, Singapur y Filipinas, pero con distintas variantes. Se sirve con arroz o fideos. **Ingredientes:** aceite de cacahuete, cuadril de vaca, brotes de bambú, cebolleta, semillas de sésamo. **Para el nuoc cham:** salsa de pescado, ajo, chile rojo, sal, azúcar. Nombre en Vietnam; *boxao mang*.

carne de vaca picada. Elija la carne de color rojo intenso; la más pálida contiene mucha grasa. Se emplea para elaborar pasteles de carne, salsa boloñesa y hamburguesas. Véase: despiece de la canal de vaca.

carne de vacuno. Desde la domesticación, la carne y la leche del vacuno han sido dos alimentos esenciales para cubrir las necesidades de proteínas animales de la dieta humana. Véase: despiece de la canal de vaca. El aporte nutritivo de la carne expresado en cantidad por 100 g de material comestible, es:

Carne de vacuno	proteína (g)	grasa (g)	Energía (kcal/kJ)
Lomo	22,45	4,45	130/543
Tapa	21,80	2,60	111/463
Contra	21,75	3,05	114/479
Tito falso	21,35	2,35	107/446
Solomillo	21,20	4,00	121/506
Cadera	21,15	2,35	106/442
Redondo	21,10	2,00	1027/425
Babilla	20,80	2,85	109/455
Lomo alto	20,55	8,05	155/647
Espalda	20,30	5,35	129/541
Morcillo trasero	20,30	5,35	129/541
Hígado	20,25	2,05	121/484
Pez	19,90	2,48	102/425
Tapa del lomo alto	19,40	10,60	173/724
Rabillo de cadera	19,25	9,25	163/682
Pescuezo	19,00	8,85	156/651
Aleta	18,95	11,10	176/735
Lomo alto con la tapa	18,85	12,70	190/794
Pecho medio	18,35	14,45	203/851
Llano	18,25	8,85	153/639
Tapilla de cadera	18,15	12,25	183/765
Pecho delgado	17,40	19,05	241/1009
Punta del pecho	17,40	19,40	244/1022
Costillar cubierto	17,30	17,00	223/931
Guitarra	17,00	19,00	239/1000

carne de vacuno ahumada. Pieza de la contratapa curada y ahumada en frío. Esta especialidad holandesa es magra, de suave sabor salado y ahumado y se debe cortar en lonchas finas para bocadillos o platos de carnes frías. Véase: carnes y embutidos usuales.

Carne de Vacuno del País Vasco. Véase: Kallitateko Euskal Okela.

carne de vacuno salada. Falda de vacuno curada; debe tener un color rosado pálido y una textura seca. Normalmente tiene una capa de grasa lateral que se puede quitar. Empleada

en ensaladas y bocadillos. Véase: carnes y embutidos usuales.

carne de venado. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** carne magra de venado, cebolla, ajo, pimienta negra molida, pimienta blanca molida, whisky o coñac. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne de venado	
Agua (g)	74,70
Calcio (mg)	7,00
Colesterol (mg)	110,00
Energía (kcal)	112,00
Energía (kJ)	468,16
Fósforo (mg)	249,00
Grasas totales (g)	3,30
Magnesio(mg)	29,00
Potasio (mg)	330,00
Proteína (g)	20,60
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,25
Sodio (mg)	61,00

carne empanada. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne empanada	
Ácido fólico (µg)	9
Agua (mg)	71,6
Calcio (mg)	13
Carbohidratos (g)	3,5
Cianocobalamina (µg)	1,9
Colesterol (mg)	125
Energía (kcal)	141
Fibra vegetal (g)	0,13
Fósforo (mg)	170
Grasa (g)	5,8
Hierro (mg)	2,1
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	250
Proteínas (g)	19
Retinol (mg)	18
Riboflavina (mg)	0,22

Carne empanada	
Sodio (mg)	2000
Tiamina (mg)	0,06

carne en adobo. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** carne de cerdo, ajo, pimentón, orégano, comino, sal, vinagre, aceite.

carne en daube. Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 2 horas. **Ingredientes:** paletilla, vino tinto, tocino graso, cebolla, zanahoria, puré de tomates, perejil, laurel, sal, pimienta, almidón. Véase: carnes guisadas y estofadas.

carne en la cocina de España. Los platos de carne tienen una capital importancia en la historia de la gastronomía española. Desde los grandes asados medievales hasta las recetas más novedosas, contemplamos todo un mundo de sabores. Las principales recetas de la cocina de España se subdividen en: Aves de corral, Caza, Cerdo, Cordero y cabrito, Vacuno. Véase: cocina de España.

carne en la cocina del Mediterráneo. Grupo de platos de la “cocina del Mediterráneo”. Los cocineros mediterráneos son económicos por naturaleza; la carne se suele usar sólo en pequeñas cantidades para reforzar el sabor de los platos de verdura y, además, se usan todas las partes del animal, con resultados deliciosos. Las carnes curadas y los embutidos juegan un importante papel y, en temporada, los animales de caza se encuentran con frecuencia en la mesa. Las ofertas de carne más comunes son el cerdo en la región del Oeste, el cordero en el Este y las aves en todas partes. En los días de fiesta, los platos de carne siempre ocupan el centro del escenario; una de las especialidades es cordero entero, al asador. Consideramos: albóndigas de cerdo y perejil; albóndigas de cordero y especias con piñones en salsa de tomate (*daoud pasha*); filete con salsa de tomate la (*pizzaiola*); capas de berenjenas y cordero al horno (*moussaka*); carne picada a la turca en pinchos (*sis*

köftesi); cerdo al horno estilo italiano (*arrosta di maiale*); codorniz con uvas (*soumanate bi'leinab*); estofado de carne (*daube de boeuf*); fricasé de cordero con salsa de huevo y limón (*arni frikase avgo-lemono*); habas cocidas con cerdo y pato (*cassoulet*); hígado de ternera en salsa de tomate con alcaparras (*foie de veau aux câpres*); kebabs de cordero con yogur (*yogürtlu kebab*); kebabs española de cerdo (*pinchos morunos*); kebabs turca de cordero (*sis kebab*); pata de ternera guisada (*ossobuco*); pato con aceitunas, naranja y jerez (pato a la sevillana); pinchos morunos; pollo saltado con hierbas y ajo en vino blanco (*paulet saute aux herbes de Provence*); pollos asados al estilo marroquí (*djej meshwi*); riñones al jerez; tagine marroquí de cordero con damascos (*tagine d'agneau aux abricots*); venado en salsa agrídulce (*capriolo in agrodolce*).

carne en la cocina de Francia. Consideramos. boeuf bourguignon (buey en vino tinto), entrecote au thym comme en Provence (filetes de lomo estilo provenzal), filete de boeuf Luis XIV (filete con foie-gras, trufas y macarrones gratinados), tournedos montagnarde (tournedós con queso de cabra y piñones) Véase: platos principales en la cocina de Francia.

carne gobernada. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** carne, cebolla, vino blanco, ajo, aceite, sal. Véase: ternera en la cocina de Asturias.

carne mechada de hermana. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** carne de res, tocino, ajo, pimienta negra, sal, laurel, aceite, vino blanco.

carne mechada guayarmina. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** Para el relleno: carne de res, tocino, castaña, huevo duro, pimienta negra, ajo, jamón curado, zanahoria, pimiento verde. Para la salsa: ajo, cebolla, tomillo, laurel, pimentón, pimienta negra, sal, aceite, vino blanco.

carne o caldeiro. Plato de la “cocina” española perteneciente al grupo de “vacuno”. Cocina de Galicia. Plato sencillo de elaborar y cuyo único mérito estriba en la calidad del producto. El ganado vacuno gallego pasta toda la vida en el campo y eso se nota en la textura de su carne. Las patatas (llamadas cachelos cuando, como en este caso, son para hervir) son únicas en España, sobre todo las que se cosechan en torno a la orrensana de Xinzo de Limia. **Ingredientes:** carne, cachelos, grelos, unto de cerdo, pimentón picante, sal.

carne picada. Corte de la canal de ternera. Se usa para hacer albóndigas y es muy frecuente en las recetas italianas. Véase: picado de la carne; despiece de la canal de ternera; salazón cárnico. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne picada	
Ácido fólico (µg)	12
Agua (mg)	59
Calcio (mg)	23
Carbohidratos (g)	5,3
Cianocobalamina (µg)	1
Colesterol (mg)	100
Energía (kcal)	265
Fósforo (mg)	200
Grasa (g)	20,5
Hierro (mg)	2,5
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	300
Proteínas (g)	15,2
Retinol (mg)	50
Riboflavina (mg)	0,21
Sodio (mg)	60
Tiamina (mg)	0,04

carne picada a la turca en broquetas. Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “asados en la cocina del Mediterráneo” y “carne en la cocina de España”. Estas *kebabs* o broquetas de carne picada pueden llamarse con justicia las

hamburguesas del Mediterráneo oriental. Aunque se las suele hacer con cordero, también se usa carne de vaca si no es demasiado magra (la grasa le da sabor) **Ingredientes:** Cebolla, carne de cordero, ajo, perejil, páprika dulce, comino, Cayena, sal y pimienta negra, limón. Nombre original: *sis köftesi*.

carne picada de pato. Carne picada de pechuga y muslos de pato. A menudo se utiliza para elaborar el paté de campaña o para mezclar con bacón picado, naranja y *Cointreau* o brandy. Véase: oca y pato.

carne roja. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora. **Ingredientes:** carne de vaca, vinagre, pimentón, manteca de cerdo, vino blanco seco, ajo, cebolla, pimienta negra, sal, tomillo. Véase: bovino en la cocina clásica.

carne sanitaria. Según el Código Alimentario, 2.08.06. Todo el personal que desempeñe actividades en el sector alimentario deberá poseer carne sanitaria individual en el que, además de los datos personales del titular, se hará constar: a) Cometido profesional específico. b) Vicisitudes patológicas. c) Cuantas condiciones establezca la legislación correspondiente. d) Otros datos que dispongan las autoridades sanitarias. Véase: condiciones generales que debe cumplir el personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación.

carne semigrasa de cerdo. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne semigrasa de cerdo	
Ácido fólico (µg)	4
Agua (mg)	60,4
Calcio (mg)	8
Cianocobalamina (µg)	2
Colesterol (mg)	121
Energía (kcal)	273
Fósforo (mg)	170

Carne semigrasa de cerdo	
Grasa (g)	23
Grasa poliinsaturada(g)	2,2
Hierro (mg)	1,3
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	300
Proteínas (g)	16,6
Riboflavina (mg)	0,2
Sodio (mg)	40
Tiamina (mg)	0,7

carne semigrasa de vaca. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carne semigrasa de vaca	
Ácido fólico (µg)	10
Agua (mg)	62,3
Calcio (mg)	7
Cianocobalamina (µg)	1
Colesterol (mg)	90
Energía (kcal)	256
Fósforo (mg)	167
Grasa (g)	21
Grasa poliinsaturada(g)	0,4
Hierro (mg)	1,9
Porción comestible (%)	83
Potasio (mg)	235
Proteínas (g)	16,7
Riboflavina (mg)	0,2
Sodio (mg)	48
Tiamina (mg)	0,05

carne Stroganoff con macarrones. Plato integrante de la cocina con carne (Estados Unidos). Tiempo de preparación 30 minutos. Cocción: 40 minutos. **Ingredientes:** carne picada, macarrones, champiñones, nata agria, mantequilla, páprika, cebolla picada, ajo, vino tinto, limón, caldo concentrado, sal, pimienta, perejil picado. Véase: platos internacionales de carne.

carne y pollo en la cocina de Grecia. Los griegos poseen el don de saber cocinar el buey y el pollo de tal modo que resultan siempre platos muy especiales y, a menudo, espléndidos. Consideramos: Buey condimentado con cebollas; Cordero asado con patatas; Gratinado de buey con pasta; Guisado de buey y tomate; Moussaka; Pollo

con coliflor a la canela; Pollo con miel al limón; Pollo con okras; Rollitos de carne; Souvlakia. Véase: cocina de Grecia.

carne y riñon. Mezcla de dados de espaldilla y riñon de buey, ideal para preparar pasteles de carne. nombre original: steak and kidney. Véase: despiece de la canal de vaca.

carneiro. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Cardium corbis* (Linnaeus). Sinónimo: **berberecho**.

carneiro. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Venus verrucosa* (Linnaeus). Sinónimo: **escupina grabada**.

carneirolo. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Acanthocardia tuberculata* (Linnaeus). Sinónimo: **berberecho marolo**.

carneirolo. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Cardium corbis* (Linnaeus). Sinónimo: **berberecho**.

carneirolo. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Cerastoderma tuberculatum* (Linnaeus). Sinónimo: **curruco**.

carneirolo. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Venus verrucosa* (Linnaeus). Sinónimo: **escupina grabada**.

carnero. Morueco castrado. La castración se suele realizar dentro de las 4 semanas de vida. Véase: carne de carnero.

carnero. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Acanthocardia echinata* (Linnaeus). Sinónimo: **berberecho macho**.

carnes. Desde el punto de vista culinario consideramos: Cabrito asado; Caldereta de cabrito; Carne al horno con patatas y tomates; Cordero al chilindrón; Cordero al vino tinto; Cordero asado; Cordero con guisantes y piñones; Cordero lechal asado; Chuletas de cordero al ajo cabañil; Fritada de cabrito con ajos tiernos; Frito de cordero; Lechazo; Paletillas a la panadera; Pierna de lechal al

horno. Véase: cocina clásica; carnes y derivados.

carnes asadas. Consideramos los platos siguientes: Carne asada con salsa tártara; Chateaubriand; Chuletas al perejil. Véase: carnes en la cocina.

carnes, aves y caza en la cocina de Sevilla.

Consideramos los platos siguientes: Ajo de matanza, Albondigón, Aleta de ternera, Asadura en salsa de orégano, Asaduras en caldillo, Caldereta de cordero, Caldereta pastoril (caldereta de chivo), Caldillo de matanza, Callos a la sevillana, Carne a la sevillana, Carne de toro a la taurina, Carne de venado, Chuletas con verduras, Codornices rellenas, Cola de toro con garbanzos, Cola de toro, Conejo a la cazadora, Conejo a la cazallera, Conejo a la marismeña, Conejo al estilo del monte Sibalbín, Conejo al salmorejo, Conejo campero al almorau, Conejo de campo, Cordero a la cerveza, Cordero con alcauciles, Cordero de Morón, Costilla de matanza, Falda de ternera rellena, Flamenquines, Ganso resfriado de la abuela, Homenaje a la matanza del cerdo, Jarrete de ternera con nabos y zanahorias, Lengua de buey con garbanzos, Lengua de cerdo con tomate, Lengua de vaca encebollada, Liadillos, Lomo con ciruela pasas, Lomo a la naranja, Manitas de cerdo, Manteca "colorá" con cabeza de lomo de cerdo, Manteca colorá, Manteca de costillas de La Puebla, Menudo de chivo, Menudo sevillano, Novillo a la taurina, Pastel de carne andalusí, Pavo relleno al horno, Pavo trufado doña Eulalia, Pechuga de vaca a la mostaza, Pechugas rellenas, Perdices a la torera, Perdices al estilo de mi abuela, Perdices al estilo de Morón, Perdiz con col, Pollo a la andaluza, Pollo con almendras, Pollo con pasas, Pollo con pimientos asados, Pollo en escabeche, Pollo en pepitoria, Pollo en salsa de ajos, Pollo frito con habas, Porra de asadura, Rabo de toro, Relleno, Riñones al Aljarafe, Riñones al Jerez, Riñones en salsa

de trufas, Rollitos de pollo, Sangre encebollada, Serranitos (carnaval), Solomillo al pimiento, Solomillo de cerdo ibérico con faisanes de jara, Solomillos de cerdo al queso, Solomillos sabrosos, Tripa de colorines, Venado Mercedes. Véase: cocina de Sevilla.

carnes cocidas. Consideramos los platos siguientes: blanquette de ternera; Ropa vieja. Véase: carnes en la cocina.

carnes congeladas. Según el Código Alimentario, 3.10.12. Son las de procedencia nacional o extranjera que, además de las manipulaciones propias de las frescas, han sido sometidas a la acción del frío industrial hasta conseguir en el interior de la masa muscular una temperatura de -12 a -18 grados centígrados, según la especie y tiempo de conservación previsible. Estas carnes serán transportadas y conservadas hasta su venta al público a una temperatura no superior a -18 °C en los establecimientos de venta. Véase: disposiciones comunes sobre carnes. Clasificaciones de las carnes.

carnes de ave. Véase: clasificación de las carnes de ave; conejo y aves de corral en la cocina clásica.

carnes de bóvidos. Véase: clasificaciones de las carnes; bovino en la cocina clásica.

carnes de camélidos. Véase: clasificaciones de las carnes.

carnes de cápridos. Véase: clasificaciones de las carnes.

carnes de cetáceos. Véase: clasificaciones de las carnes.

carnes de équidos. Véase: clasificaciones de las carnes.

carnes de España. Las principales carnes elaboradas en España con Denominación Espe-

cífica son: Carne de Ávila, Carne de Morucha de Salamanca, Cordero Manchego, Pollastre y Capó del Prat (Pollo y capón del Prat), Ternasco de Aragón, Ternera Gallega. Poseen la Denominación de Calidad las siguientes: Baserriko Oilaskoa (Pollo de case-río del País Vasco), Carne de Cantabria, Carne de la Sierra de Guadarrama, Esneko Euskal Bildotsa (Cordero lechal del País Vasco), Kalitateko Euskal Okela (Carne de vacuno del País Vasco), Pollos Camperos (Aragón), Ternera de Navarra, Vedella de Girona (Ternera de Gerona), Vedella dels Pirineus Catalans. Véase: alimentos de España.

carnes de óvidos. Véase: clasificaciones de las carnes.

carnes de suidos. Véase: clasificaciones de las carnes; cerdo en la cocina clásica.

carnes defectuosas. Según el Código Alimentario, 3.10.13. Es aquella que, por proceder de animales fatigados, mal nutridos o por otras causas, presentan disminuido su valor nutritivo, y las que tienen color, olor, sabor o consistencia anormales. * Estas carnes se venderán en los establecimientos denominados *baja tablajería*. * Se incluyen también en este grupo las carnes procedentes de las reses sacrificadas en lidia, que no podrán ser vendidas en las carnicerías normales al mismo tiempo que las incluidas en los artículos 3.10.10 al 3.10.12 (carnes frescas, carnes refrigeradas, carnes congeladas), ambos inclusive, siendo obligatorio colocar en estos establecimientos y con grandes caracteres. el letrero de "Carne de lidia". * Véase: disposiciones comunes sobre carnes; clasificaciones de las carnes.

carnes en aspic. La carne de vacuno, cocida o asada, armoniza perfectamente con la gelatina fría. Este campo culinario da un enorme juego a los cocineros creativos y ofrece soluciones económicas y esmeradas para aprovechar los restos. Un ejemplo perfecto es el tafelspitz en aspic, una jugosa combinación de carne y caldo. El caso de la terrina es algo diferente, ya que aquí lo que más

se mira es una presentación sibarita. Véase: platos fríos.

carnes en la cocina. Clasificamos en los siguientes grupos las preparaciones culinarias con carnes: Carnes asadas; Carnes cocidas; Carnes guisadas y estofadas; Corazón y otros despojos en la cocina; Entrecotes; Filetes y escalopes; Lenguas en la cocina; Lomos y solomillos; Platos con carnes de caza; Platos internacionales de carne; Carnes en recetas curiosas; Sesos y riñones en la cocina.

carnes en la cocina clásica. Consideramos: Cabrito asado; Carne al horno con patatas y tomates; Cordero al vino tinto; Cordero con guisantes y piñones; Cordero lechal asado; Fritada de cabrito con ajos tiernos; Lechazo; Paletillas a la panadera; Pierna de lechal al horno; Cabrito asado; Carne al horno con patatas y tomates; Cordero al vino tinto. Véase: cocina clásica.

carnes en la cocina de Grecia. Véase: carne y pollo en la cocina de Grecia.

carnes en la cocina de India. En la India gustan de cocinar ante todo carne de cabra y cordero, puesto que las creencias religiosas impiden el consumo de la carne de vaca. De todos modos, las recetas de esta sección resultarán igualmente apetitosas ya se elaboren con carne de vaca o de cordero. Consideramos: Buey al estilo de Madrás; Curry de carne de cerdo picante; Curry de cordero con espinacas; Kebabs de cordero; Pierna de cordero asada con especias; Roghanjosh de cordero. Véase: cocina de India.

carnes en la cocina de Marruecos. Ya sean marinados y asados lentamente en rustudera o cocidos en un caldo condimentado los platos resultan adecuados para un buen banquete. Consideramos los siguientes platos: Albóndigas de carne y arroz; Cordero asado con especias; Cordero con chermoula; Cordero con habas y alcachofas; Tagine de cordero con membrillo. Véase: cocina de Marruecos.

carnes en la cocina de Méjico. Albóndigas, Albóndigas en chipotle, Ancas de rana empanizadas, Barbacoa de lomo en olla, Cabrito en chile y consomé, Carne de cerdo en adobo, Carnitas de olla, Chicharrón en salsa roja, Chicharrón en salsa verde, Conejo enchilado, Costillas de cerdo a la crema, Espinazo de cerdo con verdolagas, Filete enchocolatado, Liebre campirana, Lomo encacahuete, Longaniza en salsa verde, Menudo duraguense, Mixiotes de carnero en olla casera, Pizotl en chiltexitli, Pozole blanco, Pozole colorado estilo tapatío, Pozole verde, Puntas de filete a la mexicana, Tinga. Véase: cocina de Méjico.

carnes en la cocina de Sevilla. Véase: carnes, aves y caza en la cocina de Sevilla.

carnes en recetas curiosas. Consideramos los platos siguientes: Hena-ritra; Mafe (carne con cacahuetes); Sambos; Sofrito egipcio. Véase: carnes en la cocina.

carnes estofadas. Véase: carnes guisadas y estofadas.

carnes frescas. Según el Código Alimentario, 3.10.10. Son aquellas de procedencia nacional que sólo han sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo, previas a su distribución y que su temperatura de conservación no sea inferior a cero grados centígrados. Véase: disposiciones comunes sobre carnes; clasificaciones de las carnes.

carnes guisadas. Véase: carnes guisadas y estofadas.

carnes guisadas y estofadas. Consideramos los platos siguientes: Carbonada de carne a la cerveza; Carne a la borgoñona; Carne de ternera con cebollas; Carne en daube; Estofado de carne con patatas; Estofado de buey; Pecho de ternera relleno con castañas; Ternera rellena con mariscos. Véase: carnes en la cocina.

carnes impropias. Según el Código Alimentario, 3.10.14. Son las que por proceder de fetos que no han completado su proceso normal de desarrollo o las de aquellas especies animales cuyo consumo no está autorizado o no está comprendido en los hábitos alimenticios españoles, aún cuando tengan valor nutritivo, no se permite la venta ni el consumo de estas carnes. Véase: disposiciones comunes sobre carnes; clasificaciones de las carnes.

carnes nocivas. Según el Código Alimentario, 3.10.15. Son las portadoras de gérmenes patógenos o de sus toxinas, de parásitos y sus formas de desarrollo y las de degeneraciones neoplásicas, así como las putrefactas o mal conservadas, cuya ingestión puede provocar trastornos al consumidor. Estas carnes serán decomisadas. Véase: disposiciones comunes sobre carnes; clasificaciones de las carnes.

carnes refrigeradas. Según el Código Alimentario, 3.10.11. Son las de procedencia nacional o importada que, además de las manipulaciones propias de las frescas, han sufrido la acción del frío industrial a temperatura y humedad adecuadas hasta alcanzar en el centro de la masa muscular profunda una temperatura ligeramente superior a la de congelación de los jugos tisulares. Estas carnes, hasta su venta al público, se mantendrán en idénticas condiciones. Véase: disposiciones comunes sobre carnes; clasificaciones de las carnes.

carnes usuales. Véase: carnes y embutidos usuales.

carnes y derivados. Según el Código Alimentario, Capítulo X. 3.10.00. Sección 1ª **Generalidades sobre carnes y despojos.** Sección 2ª **Disposiciones comunes sobre carnes.** Sección 3ª **Derivados cárnicos.** Sección 4ª **Tripas.**

carnes y embutidos usuales. Con la nueva tendencia a mantener una dieta saludable y

en un contexto de intercambio cultural, el papel de la carne ha cambiado. Entre las especies cárnicas que más consumo tienen en nuestros mercados se encuentran los siguientes artículos: Bacón; Carne de cerdo; Carne de cordero; Carne de ternera; Carne de vaca curada; Carne de vacuno ahumada; Carne de vacuno salada; Carne de vacuno; Cecina; Chorizo; Despojos cárnicos; Jamón cocido; Jamón y carne curados; Pastrami al estilo americano; Pastrami estilo Nueva York; Patés, terrinas y cabeza de jabalí; Pecho de vacuno; Salchichas europeas; Salchichón. Véase: clasificación de ingredientes.

carnicería equina. Véase: clasificación de carnes, venta de carnes, venta de carne de équidos.

carnita. Sinónimo: proteínas vegetales texturizadas.

carnitas de olla. Plato de la cocina de Aguascalientes en Méjico. **Ingredientes:** pierna de cerdo, chile ancho, ajo, comino, aguacate, hojas secas de maíz. Véase: carnes en la cocina de Méjico.

carnitina. Sinónimo: vitamina B₁₂.

carnizó. Nombre vulgar gallego de la seta: *Claviceps purpurea*.

carnoner. Nombre vulgar catalán de la seta: *Russula adusta*.

carnoso. Véase: vino carnosos.

caro. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chimaera argenta* (Ascanius). Sinónimo: **quimera**.

caro. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dasyatis pastinaca* (Linnaeus). Sinónimo: **pastinaca**.

caro. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Chimaera argenta* (Ascanius). Sinónimo: **quimera**.

carocha. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez *Sphyrna lewini* (Cuvier, Griffith y Smit).

Familia: *Carcharhinidae*. Denominación oficial: **cornuda común**.

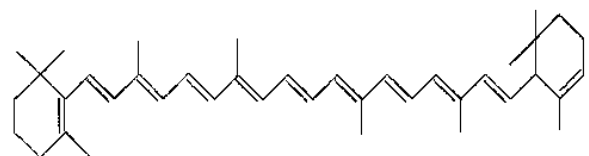
carocho. Designación oficial española del pez: *Dalatias licha*; *Scymnorhynchus licha*; *Scymnus licha*; *Squalus americanus*; *Squalus licha*; *Squalus nicaensis*. Sinónimo oficial: Bastino; Cassó; Cazón; Cazón catalán; Lija; Lisha; Negra; Negret; Negrita; Negritu; Nioto; Orch-chirriquia; Ortiz txirrikia; Pailona; Pastino; Pastín.

cargarum. Véase: aceituna carolea.

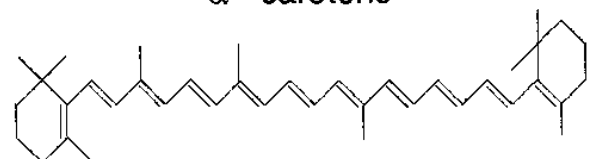
carota violeta. Nombre vulgar, en Cataluña, del equinodermo: *Sphaerechinus granularis* (Lamarck). Sinónimo: **erizo violáceo**.

carotenoides. Los carotenoides son hidrocarburos liposolubles altamente insaturados derivados del poliisopreno. Se sabe que en las grasas animales y vegetales están presentes más de 75 carotenoides diferentes. Los más frecuentes son los carotenos α , β y γ , la licopina, la luteína y las xantofilas. Los carotenoides y sus derivados son normalmente los que dan el color amarillo a rojo intenso a las frutas, hortalizas, cereales y aceite de palma bruto. Los carotenoides son los precursores de la vitamina A, presentando el β -caroteno la mayor actividad de provitamina A. Véase: consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana. Véase: contenido en betacaroteno de verduras y frutas.

Diagrama del α -caroteno y del β -caroteno



α - caroteno



β - caroteno

carotenoides. (E-160) Colorantes **anaranjados** naturales basado en extractos de plantas. El cuerpo los puede metabolizar en vitamina A. También pueden obtenerse sintéticamente. Comprende: Alfa, beta, gamma caroteno; Bixina, norbixina, rocou, annato; Capiantina, capsorubina; Licopenos; Beta-apo-8-carotenal; Éster etílico del ácido beta-apo-8-carotenoico. No son tóxicos. Véase: modificadores del color.

carp. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carp de Bohemia. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carp de Franconia. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carp de Holanda. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carp de Japó. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carp de Mirall. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carp de Turingia. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carpa. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carpa. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carpa. Pez. Nombre vulgar. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Carpa	
Ácido ascórbico (C) (mg)	1,30
Calcio (mg)	47,00
Colesterol (mg)	65,00
Energía (kcal)	118,80
Energía (kJ)	496,58
Fósforo (mg)	315,00
Grasa (g)	5,20
Grasa moninsaturada (g)	1,98
Grasa poliinsaturada (g)	1,17
Grasa saturada (g)	0,90
Hierro (mg)	1,20
Magnesio (mg)	30,00
Niacina (mg eq. niacina)	1,90
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,17
Porción comestible (%)	60,00
Potasio (mg)	120,00
Proteína (g)	18,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,05
Sodio (mg)	47,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,07
Vitamina A (µg eq. retinol)	44,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	1,50
Vitamina E (mg)	0,50
Yodo (mg)	1,00

carpa bermella. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Carassius auratus* (Linnaeus). Sinónimo: **carpín.**

carpa carassina. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Carassius auratus* (Linnaeus). Sinónimo: **carpín.**

carpa collar. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carpa común. Designación oficial española del pez: *Cyprinus carpio*; *Cyprinus elatus*; *Cyprinus kollari*; *Cyprinus nudus*; *Cyprinus specularis*. Sinónimo oficial: Carp; Carp de Bohemia; Carp de Franconia; Carp de Holanda; Carp de Japó; Carp de Mirall;

Carp de Turingia; Carpa; Carpa collar; Carpa de Bohemia; Carpa de Franconia; Carpa de Holanda; Carpa de Turingia; Carpa de cuero; Carpa de espejuelos; Carpa de Mirall; Carpa del Japó; Carpa dorada; Carpa jorobada; Panocha; Tenca; Zamo; Zamo arrunta.

carpa crujiente en salsa agri dulce. Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “pescados y mariscos”. **Ingredientes:** Setas perfimadas, zanahoria, brotes de bambú, cebolleta, jengibre picado, carpa, clara de huevo, agurdiente de arroz, fécula de maíz, harina, sal, pimienta. **Salsa agri dulce:** Aceite, vinagre, azúcar, salsa de tomate, salsa de soja, fécula de maíz, sal.

carpa de Bohemia. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carpa de cuero. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carpa de espejuelos. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carpa de Franconia. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carpa de Holanda. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carpa de la hierba. Nombre vulgar del pez: *Ctenopharyngodon idella*.

carpa de línea. Nombre vulgar del pez: *Cyprinus carpio*.

carpa de Mirall. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carpa de Turingia. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carpa del Japó. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carpa desnuda. Nombre vulgar del pez: *Cyprinus carpio*.

carpa dorada. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carpa espejo. Nombre vulgar del pez: *Cyprinus carpio*.

carpa gibel. Nombre vulgar, en Europa, del pez: *Carassius auratus* (Linnaeus). Sinónimo: **carpín.**

carpa jorobada. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Cyprinus carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa común.**

carpa orgullosa. Nombre vulgar del pez: *Hypophthalmichthys nobilis*.

carpa plateada. Nombre vulgar del pez: *Hypophthalmichthys molitrix*.

carpa real. Designación oficial española del pez: *Cyprinus carpio royal*. Sinónimo oficial: Carpa reial; Errege-zamoa.

carpa reial. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyprinus carpio royal* (Linnaeus). Sinónimo: **carpa real.**

carpa rellena al horno. **Ingredientes:** Carpa, carne picada, cebolla, ajo, perejil, miga de pan, leche, huevo, vino blanco, limón, mantequilla aceite, sal, pimienta. Véase: cocina de Cantabria.

carpaccio. Un tema culinario de posibilidades casi infinitas. Estos filetes extrafinos crudos presentan una superficie amplia y fácil de aromatizar. Para el cocinero creativo el carpaccio ha llegado a ser sinónimo de todo aquello que se puede transformar en lonchas finas y marinar: carnes de las diversas variedades, como aves, pescados, o incluso

verduras. Se especula que la idea se le ocurriría a Giuseppe Cipriani discurriendo como podía proporcionar el placer de un succulento filete a una condesa a la que el médico había puesto a dieta. La receta básica contiene aceite de oliva, sal, pimienta, zumo de limón, queso parmesano rallado (no siempre) y, por supuesto, carne de vacuno de primera calidad, preferentemente de solomillo o lomo bajo, aunque también valen otros cortes, como la cadera o el pez, siempre que presenten un buen engrasamiento. **Ingredientes:** solomillo de vacuno, aceite de oliva, sal, pimienta blanca. Para la **salsa de mahonesa:** mayones, mostaza de Dijon, queso parmesano. Para la **salsa de albahaca:** hojas de albahaca, piñones, ajo, queso parmesano, aceite de oliva virgen. Para **acompañar:** patata en dados, mantequilla, pimiento (variedades, roja, amarilla y naranja), hierbas frescas (albahaca, apio, perifollo) Véase: platos fríos.

carpaína. Sinónimo: caricina.

carpe. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Nicholsina usta* (Valenciennes). Sinónimo: **loro jabonero.**

carpe. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Scarus azureus* (Meek y Hildebrand). Sinónimo: **loro azul.**

carpe. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Scarus criocensis* (Bloch). Sinónimo: **loro rayado.**

carpe. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Scarus guacamaia* (Cuvier). Sinónimo: **loro guacamayo.**

carpe. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Scarus vetula* (Bloch y Sneider). Sinónimo: **loro perico.**

carpe. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Scarus coelestinus* (Valenciennes). Sinónimo: **loro negro.**

Carperea marginata. Cetáceo. Designación oficial: **ballena pigmea.**

carpeta. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Diapterus plumieri* (Cuvier). Sinónimo: **mojarra rayada.**

carpeta mojarra. Designación oficial española del pez: *Eugerres awlæe*.

carpi. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Carassius auratus* (Linnaeus). Sinónimo: **carpín.**

Carpillius corallinus. Crustáceo. Designación oficial: **cangrejo de piedra colorado.**

carpín. Designación oficial española del pez: *Carassius auratus*; *Carassius carassius*; *Cyprinus auratus*; *Cyprinus carassius*. Sinónimo oficial: Abanico; Arlequí; Arlequín; Cabeza de león; Carpa bermella; Carpa carassina; Carpa gibel; Carpi; Carín de espejuelos; Carpín gibelino; Celestial; Cola plegada; Cometa; Ninfa; Ojiverde; Ojos de dragón; Oranda; Peix de bassa; Peix roig; Peix vermell; Pez colorado; Pez de color; Pez de redoma; Pez dorado; Pez dorado de la China; Pez rojo; Telescopio; Tenca; Zamo txikia.

carpín. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Oligoplites inornatus* (Gill). Sinónimo: **zapatero sietecueros** (Pacífico).

carpín de espejuelos. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Carassius auratus* (Linnaeus). Sinónimo: **carpín.**

carpín dorado. Nombre vulgar del pez: *Carassius auratus gibello*.

carpín gibelino. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Carassius auratus* (Linnaeus). Sinónimo: **carpín.**

Carpio. Término municipal de la provincia de Valladolid (Castilla y León) en que se

asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Carpio de Azaba. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

carpóforo. Aparato que posee los órganos esporíferos en los hongos ascomicetos y basidiomicetos. (Pie del cuerpo fructífero de un hongo).

Carpoides cyprinus. Pez. Designación oficial: **brema de Canadá.**

Carquiñol. Producto de pastelería y repostería de Aragón; protegido por la Denominación de Calidad de Productos de Pastelería y Repostería de Aragón. Es una pequeña torta ovalada elaborada con harina de trigo, huevos, almendras y azúcar.

carracha. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Maia squinado* (Herbst, Rondelet). Sinónimo: **centolla.**

carragaen. Sinónimo: carraguín.

carragheen. Sinónimo: carraguín.

carraguín. (E-407) IDA (ingestión diaria admisible) = 0-75 mg/kg. Sustancia viscosa que se obtiene de algunas especies de algas, entre las que destacan las algas rojas (*Chondrus crispus* y *Gigartina mamillosa*.

Familia gigartináceas.) o musgo irlandés. En ese país se utiliza desde hace siglos para espesar el manjar blanco y otros productos lácteos. En la industria de la alimentación se emplea mucho como estabilizante, espesante y gelificante en la elaboración de helados, sorbetes, quesos, leches evaporadas, sopas instantáneas, pasteles, bizcochos y confitería. Según la comisión de la C. e. e. (1977 y 1983) el carragenato es admisible en el campo alimentario. Se cree que se **UNE** con la mucosa del estómago, debilitándolo ante las bacterias, y bloquea la digestión de proteínas. Se encuentra en jugos de frutas, helados y confitería. Pocos riesgos. La cantidad autorizada de este aditivo es: Alubias en lata 10 g/kg. Maíz en lata 10 g/kg. Champiñones en lata 10 g/kg. Espárragos en lata 10 g/kg. Sopas y consomes 5 g/kg. Helados 10 g/kg. Yogur 3 g/kg. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. 10.000 mg/kg. Fiambre de lomo 2.000 mg/kg. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida 2.000 mg/kg. Productos cárnicos tratados por el calor 10.000 mg/kg. Véase: denominación específica de estabilizadores, ingredientes para la cocción; musgo irlandés (*Chondrus crispus*). Sinónimo: carragaen, carragheen.

carrajuelo. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Gadus luscus* (Bloch, Schneider). Sinónimo: **mollera.**

carranc. Nombre vulgar, en El Levante Español, del crustáceo: *Austropotamobius pallipes* (Lerebullet). Sinónimo: **cangrejo de río.**

carranc de riu. Nombre vulgar, en El Levante Español, del crustáceo: *Austropotamobius pallipes* (Lerebullet). Sinónimo: **cangrejo de río.**

carranzana. Véase: oveja carranzana.

carrapateira. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Maia squinado* (Herbst, Rondelet). Sinónimo: **centolla.**

Carrascal de Barregas. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Carrascal del Obispo. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Carrascalejo. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Carrascalejo (El). Véase: El Carrascalejo (Badajoz).

carraspillúa. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Crenilabrus couchi* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **porredana**.

carraspío. Nombre vulgar del pez: *Crenilabrus couchi* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **porredana**.

carrasqueña de Córdoba. Véase: aceituna carrasqueña de Córdoba.

carre de porc a la franc-comtoise. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “cerdo”. Nombre español: lomo de cerdo al horno con relleno de riñones y hierbas. Véase: cerdo en la cocina de Francia.

carre de porc apicius. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “cerdo”. Nombre español: cerdo al horno con especias. Véase: cerdo en la cocina de Francia.

carre d’agneau persille. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “cordero”. Nombre español: costillar de cordero recubierto con ajo y perejil. Véase: cordero en la cocina de Francia.

carrete. Otro nombre de la pieza de pan: catego. Véase: panes de España.

carrillada. Piezas de carne suave y deliciosa correspondiente a los lados de la cabeza del cerdo que contienen los músculos masticadores del animal. Véase: **despiece de la canal de porcino**.

carrillo. Otro nombre de la pieza de pan: catego. Véase: panes de España.

Carrión de los Condes. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Carrizosa. Término municipal de la provincia de Ciudad Real (Castilla La Mancha) en

que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

carroich. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

carromarro. Nombre vulgar, en El País Vasco, del crustáceo: *Carcinus maenas* (Linnaeus). Sinónimo: **cangrejo verde**.

carrozo. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Octonus oosteos* (Rafinesque). Sinónimo: **armado**.

carruca. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Pomadasys branickii* (Steindacher). Sinónimo: **corocoro curruca**.

Cartajima. Término municipal de la provincia de Málaga (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cártamo. Nombre vulgar de la planta: *Carthamus tinctorius*.

Cartaya. Término municipal de la provincia de Huelva (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de

machos de raza Duroc.

Carthamus tinctorius. Familia: compuestas. Se cultiva en China, India, Oriente medio, región Mediterránea occidental y Méjico. Mercaderes sin escrúpulos intentan venderlo a menudo como azafrán. Su color es menos vibrante y más anaranjado que el del azafrán; su precio es una fracción del coste de aquél. El romín colorea los alimentos pero no los aromatiza. Nombre vulgar: romín, azafrán bastardo, alazor, **cártamo**.

cartilla. Reservorio gástrico de los rumiantes. Véase: callos.

Carum ajowan. Otros nombres: *Trachyspermum ammi*; *Carum copticum*. Familia: umbelíferas. En un principio el ajowan se cultivó por su aceite, siendo su principal ingrediente el timol, bactericida y antiséptico. Planta anual que crece de 30 a 60 cm y requiere un terreno bien drenado en zonas soleadas. Cuando las semillas están maduras se ponen a secar y se machacan. Las semillas caen fácilmente si se cuelgan boca abajo los ramos de ajowan en un ambiente seco. Este eficaz proceso se puede realizar con la mayoría de las especias que pertenecen a la familia del perejil. Hasta que se muelen, las semillas tienen poco aroma, pero si se presionan suavemente en la palma de la mano, desprenden un vivo olor a tomillo. El sabor es fuerte, amargo y escuece la lengua si se prueban solas, pero cocinadas con otros ingredientes; las semillas de ajowan, parecidas a las del apio, cuyo sabor recuerda al tomillo, se usan en la cocina India para condimentar los *curries*, *chatnis* y *pappadams*. Véase: especia. Nombre vulgar: **ajowan**.

Carum carvi. Familia: umbelífera. Orden: umbelíflora. Miembro de la misma familia aromática que el perejil, se ha utilizado desde tiempos remotos y se viene cultivando en Europa desde la época medieval. Es una dura planta bienal que crece hasta alcanzar unos 80 cm. Las semillas aparecen durante todo el verano. La alcaravea crece mejor en un suelo de arcilla soleado. Los tallos se cortan cuando la fruta está madura. Las semillas

se trillan entonces y se ponen a secar. La alcaravea tiene un fuerte aroma, así como su sabor, picante y ligeramente amargo. Cuando se combina con frutas y verduras, la alcaravea parece añadir un ligero toque de limón. Sus hojas tiernas se emplean en sopas y ensaladas, y para espolvorear sobre verduras. Esta semilla alargada es esencial en las pastas de semillas y el choucrout, y se utilizan en los panes y en cremas, como la del queso liptauer. Combinan bien con las patatas, la oca, el pato y el cerdo. También se utilizan en la preparación de licores. Véase: especias; especias y semillas; hierbas aromáticas; semillas de alcaravea. Nombre vulgar: alcarahueya, **alcaravea**, alcarovea, carvi, carvía, comino de prado.

Carum copticum. Véase; *Trachyspermum ammi*; *Carum ajowan*; *Carum copticum*.

carusco. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol**.

carvi. Nombre vulgar de la planta: *Carum carvi*.

carvía. Nombre vulgar de la planta: *Carum carvi*.

carxofa. Nombre vulgar catalán de la planta: *Cynara scolymus*. Sinónimo: **alcachofa**.

Carya illinoillinoensis. Familia: juglandáceas. Género: *carya*. Durante mucho tiempo, este género se ha confundido con especies europeas, o sea con el género *Juglans*, hasta que a principios de este siglo, gracias a los estudios de un especialista americano (Nuttall) se puso orden en la sistemática y se descubrieron las semejanzas y diferencias intrínsecas con las especies europeas. *Carya pecan*, que a menudo se conoce con el nombre equivalente de *Carya olivaeformis*, es una especie arbórea americana, grande y majestuosa. Se cultiva industrialmente, sobre todo en los Estados Unidos, donde existen numerosas variedades de tan preciados

frutos. La parte comestible del fruto, una almendra bilobulada, está contenida en el involucro leñoso cubierto a su vez por una envoltura carnosa, que al llegar a la madurez se abre en cuatro lóbulos liberando varias nueces. Los frutos se reúnen en grupos de 3 a 10 hasta formar vistosos racimos. En Europa también se cultiva esta planta, que no sólo se destina a aprovechar el fruto, sino a la obtención de madera, cuya calidad no es inferior a nuestro nogal, y constituye además una especie ornamental. La nuez de pacana se utiliza en muchos platos, como el pastel de pacanas, un postre tradicional en Norteamérica. La materia grasa se compone de un 87% de ácidos insaturados. Es una fuente excelente de tiamina, cinc, cobre y magnesio. Nombre vulgar: nuez de pacana, **pacana**, pecán.

Carya olivaeformis. Familia: juglandáceas. Género: *carya*. Parecida a la especie *Carya pecan*. Nombre vulgar: nuez de Málaga. Según el Código Alimentario, 3.22.07. Es la fruta seca o de cáscara procedente del *Carya olivaeformis*, Koch. Véase: fruta seca.

Carya pecan. Familia: juglandáceas. Véase: *Carya illinoillinoensis*.

Caryophyllaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: Archichlamydeae; apetalae y choripetalae (*Dialypetalae*) Orden: centrospermas (*Caryophyllales*). La familia, tiene aproximadamente 2.000 especies distribuidas por todas las latitudes, aunque con mayor abundancia de representantes en los países templados y subtropicales. Difiere de las demás familias de las Caryophyllales por la falta de betalainas, pero en otros aspectos tienen los caracteres de su orden. Nombre vulgar: **cariofiláceas**. Consideramos: colleja (*Silene inflata*).

Caryophyllus aromaticus. Familia: mirtáceas. Yema floral o capullo seco de la flor de un bello árbol, el **clavero**, procedente de Molucas y Filipinas y que actualmente se cultiva en numerosas regiones tropicales. Los árboles del clavo tardan 20 años en desarrollarse plenamente, y llegan a alcanzar entre 12 y 15 m de altura; a partir de entonces continúan produciendo fruto durante unos 50 años. Crecen en un ambiente marítimo tropical. Las flores, reunidas en cimas terminales, están formadas por un cáliz cilíndrico que mide aproximadamente 2 cm, terminado en 4 sépalos y en una corola formada también por 4 pétalos (sin embargo, la corola, no es visible en el momento de la recolección, ya que la flor está todavía cerrada), y forma una especie de cúpula que corona la estructura de la yema floral. La cosecha se realiza 2 veces al año, entre mediados y finales del verano y de nuevo a mitad del invierno. Los brotes se ponen a secar varios días al sol; pierden 2/3 de su grosor y se vuelven de color marrón oscuro. Los clavos de especia desprenden un aroma característico y tienen un sabor fuerte y picante, debido a la presencia de un aceite esencial (eugenol), presente en considerable cantidad. Si los clavos se desecan, forman una especia que viene siendo muy apreciada desde la antigüedad. Al probarlo, es picante ácido, fuerte y amargo y deja una última sensación de hielo en la boca. Su efecto se suaviza al cocinarlo y con los demás ingredientes. El aceite volátil tiene propiedades anestésicas, aprovechable en medicina, especialmente, como remedio para el dolor de muelas. * El clavo pierde su sabor con el tiempo. Si es fresco se hundirá en el agua o flotará en posición vertical; si está pasado se quedará en la superficie. Se puede usar entero o molido con carne o pescado marinado o en ponches de vino y especias. Nombre vulgar: **clavo**; clavo de especia; clavo de olor; clavero. Sinónimo: *Eugenia caryophyllata*. Según el Código Alimentario, 3.24.26. Es el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus*, L. * No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, 15%; cenizas, 8%; sili-

ce, 1%; fibra bruta, máxima, 10% y, como mínimo, 10% de extracto etéreo volátil. Véase: clasificación de especias.

casabe. Designación oficial española del pez: *Chloroscombrus chrysurus*. Sinónimo oficial: Casabita; Casabito; Chicharra; Palombeta; Sapater.

casabe. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Chloroscombrus orqueta* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **casabe orqueta**.

casabe. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Argyreiosus setipinnis* (Günther). Sinónimo: **jorobado lamparosa**.

casabe chato. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Caranx atrimanus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **casabe ñato**.

casabe chicharra. Designación oficial española del pez: *Alepes amblyrhynchus*; *Hemicaranx amblyrhynchus*; *Hemicaranx bicolor*. Sinónimo oficial: Catalina; Vuela chicharra.

casabe chumbo. Designación oficial española del pez: *Hemicaranx sechurae*; *Hemicaranx zelotes*. Sinónimo oficial: Chumbo; Cocinero ñato; Cocinero ñato norteño; Cojinúa chata; Dama; Jurelito; Palometa.

casabe ñato. Designación oficial española del pez: *Caranx atrimanus*; *Caranx furthii*; *Caranx leucurus*; *Hemicaranx leucurus*. Sinónimo oficial: Casabe chato; Chumbo; Cocinero con bandas; Cocinero ñato; Comegargajo; Dama jurelito; Jurel; Jurel arenero; Jurel de Castilla; Jurelillo; Jurelito; Monda; Pajarito; Palometa.

casabe ojón. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Chloroscombrus orqueta* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **casabe orqueta**.

casabe orqueta. Designación oficial española del pez: *Chloroscombrus orqueta*; *Chloroscombrus strirurus*. Sinónimo oficial: Abundancia; Anchoqueta; Bonito ojón; Casabe; Casabe ojón; Celosa; Chicharra;

Chuyes; Citarita; Cucharita; Hojita; Horqueta; Jurel; Jurel de Castilla; Monda; orqueta; Pardo; Parvo; Peplillis; Riki-riki.

Casabermeja. Término municipal de la provincia de Málaga (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

casabita. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Chloroscombrus chrysurus* (Linnaeus). Sinónimo: **casabe**.

casabito. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Chloroscombrus chrysurus* (Linnaeus). Sinónimo: **casabe**.

Casafranca. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

casalinga. Véase: salchichón Casalinga.

Casar de Cáceres. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo

racial de machos de raza Duroc.

Casar de Palomero. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casarabonela. Término municipal de la provincia de Málaga (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casares. Término municipal de la provincia de Málaga (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casares de las Hurdes. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico

con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casarrubuelos. Término municipal de la provincia de Madrid en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casas de Don Antonio. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casas de Don Gómez. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casas de Don Pedro. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo»

prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casas de Lázaro. Término municipal de la provincia de Albacete (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casas de Millán. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casas de Miravete. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casas de Reina. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casas del Castañar. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casas del Monte. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casas del Puerto de Villatoro. Término municipal de la provincia de Ávila (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casasola. Término municipal de la provincia de Ávila (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo

racial de machos de raza Duroc.

Casatejada. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casa-vieja. Término municipal de la provincia de Ávila (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cascabel. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Capros aper* (Linnaeus). Sinónimo: **ochavo**.

cascabel. Véase: chile cascabel.

cascabel abalón. Designación oficial española del molusco: *Pododesmus cepio*.

cascabel peruano. Designación oficial española del molusco: *Anomia peruviana*.

cascaneiro. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Venus verrucosa* (Linnaeus). Sinónimo: **escupiña grabada**.

cáscara de pelegrín. Nombre vulgar, en Asturias, del molusco: *Pecten maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **vieira**.

cáscara delgada. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Gari solida* (Gray). Sinónimo: **co-lengue**.

cáscara dura. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Sicyonia picta* (Faxon). Sinónimo: **camarón de piedra pintado**.

cáscara dura. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Sicyonia aliaffinis* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón cáscara dura**.

cascarrón. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Pecten maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **vieira**.

casco. Designación oficial española del molusco: *Cassidaria echinophora*; *Morio echinophora*. Sinónimo oficial: Kasko kozkorduna.

casco acanalado. Designación oficial española del molusco: *Phalium granulatum*.

casco de burro. Nombre vulgar, en Centroamérica, del molusco: *Anadara grandis* (Broderip y Sowerby). Sinónimo: **arco casco de burro**.

casco de caballo. Nombre vulgar de la seta: *Fomes fomentarius*.

casco de oro. Nombre vulgar de una variedad de la planta (*Cichorium endivia*).

casco granuloso. Designación oficial española del molusco: *Cassis centiquadrata*; *Phalium granulatum centiquadratum*; *Semicassis centiquadrata*.

casco imperial. Designación oficial española del molusco: *Cassis madagascariensis*.

casco llameante. Designación oficial española del molusco: *Cassis flammea*.

casco real. Designación oficial española del molusco: *Cassis tuberosa*.

casco redondo. Designación oficial española del molusco: *Phalium saburon*.

casco tirreno. Designación oficial española del molusco: *Cassidaria tyrrhena*.

cascote (potaje). Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Cocidos y potajes. **Ingredientes:** garbanzos, chícharos (judías blancas), arroz, morcilla, pimiento verde, ajo, pimentón dulce, aceite de oliva, patata, zanahoria, chorizo, cebolla, tomate, laurel.

cascote con fideos. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Cocidos y potajes. **Ingredientes:** guisantes secos remojados, tocino de jamón, tocino rancio, col, calabaza, fideos, hierbabuena, sal, agua, harina para rebozar.

casudo. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Maia squinado* (Herbst, Rondelet). Sinónimo: **centolla**.

caseína. Fosfoproteína que constituye el componente proteico más importante de la leche. Precipita como un producto blanco, amorfo, por los ácidos diluidos y se redissuelve por los ácidos no diluidos y los álcalis. Sus sales, caseinatos, se usan en medicina. Según el Código Alimentario, 3.15.37. Es la materia proteica separada por procedimientos tecnológicos autorizados de las demás proteínas de la leche desnatada. 3.15.38. **Características.** Véase: derivados de la leche.

caseinato cálcico. (H-4.511) Sal cálcica de la caseína Se emplea como aditivo del grupo de Estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes La cantidad autorizada de este aditivo es: Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. 10.000 mg/kg.

caseinato sódico. (H-4.512) Sal sódica de la caseína Se emplea como aditivo del grupo de Estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes. La cantidad autorizada de este aditivo es: Embutidos crudos curados BPF. Fiambre de jamón, fiambre de magro de

cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. 10.000 mg/kg.

casereccia. Pasta alimenticia en forma de aro retorcido. Véase: pastas cortas. Sinónimo: **strozzapreti** (estrangula curas).

casia. Nombre vulgar de la planta: *Cinnamomum cassia*.

Casillas de Coria. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casillas de Flores. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Casina. Raza de vaca autóctona asturiana que produce una leche muy rica en grasa. Con ella se elabora el queso de Casín.

casis. Nombre vulgar de la planta: *Ribes nigrum*.

casis. Término empleado por los catadores de vino. Baya aromática, especie de grosella negra cuyo olor y sabor pueden detectarse en vinos de gran calidad (merlot, cabernet sauvignon, pinot noir, syrah, tempranillo). Véase: cata del vino.

casó. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Acanthias acanthias* (Bonaparte). Sinónimo: **mielga**.

casó. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Eugaleus galeus* (Garman). Sinónimo: **cazón**.

casó. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Eugaleus galeus* (Garman). Sinónimo: **cazón**.

casó. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Acanthias acanthias* (Bonaparte). Sinónimo: **mielga**.

casón. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Eugaleus galeus* (Garman). Sinónimo: **cazón**.

Caspialosa caspia. Familia: clupeidos. Uno de los principales parientes del sábalo (*Alosa alosa*) que se puede hallar en el mar Negro y en el Caspio. Nombre vulgar: sábalo del Caspio.

Caspialosa kessleri. Familia: clupeidos. Otro nombre del pez: *Alosa kessleri*.

Caspialosa pontica. Familia: clupeidos. Uno de los principales parientes del sábalo (*Alosa alosa*) que se puede hallar en el mar Negro y en el Caspio. Nombre vulgar: sábalo del mar Negro.

caspín. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Oligoplites saurus* (Bloch y Schneider). Sinónimo: **zapatero sietecueros**.

caspín. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Oligoplites saliens* (Bloch). Sinónimo: **zapatero caspín**.

Caspimyzon wagneri. Familia: petromizónidos. La parte superior del disco bucal lleva un pequeño diente obtuso (excepcionalmente doble), mientras que la parte inferior tiene cinco dientes. El cuerpo es de color gris uniforme.

me, más claro en la región ventral. La lamprea de Wagner vive en el mar Caspio y desova en el Volga, el Ural y el Tereka y otros ríos que desembocan en este mar. Se conocen dos variedades que se distinguen por su tamaño. La mayoría de los adultos mueren después del desove. El desarrollo larvario es muy largo y se prosigue al menos durante tres años. Los adultos se alimentan de otros peces. Al principio atacan presas relativamente pequeñas, después se adhieren al flanco de un pez y le rasgan la piel, comiendo tanto ésta como los fluidos corporales y el músculo inferior. Longitud de la variedad grande 35 a 55 cm; de la pequeña 2º a 30 cm. Peso 0,2 – 1 kg. Nombre vulgar: lamprea de Wagner. Sinónimo: *Petromyzon wagneri*.

caspiroleta. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

Cassia lignea. Familia: Lauráceas. La canela más famosa es la de Ceylán (hoy Sri Lanka), las procedentes de China y Malabar poseen un sabor menos depurado. Véase: *Cinnamomum zeylanicum*. Nombre vulgar: canela de Malabar.

Cassidaria echinophora. Molusco. Designación oficial: **casco**.

Cassidaria tyrrhena. Molusco. Designación oficial: **casco tirreno**.

Cassis centiquadrata. Molusco. Designación oficial: **casco granuloso**.

Cassis flammea. Molusco. Designación oficial: **casco llameante**.

Cassis madagascariensis. Molusco. Designación oficial: **casco imperial**.

Cassis tuberosa. Molusco. Designación oficial: **casco real**.

cassó. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Acanthias acanthias* (Bonaparte). Sinónimo: **mielga**.

cassó. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Acanthias blainvillei* (Risso). Sinónimo: **galludo**.

cassó. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Acanthorhinus granulatus* (Blainville). Sinónimo: **quelvacho**.

cassó. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dalatias licha* (Gray). Sinónimo: **carocho**.

cassó. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Echinorhinus obesus* (Andrews, Smith). Sinónimo: **pez clavo**.

cassó. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Acanthias acanthias* (Bonaparte). Sinónimo: **mielga**.

cassó. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Acanthias blainvillei* (Risso). Sinónimo: **galludo**.

cassó. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Acanthorhinus granulatus* (Blainville). Sinónimo: **quelvacho**.

cassó. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Dalatias licha* (Gray). Sinónimo: **carocho**.

cassó. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Echinorhinus obesus* (Andrews, Smith). Sinónimo: **pez clavo**.

cassó. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Acanthias acanthias* (Bonaparte). Sinónimo: **mielga**.

cassó. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Acanthias blainvillei* (Risso). Sinónimo: **galludo**.

cassoleta blava. Nombre vulgar catalán de la seta: *Sarcosphaera eximia*.

cassoleta bruna. Nombre vulgar catalán de la seta: *Peziza badia*.

cassoleta toronja. Nombre vulgar catalán de la seta: *Peziza aurantia*.

cassoletes vermelles. Nombre vulgar catalán de la seta: *Sarcoscypha coccinea*.

cassoulet. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: habas cocidas con cerdo y pato.

Castanea dentata. Familia: fagáceas. Variedad americana de la planta *Castanea sativa*.

Castanea sativa. Familia: fagáceas. El castaño es un árbol de magníficas características. Típico de la flora europea, en las condiciones climáticas adecuadas alcanza una considerable altura, y su amplia copa lo convierte en un elemento pintoresco del paisaje de bosques, colinas y montano. Es una planta muy antigua, que apareció dentro del grupo de los primeros planifolios, y que, gracias al cultivo de que ha sido objeto, alcanza hoy en día una amplia distribución. En algunos casos existen formaciones de castaños de varios siglos de antigüedad. Actualmente, ni el castaño europeo, ni el americano (*Castanea dentata*) están en buena situación, debido en parte a la reducción de las áreas de bosque, a la difusión de nuevas especies de árboles de fruto y, finalmente, a la aparición de algunas enfermedades graves que amenazan su supervivencia. El consumo de las castañas es muy antiguo, y se encuentra en franca regresión. Pueden considerarse un alimento de elevado valor nutritivo y considerable valor energético. A las hojas se les reconocen también diversas propiedades terapéuticas, así como benéficos efectos en sus aplicaciones cosméticas. La parte comestible está contenida en el tipo involucro espinoso llamado “erizo”. En realidad, se consume la semilla, harinosa, dulce y perfumada, revestida por una película delgada y rojiza cubierta de una piel coriácea y brillante, de color castaño oscuro. Entre las diversas variedades se distinguen principalmente las “marrones”, grandes, pesadas y brillantes, y las llamadas “castañas domésticas, más pe-

queñas pero también muy gustosas”. Estos frutos aparecen en el mercado en octubre, y su presencia caracteriza en muchas zonas la época invernal. Sus glúcidos se componen de un 40% de almidón, es decir, contiene el doble que las patatas. Es un fruto seco, rico en almidón, con un bajo contenido en grasa y mucha fibra. Las castañas frescas se guardan en la nevera. Se emplean en sopas, rellenos, con verduras o, en forma de puré, para *soufflés* o helados. Nombre vulgar: **castaña**. Según el Código Alimentario, 3.27.07. Es la fruta seca o de cáscara procedente del *Castanea vesca*, G. Véase: fruta seca.

castanha. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Umbrina canosai* (Berg). Sinónimo: **verrugato pargo**.

castanya. Nombre vulgar catalán de la planta: *Castanea sativa*. Sinónimo: **castaña**

castanyó. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Rhombosipion elegans* (Rochebrune). Sinónimo: **chopito**.

castanyola. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Brama brama* (Bonnaterre). Sinónimo: **japuta**.

castanyola. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chromis castanea* (Risso). Sinónimo: **castañuela**.

castanyola. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Brama brama* (Bonnaterre). Sinónimo: **japuta**.

castanyoleta. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chromis castanea* (Risso). Sinónimo: **castañuela**.

castaña. Término empleado por los catadores de vino. Olor afrutado que evoca el de la castaña tostada y caliente, característico de algunos chardonnays de crianza. Véase: cata del vino.

castaña. Nombre vulgar de la planta: *Castanea sativa*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Castañas	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Ácido fólico (µg)	141,00
Calcio (mg)	145,00
Carbohidratos (g)	36,60
Cinc (mg)	3,00
Energía (kcal)	105,05
Energía (kJ)	689,91
Fibra (g)	5,50
Fósforo (mg)	256,00
Grasa (g)	2,20
Grasa moninsaturada (g)	0,68
Grasa poliinsaturada (g)	0,32
Grasa saturada (g)	0,72
Hierro (mg)	5,10
Magnesio (mg)	234,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,70
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,28
Porción comestible (%)	82,00
Potasio (mg)	3,84
Proteína (g)	2,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,02
Sodio (mg)	6,30
Tiamina (B ₁) (mg)	0,12
Vitamina E (mg)	0,99

castaña. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

castaña asada. Según el Código Alimentario, 3.27.07.8. Es la castaña sometida a la acción del calor seco. Véase: clasificación de frutas secas.

castaña de agua. Nombre vulgar de la planta: *Trapa natans*.

castaña de Chocó. Nombre vulgar de la planta: *Pachira aquatica*.

castaña de mar. Nombre vulgar del pez: *Paracentrotus lividus*.

castaña del Brasil. Nombre vulgar de la planta: *Pachira aquatica*.

castaña desecada o pelada. Según el Código Alimentario, 3.22.11.3. Es la desecada libre del mesocarpio y tegumento. Véase: fruta desecada. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Castaña seca	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Calcio (mg)	87,00
Carbohidratos (g)	69,00
Cinc (mg)	0,90
Energía (kcal)	319,45
Energía (kJ)	1335,30
Fibra (g)	7,70
Fósforo (mg)	140,00
Grasa (g)	5,10
Grasa moninsaturada (g)	1,45
Grasa poliinsaturada (g)	0,68
Grasa saturada (g)	1,54
Hierro (mg)	1,70
Magnesio (mg)	62,00
Niacina (mg eq. niacina)	1,70
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,64
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	940,00
Proteína (g)	3,70
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,04
Sodio (mg)	21,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,26
Vitamina E (mg)	2,26

castaña pelada. Según el Código Alimentario, 3.27.07.4. Es la castaña asada despojada de los tegumentos que la recubren. Véase: clasificación de frutas secas.

Castañar de Ibor. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

castañas en dulce. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

castañeta. Designación oficial española del pez: *Cheilodactylus bergi*. Sinónimo oficial: Papamoscas; Pez halcón; Pontudo.

castañeta. Nombre vulgar del crustáceo: *Squilla mantis*.

castañeta. Nombre vulgar del pez: *Anthias buphthalmos* (Bonaparte). Sinónimo: **pagallo**.

castañeta. Nombre vulgar del pez: *Pomacentrus rectifraenum* (Gill). Sinónimo: **castañeta azulada**.

castañeta. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Chromis crusma* (Valenciennes). Sinónimo: **castañeta común**.

castañeta. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Chromis randalli* (Greenfield). Sinónimo: **castañeta burrito**.

castañeta. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Nexilosus latifrons* (Tschudi). Sinónimo: **castañuela de peña**.

castañeta. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Brama brama* (Bonnaterre). Sinónimo: **japuta**.

castañeta. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Chromis atrilobatus* (Gill). Sinónimo: **castañeta conguita**.

castañeta. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Chromis castanea* (Risso). Sinónimo: **castañuela**.

castañeta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Chromis atrilobatus* (Gill). Sinónimo: **castañeta conguita**.

castañeta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Chromis punctipinis* (Cooper). Sinónimo: **castañuela herrera**.

castañeta. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Abudefduf concolor* (Gill). Sinónimo: **petaca rebozada**.

castañeta. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Abudefduf troschelii* (Gill). Sinónimo: **petaca chopa**.

castañeta. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Nexilosus latifrons* (Tschudi). Sinónimo: **castañuela de peña**.

castañeta. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Stegastes acapulcoensis* (Fowler). Sinónimo: **jaqueta acapulco**.

castañeta azulada. Designación oficial española del pez: *Pomacentrus rectifraenum*. Sinónimo oficial: Castañeta; Castañuela; Tono.

castañeta azulada. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Stegastes acapulcoensis* (Fowler). Sinónimo: **jaqueta acapulco**.

castañeta burrito. Designación oficial española del pez: *Chromis randalli*. Sinónimo oficial: Burrito; Castañeta.

castañeta común. Designación oficial española del pez: *Chromis crusma*. Sinónimo oficial: Arnillo; Boquilla; Burro; Cagavino; Cagón; Castañeta; Castañuela; Castañuela común; Conguito; Fraile; Frailecillo; Juniche.

castañeta conguito. Designación oficial española del pez: *Chromis atrilobatus*. Sinónimo oficial: Burrito; Castañeta; Castañuela; Conguito; Conguyo; Herrero; Juniche.

castañeta del norte. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Chromis intercrusma* (Evermann y Radcliffe). Sinónimo: **castañuela zapata**.

castañeta encarnada. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Beryx borealis* (Düben y Koren). Sinónimo: **palometa roja**.

castañeta negra. Nombre vulgar del pez: *Abudefduf luridus*.

castañeta roxa. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Beryx borealis* (Düben y Koren). Sinónimo: **palometa roja**.

castaño. Nombre vulgar, en (FAO), del molusco: *Rhombosiphon elegans* (Rochebrune). Sinónimo: **chopito**.

castaño. Nombre vulgar de la planta: *Pachira insignis*.

castaño. Nombre vulgar del molusco: *Seppia elegans*.

castaño de río negro. Nombre vulgar de la planta: *Pachira aquatica*.

Castaño del Robledo. Término municipal de la provincia de Huelva (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

castañola. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Brama brama* (Bonnaterre). Sinónimo: **japuta**.

castañuela. Designación oficial española del pez: *Chromis castanea*; *Chromis chromis*; *Heliases limbatus*; *Heliases marginatus*; *Heliases chromis*; *Sparus chromis*. Sinónimo oficial: Castanyola; Castanyoleta; Castañeta; Cigala; Escañas veas negras; Fula blanca; Fula negra; Kastainola; Moret; Murét; Negrita; Sardo; Soldado; Soldat; Sume-ra; Tuta.

castañuela. Nombre vulgar del pez: *Pomacentrus rectifraenum* (Gill). Sinónimo: **castañeta azulada**.

castañuela. Nombre vulgar, en Argentina, del molusco: *Glycymeris longior* (Sowerby). Sinónimo: **arca castañuela**.

castañuela. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Chromis atrilobatus* (Gill). Sinónimo: **castañeta conguita**.

castañuela. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Chromis crusma* (Valenciennes). Sinónimo: **castañeta común**.

castañuela. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Chromis intercrusma* (Evermann y Radcliffe). Sinónimo: **castañuela zapata**.

castañuela. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Stegastes acapulcoensis* (Fowler). Sinónimo: **jaqueta acapulco**.

castañuela común. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Chromis crusma* (Valenciennes). Sinónimo: **castañeta común**.

castañuela de peña. Designación oficial española del pez: *Nexilosus latifrons*. Sinónimo oficial: Cagalo; Cagón; Castañeta; Chitilla; Coquito; Pampanito; Peje peine; Peje peña; Sargo; Sargo de peña.

castañuela herrera. Designación oficial española del pez: *Chromis punctipinnis*. Sinónimo oficial: Castañeta; Herrero.

castañuela zapata. Designación oficial española del pez: *Chromis intercrusma*. Sinónimo oficial: Burrito; Castañeta del norte; Castañuela; Chavelita; Frailecito; Pampanito; Zapata.

castellana. Variedad española de la planta *Olea europaea*. Difundida por Guadalajara y Cuenca. En una superficie de 22.000 ha. Destinada a aceite.

castellana. Véase: oveja castellana.

castellana negra. Véase: uva castellana negra.

Castellanos de Villiquera. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castellar. Término municipal de la provincia de Cádiz (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castellar. Término municipal de la provincia de Jaén (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castellar de Santiago. Término municipal de la provincia de Ciudad Real (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de

«recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

casteñata encarnada. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Beryx borealis* (Düben y Koren). Sinónimo: **palometa roja**.

castet. Variedad de uva tinta. Véase: uva cabernet sauvignon.

Castilblanco. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castilblanco de los Arroyos. Término municipal de la provincia de Sevilla (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castillejo de Martín Viejo. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castillejo de Mesleón. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castillo de Bayuela. Término municipal de la provincia de Toledo (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castillo de las Guardas. Término municipal de la provincia de Sevilla (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castillo de Locubin. Término municipal de la provincia de Jaén (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

castizo. Nombre vulgar del pez: *Barbus comiza* (Steindachner). Sinónimo: **comiza**.

castona. Nombre vulgar de la planta: *Castanea vulgaris*.

***Castanea vulgaris*.** Familia: fagáceas. Originaria de Asia Menor. Los frutos vienen dentro de una cubierta en forma de erizo espinoso, y cada una contiene 2 o 3 granos comestibles. Nombre vulgar: castona.

castorex. Véase: conejo Rex.

Castraz. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castrejón de la Peña. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castrillo de Don Juan. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castrillo de Duero. Término municipal de la provincia de Valladolid (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castrillo de la Reina. Término municipal de la provincia de Burgos (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castrillo de la Vega. Término municipal de la provincia de Burgos (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castrillo de Onielo. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo»

prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castrillo de Tejeriego. Término municipal de la provincia de Valladolid (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castrillo de Villavega. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castrillo del Val. Término municipal de la provincia de Burgos (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castrocalbón. Término municipal de la provincia de Burgos (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden

considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castrogeriz. Término municipal de la provincia de Burgos (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castromonte. Término municipal de la provincia de Valladolid (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

castrón. Una de las principales especialidades de derivado cárnico en Castilla y León. Cecina de cabra. Véase: cecina de chivo de Vegacervera; derivados cárnicos de Castilla y León.

Castroño. Término municipal de la provincia de Valladolid (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castroserna de Abajo. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de

noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castroverde de Cerrato. Término municipal de la provincia de Valladolid (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Castuera. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

casuariformes. Orden zoológico. Reino: animal. Rama: parazoos. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: tetrapodos. Clase: aves. Subclase: neornites. Superorden: neognatas. Casuarios, emús no vuelan; terrestres; alas reducidas; caracoides y escápula pequeños; esternón sin quilla; 3 dedos dirigidos hacia delante en cada pie; alas pequeñas; cuello y cuerpo desmesuradamente plumosos; plumas con raquis secundario casi igual al raquis; jóvenes precoces; plioceno a Reciente; Australia, Nueva Guinea. Consideramos: emú (*Dromaius novaehollandiae*).

cat. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Halaelurus canescens* (Günther). Sinónimo: **pintarroja**.

cata a ciegas. Término empleado por los catadores de vino. Degustación en la que los vinos se presentan sin ninguna identidad aparente, con la botella enfundada y cubierta, para que los catadores no puedan ser influidos por la marca, la añada, la procedencia, etc. Véase: cata del vino.

cata del aceite de oliva. Conjunto de factores sensoriales que percibe un probador humano en la prueba de un determinado aceite y que sirve para calificar los factores organolépticos de dicho aceite. Si queremos descubrir y apreciar plenamente el sabor de un aceite, debemos tomar una cucharada sopera del mismo y conservarlo durante un momento en la boca (10 segundos), y a continuación hay que masticarlo durante unos instantes a fin de que todas las partes de la lengua, que ofrecen una zona de percepción particular (lo amargo es percibido como sabor por una franja situada en todo el contorno de la lengua), puedan revelar plenamente el gusto del aceite. Al mismo tiempo, hay que expirar tranquilamente por la nariz. El Consejo Oleícola Internacional, COI, ha elaborado un criterio básico para evaluar las calidades sensoriales del aceite; y ha adoptado un vocabulario adecuado para describir el sabor y el olor del aceite de oliva virgen para su análisis sensorial, así: aguas de vegetación (alpechines), almendrado, amargo, apagado o plano, áspero, astringente, atrojado, avinado-avinagrado, basto, borras, capacho, cocido o quemado, dulce, esparto, flavor, fragancia, frutado maduro, frutado, gusano, herbáceos, hierba, hojas verdes (amargo), humedad (a moho), jabonoso, manzana, metálico, mohohumedad, orujo, pepino, picante, rancio, salmuera, tierra, viejo. Explicamos cada término en el lugar alfabético correspondiente.

cata del vino. Valoración sensorial que se obtiene de los factores organolépticos de un vino; la realizan los catadores mediante un ritual que consiste en tomar pequeños (o grandes) sorbos, aspirar el aire (no precisamente en silencio) y masticar como si se estuviera batallando con un pedazo de carne dura, para luego escupir. Se emplean comúnmente los siguientes **TÉRMINOS**; abierto, abocado, acabado, acariciante, aceitoso, acerado, acerbo, acescente, ácido, acidulado, acritud, acuoso, afrutado, adulterado, afinado, agresivo, agrillo, agrio, aguado, agudo, aireado, algarrobo, aliáceo, amargo, amargor, amistelado, anguloso, aristocrático, aroma, aroma primario, aroma secundario, aroma terciario, aromático, arpillera, áspero, astringente, atejado, aterciopelado, austero, avanzado, balsámico, banal, barniz, basto, betún, blanco, blando, bouchonne, butírico, caldo, caliente, caoba, capa, carácter, cargado, carmín, carnosos, casis, castaña, cata a ciegas, cata varietal, cata vertical, cedro, cemento, cenestésico, cera, cerrado, ciruela, ciruela pasa, civeta, clase, clavo, cobrizo, cocido, color, completo, común, con aguja, correoso, corto, cremoso, crudo, de lágrima, de raza, delgado, delicado, denso, duro, elegante, encajes, equilibrado, espirituoso, espumoso, estofado, estructura, fácil, fino, firme, flexible, flojo, fofo, fragante, franco de sabor, frío, fruta, fuerte, garra, generoso, gordo, grande, grano, grasiento, herbáceo o herboso, hueco, largo, licoroso, ligero, llorar, madera, madera, magro, masticado, mate, mejorado, mermelada, mosca, nervioso, neutro, oloroso, pañuelo, perfumado, pesado, picado, plano, poderoso, precinto, rábano, redondo, reseco, rico, robusto, sabroso, saciador, sangriento, savia, seco, sedimentado, sedoso, sidral, simple, sólido, suave, tallo, teja, terminar, terruño, ternera, terroso, tierno, tirar a, tosco, turbio, usado, uva, vaporoso, vegetal, verde, vigoroso, vinosidad, vinoso, vivo, yema. Para los **aromas y sabores** se emplean las siguientes palabras:

albaricoque, almendra, alquitrán, bizcocho, bollo, café (fresco, en grano), caza, cedro (o caja de cigarros), cerezas, chocolate, clavo, crema Nivea o Pond's, cuero, espárrago, especias, eucalipto, floral frambuesa, fresas, gasolina o queroseno, goma de mascar, grosella, hierba, hoja de grosella, humo, lana (húmeda), lanolina, licor, limón, mantequilla, manzana, mazapán, melocotón, melón, menta, miel, naranja, nueces (o avellanas), oliva, orina de gato, pan (recién hecho, con levadura), pasas, pederenal y piedras mojadas, pera/ pera madura, pieles de patata, pimienta (fresca en grano), pimiento, plátano, rollizo, pomelo, roble, rosa, sal, tabaco, tila, tostada, uva, vainilla, uva espina. Explicamos cada término en el lugar alfabético correspondiente.

cata varietal. Término empleado por los catadores de vino. Degustación de diferentes vinos elaborados con la misma variedad de uva. Véase: cata del vino.

cata vertical. Término empleado por los catadores de vino. Degustación de un mismo vino, pero con diferentes añadas. Suele reservarse a grandes vinos y grandes pagos, que despiertan un interés especial entre los expertos que quieren conocer su evolución y sus posibilidades de guarda. Véase: cata del vino.

cataco. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Scomber crumenophthalmus* (Bloch). Sinónimo: **chicharro ojón**.

cataco garretón. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Trachurus australis* (Nani). Sinónimo: **chicharro garretón**.

catador: Persona entrenada y seleccionada que estima con los órganos de sus sentidos los caracteres organolépticos de un alimento.

Cataetyx messieri. Pez. Designación oficial: **brótula nebulosa**.

Cataetyx simus. Pez. Designación oficial: **brótula ñata**.

Catagonus wagneri. Véase; *Tayassu tajacu*, *Tayassu pecari* y *Catagonus wagneri*.

catalana. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Priacanthus arenatus* (Cuvier). Sinónimo: **catalufa toro**.

catalana. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Priacanthus cruentatus* (Lacépède). Sinónimo: **catalufa roca**.

catalina. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Alepes amblyrhynchus* (Cuvier). Sinónimo: **casabe chicharra**.

catalina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes gilli* (Eigenmann). Sinónimo: **chancharro bronceado**.

catalina. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Anisotremus virginicus* (Linnaeus). Sinónimo: **burro catalina**.

catalineta. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Anisotremus virginicus* (Linnaeus). Sinónimo: **burro catalina**.

catalineta. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Holacanthus tricolor* (Bloch). Sinónimo: **isabelita medioluto**.

catalineta. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Chrysophrys caeruleosticus* (Velenciennes). Sinónimo: **hurta**.

catalineta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Haemulopsis leuciscus* (Günther). Sinónimo: **ronco ruco**.

catalineta. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Centropyge passer* (Velenciennes). Sinónimo: **isabelita machín**.

catalinete (joven). Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Chrysophrys caeruleosticus* (Velenciennes). Sinónimo: **hurta**.

catalucia. Nombre vulgar del pez: *Priacanthus cataluña* (Poey). Sinónimo: **catalufa**.

catalucia. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Priacanthus arenatus* (Cuvier). Sinónimo: **catalufa toro**.

catalucia. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Priacanthus cruentatus* (Lacépède). Sinónimo: **catalufa roca**.

catalufa. Designación oficial española del pez: *Priacanthus catalufa*; *Priacanthus fulgens*. Sinónimo oficial: Alfonsón; Catalucia.

catalufa. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Boops boops* (Linnaeus). Sinónimo: **bogá**.

catalufa. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Priacanthus arenatus* (Cuvier). Sinónimo: **catalufa toro**.

catalufa. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Priacanthus cruentatus* (Lacépède). Sinónimo: **catalufa roca**.

catalufa de lo alto. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Brama caribbea* (Mead). Sinónimo: **japuta antillana**.

catalufa espinosa. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Priacanthus cruentatus* (Lacépède). Sinónimo: **catalufa roca**.

catalufa roca. Designación oficial española del pez: *Priacanthus cruentatus*; *Serranus rufus*. Sinónimo oficial: Candil; Catalana; Catalucia; Catalufa; Catalufa espinosa; Juif; Ojudo; Ojón; Olho de boi; Soleil; Toro; Toro marino.

catalufa semáforo. Designación oficial española del pez: *Pristigenys serrula*; *Pseudopriacanthus serrula*. Sinónimo oficial: Candil; Ojo de plata; Ojón; Rey del pargo; Semáforo; Tira al sol; Zapallo.

catalufa toro. Designación oficial española del pez: *Priacanthus arenatus*. Sinónimo

oficial: Catalana; Catalucia; Catalufa; Jif; Mojarra ojona; Ojona colorada; Ojón; Olho de cao; Soleil; Toro; Toro marino.

catango. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Abudefduf concolor* (Gill). Sinónimo: **petaca rebozada**.

catanuda. Nombre vulgar del pez: *Pristis microdon* (Latham). Sinónimo: **pez rastrillo**.

catanuda. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Pristis pectinata* (Latham). Sinónimo: **pejepeine**.

catanuda. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Pristis perotteti* (Müller y Henle). Sinónimo: **pejesierra**.

cataquito. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Decapterus punctatus* (Cuvier). Sinónimo: **macarela chuparaco**.

catarnica. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Selene peruvianus* (Guichenot). Sinónimo: **jorobado espejo**.

catastómidos. Véase: *Catostomidae*.

Catathelasma imperialis. Otro nombre de la seta: *Biannularia imperialis*.

catavinos. Nombre coloquial que se da a la copa de cata normalizada (Afnor, ISO 3591-1977).

catavinos. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

catecismo. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Chaetodipterus zonatus* (Girard). Sinónimo: **paguala peluquero**.

categorías de arroz. Para identificar bien las distintas calidades de arroz que se encuentran en el mercado que existen 3 categorías: 1) **Categoría extra**, lleva etiqueta roja y la

proporción de granos enteros que contiene está por encima del 92%. 2) **Categoría I** que lleva etiqueta verde y la proporción de granos enteros debe ser, como mínimo, del 87%. 3) **Categoría II** lleva etiqueta amarilla y la proporción de granos partidos o defectuosos puede llegar al 19% y en consecuencia los granos enteros estarán alrededor del 80%. La calidad culinaria de un arroz depende, en buena parte, de su composición química. A más amilasa, mejor calidad y a más amilopectina, peor respuesta a la cocción. Dicho de otro modo, la calidad está en relación con su comportamiento durante la cocción; los factores más importantes son: Resistencia a que se abra el grano; Cantidad de agua que absorbe; Cantidad de sólidos cedidos al agua de cocción; Resistencia al empaste; Ha de tener pocos granos defectuosos o partidos; y, Sensación agradable al paladar.

categorías de carne. Según el Código Alimentario, 3.10.04. Se entiende por categoría el tipo de carne que dentro de la canal proporciona cada región anatómica en particular. Las reglamentaciones complementarias establecerán las distintas categorías de carne en las diferentes especies animales y canales. Véase: generalidades sobre carnes y despojos.

catequina. Constituyente sanguíneo que tiene acción restrictiva sobre una hormona. Véase: té blanco; té verde. En el té blanco los polifenoles más abundantes son las catequinas que son anticancerígenas y antibióticas, así como las responsables de luchar contra los radicales libres que son los responsables del envejecimiento de las células.

catero. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Istiompax howardi* (Whitley). Sinónimo: **aguja azul**.

cateto. Nombre usual de una pieza de pan en Málaga. Hogaza típica de miga prieta, capaz de aguantar varios días. Variantes: Ronda, "carrete". Córdoba, "abogao". Canarias, "pan de campo". Huelva, "carrillo". Véase: panes de España.

Catharops hypophthalmus. Pez. Designación oficial: **bagre tristón**.

Catherhines pullus. Pez. Designación oficial: **lija pintada**.

catherina. Véase: melocotón catherina.

Cathorops spixii. Pez. Designación oficial: **bagre cuinche**.

catimba. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Balistes polylepis* (Steindachner). Sinónimo: **pejepuerco coche**.

catoche. Nombre vulgar de la planta: *Annona muricata*.

Catostomidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterigios. Infraclass: teleosteos. División: euteleosteos. Superorden: ostariofisios. Orden: cipriniformes. Peces chupadores. Labios carnosos para chupar barro del fondo, que contiene pequeños animales y plantas que utilizan como alimento. Consideramos: blue sucker (*Cycleptus elongatus*), pez búfalo (*Ictiobus* sp.), longnose sucker (*Catostomus catostomus*), white sucker (*Catostomus commersoni*), redhorse sucker (*Moxostoma* sp.). Sinónimo: peces chupadores; **catastómidos**

Catostomidae. Familia zoológica Véase: **catastómidos**.

Catostomus catostomus. Familia: **catastómidos**. Son los peces de agua dulce más comunes y populares de EE.UU. tiene un cierto parecido con las carpas y que se utilizan como sucedáneo, ya que las de allí son muy pequeñas. Este aparece extendido desde las Montañas Rocosas y Alasca hasta Maine. Nombre vulgar: longnose sucker.

Catostomus commersoni. Familia: **catastómidos**. Son los peces de agua dulce más comunes y populares de EE.UU. tiene un cierto

parecido con las carpas y que se utilizan como sucedáneo, ya que las de allí son muy pequeñas. Habita desde el Norte de Canadá hasta Florida. Es el que tiene la mejor carne de todos. Nombre vulgar: white sucker. Designación oficial: **brema blanca**.

catuche. Nombre vulgar de la planta: *Annona muricata*.

Catulus stellaris. Pez. Designación oficial: **alitán**.

cau cau. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes**: mondongo, papa blanca, cebolla, limón, ají, leche, palillo, ajo, comino, sal. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

cauce. Lecho de los ríos y arroyos.

cauce empobrecido. Que ha perdido total o parcialmente su estado natural (ecológico).

cauchi de queso. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes**: queso, tomate, ajo, cebolla, leche, agua, habas, ají amarillo, aceite, chuño, sal. Véase: sopas en la cocina de Perú.

caudal. Volumen de agua que circula por unidad de tiempo en una sección determinada.

caudal circulante. Caudal que pasa por el río en un momento determinado.

caudal ecológico. Caudal capaz de mantener el funcionamiento, composición y estructura del ecosistema fluvial del cauce en condiciones naturales.

caujil. Nombre vulgar de la planta: *Anacardium occidentale*.

caulerpa. Designación oficial española del pez: *Caulerpa prolifera*.

Caulerpa prolifera. Pez. Designación oficial: **caulerpa**.

Caulolatilus affinis. Pez. Familia: branquios-téjidos. Designación oficial: **blanquillo cabezón**.

Caulolatilus cabezon. Pez. Familia: branquios-téjidos. Designación oficial: **blanquillo cabezón**.

Caulolatilus chrysops. Pez. Familia: branquios-téjidos. Designación oficial: **blanquillo ojo amarillo**.

Caulolatilus cyanops. Pez. Familia: branquios-téjidos. Designación oficial: **blanquillo raya negra**.

Caulolatilus guppyi. Pez. Familia: branquios-téjidos. Designación oficial: **blanquillo vermiculado**.

Caulolatilus intermedius. Pez. Familia: branquios-téjidos. Designación oficial: **blanquillo payaso**.

Caulolatilus microps. Pez. Familia: branquios-téjidos. Designación oficial: **blanquillo lucio**.

Caulolatilus princeps. Familia: branquios-téjidos. Cuerpo alargado con largas aletas dorsales y anales, boca pequeña. Color verde pardo u oliva, aleta caudal amarillenta. Aparece en la costa del Pacífico, desde Vancouver hasta Baja California, en regiones alejadas de la costa, hasta los 150 m de profundidad. Alcanza 1 m de longitud y 5 kg de peso. Nombre vulgar: pez teja del Pacífico. Designación oficial: **blanquillo fino**.

Caulolepis subulidens. Pez. Familia: anoplogástridos. Designación oficial: **pez con colmillos**.

caupí. Nombre vulgar de la planta: *Vigna unguiculata*.

cauque. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Odontesthes regia laticlavia* (Valencienes). Sinónimo: **pejerrey chileno**.

cauque de Valdivia. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Odontesthes wiebrichi* (Eingenman). Sinónimo: **pejerrey de Valdivia**.

cauque del norte. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Odontesthes brevianalis* (Günther). Sinónimo: **pejerrey cauque**.

causa con chicharrones. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** carne de cerdo, huevo cocido, tomate, aceite, salsa criolla, masa de causa limeña. Véase: entradas en la cocina de Perú.

causa limeña. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** patata, limón, cebolla, aceite, ají, queso fresco, aceitunas negras, huevo cocido, sal, pimienta, Véase: entradas en la cocina de Perú.

causa rellena con atún. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** atún en conserva, mahonesa, cebolla, tomate, aguacate (palta), huevo cocido, aceitunas negras, masa de causa limeña. Véase: entradas en la cocina de Perú.

causa rellena con camarones. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** langostinos, patata, ají, vinagre, limones, tomate, apio, huevo cocido, mahonesa, sal, pimienta, masa de causa limeña. Véase: entradas en la cocina de Perú.

causa rellena con palta. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** aguacate (palta), jamón, tomate, limón, huevo cocido, cebolla, tallo de apio, aceitunas, mahonesa, sal, pimienta, masa de causa limeña. Véase: entradas en la cocina de Perú.

causa rellena con pollo. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** patata, pechuga de pollo, limón, cebolla, rama de apio, aceite, ají, huevo cocida, ro-

cote, mahonesa, sal, pimienta, masa de causa limeña. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cava. Véase: vino de cava; vino espumoso de crianza en cava.

cava brut. Calificación para vinos espumosos, de acuerdo con la cantidad de azúcares que contiene, aportado en su mayor parte por el licor de expedición; es el vino espumoso cuando contiene menos de 14 g/l de azúcar. Véase: vino espumoso de crianza en cava. Las distintas clasificaciones son: dulce, seco, brut nature, semiseco, extraseco, brut, extra-brut. Véase: vino espumoso de crianza en cava.

cava brut nature. Nombre que recibe el cava al que no se le añade licor de expedición; es el cava que se presenta tal cual ha madurado en botellas en la bodega. Véase: vino espumoso de crianza en cava.

cava dulce. De acuerdo con la cantidad de azúcares que contiene, aportado en su mayor parte por el licor de expedición, es el vino espumoso cuando el contenido de azúcar es superior a 50 g/l de azúcar. Véase: vino espumoso de crianza en cava.

cava extra brut. De acuerdo con la cantidad de azúcares que contiene, aportado en su mayor parte por el licor de expedición, es el vino espumoso cuando contiene menos de 5,5 g/l de azúcares. Véase: vino espumoso de crianza en cava.

cava extra seco. De acuerdo con la cantidad de azúcares que contiene, aportado en su mayor parte por el licor de expedición, es el vino espumoso cuando contiene entre 12 y 20 g/l de azúcar. Véase: vino espumoso de crianza en cava.

cava seco. De acuerdo con la cantidad de azúcares que contiene, aportado en su mayor parte por el licor de expedición, es el vino espumoso cuando contiene entre 17 y 35 g/l de azúcar. Véase: vino espumoso de crianza en cava.

cava semi-seco. De acuerdo con la cantidad de azúcares que contiene, aportado en su mayor parte por el licor de expedición, es el vino espumoso cuando contiene entre 35 y 50 g/l de azúcar. Véase: vino espumoso de crianza en cava.

cavach. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

cavach. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Lotaria marginata* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya bramante**.

cavala verdadeira. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Scomberomorus cavalla* (Cuvier). Sinónimo: **carite lucio**.

cavalha empinge. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Acanthocybium solandri* (Cuvier). Sinónimo: **peto**.

cavalinha. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Pheumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

cavalinha de reis. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Caranx jacobaeus* (Cuvier). Sinónimo: **macarela caballa**.

cavalinha do norte. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Thyrstitops lepidopodes* (Cuvier). Sinónimo: **sierra austral blanca**.

cavall. Nombre vulgar catalán del mamífero: *Equus caballus*. Sinónimo: **caballo**.

cavall marí. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkons). Sinónimo: **caballito de mar**.

cavall marí. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Hippocampus antiquorum* (Jenkons). Sinónimo: **caballito de mar**.

cavalla. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Pheumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

cavalla vera. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Pheumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino**.

cavallas. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Seriola bovinoculata* (Smith). Sinónimo: **medregal limón**.

cavalleta. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Caranx caballus* (Günther). Sinónimo: **cocinero verde**.

cavatappi. Pasta alimenticia compuesta, tubular, originaria de Italia. Se parecen a una sección alargada de los fusilli largos. Son divertidos para comer pues sus formas retorcidas se envuelven de maravillas en las salsas. Nombre español: sacacorchos.

cavech. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

cavellada. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

caviar. Manjar que consiste en huevas de pescado preparadas. Teóricamente, puede ser de cualquier tipo de pescado, siempre que no sea venenoso como es el caso de los lagocefálicos (*Lagocephalidae*), entre los que se encuentra el famoso y temido **fugu** (*Lagocphalus lunaris*). A lo largo de los tiempos, se ha evidenciado que las huevas de esturión son las más finas y que los rusos y los persas son quienes más saben sobre la preparación de este producto de lujo, obtenido de sus reservas de esturiones en el mar Caspio que, hasta entonces se habían diezmado y que desde hace años, van siendo cada vez más elevadas. * Naturalmente existen otros países productores de caviar por ejemplo China, en cuyos grandes ríos el

esturión es el suministrador del mismo. Y en California, un fabricante sueco produce, con gran éxito, un exquisito “caviar ruso”, partiendo de esturiones americanos. Son los rusos los de mayor experiencia. Pues, solamente se puede obtener un buen caviar partiendo de esturiones vivos. Cuando las hembras de esturión remontan los brazos del delta del Volga, desde el mar Caspio, para desovar, son capturadas y depositadas en grandes acuarios a bordo de barcos, y transportadas a las industrias transformadoras a orillas del Volga o a los barcos-factoría. Para conseguir las huevas se adormece a los peces. Desde que se obtienen las huevas, hasta que se envasa el caviar en latas herméticas, transcurren sólo 10 minutos. Imposible más frescos. * Sin embargo, la calidad del caviar no se determina sólo por su frescura, gusto y consistencia, sino también, y sobre todo, por su contenido en sal, que hace que el caviar fresco se pueda consumir. La famosa denominación de “**Malossol**” para el caviar ruso, indica que contiene “poca sal”; las mejores calidades se salan sólo en la medida necesaria para su limitada conservación. las modernas posibilidades de congelación y transporte hacen posible que se pueda conseguir caviar fresco en cualquier lugar del mundo. Este precioso manjar no es precisamente magro, ya que su contenido en grasa es de un 16%, además de aportar 270 kcal/100g, aproximadamente. El contenido en proteínas está entre 25 y 30%. El caviar debe consumirse frío, si es posible sobre hielo. Para manejar el caviar no debe usarse cucharas de plata, ésta se oxida y le da al caviar sabor a pescado. Tampoco conviene utilizar acero. En el mercado existen cubiertos neutros al sabor fabricados en nácar; también son apropiadas las cucharas de asta, concha e incluso madera para el consumo de estos costosos granos. Quien quiera hacerlo con una elegancia extrema, que utilice una cuchara de oro. Existen varias clases de caviar, según el tipo de esturión del que procedan: caviar beluga, caviar osietra, **caviar sevruga**. Además de los: sucedáneos de caviar. La cantidad de nutrientes

contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Caviar	natural	sucedáneo
Ácido fólico (µg)	30,00	
Calcio (mg)	137,00	57,00
Carbohidratos (g)	4,00	2,70
Cinc (mg)	0,95	
Colesterol (mg)	440,00	310,00
Energía (kcal)	248,00	113,83
Energía (kJ)	1036,64	475,79
Fósforo (mg)	176,00	330,00
Grasa (g)	17,10	5,30
Grasa moninsaturada (g)	3,50	1,10
Grasa poliinsaturada (g)	5,70	2,48
Grasa saturada (g)	2,50	0,86
Hierro (mg)	1,40	1,00
Magnesio (mg)	22,00	22,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,01	
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,30	
Porción comestible (%)	100,00	100,00
Potasio (mg)	422,00	90,00
Proteína (g)	29,00	14,00
Sodio (mg)	814,00	1500,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,01	
Vitamina A (µg eq. Retinol)	560,00	
Vitamina B ₁₂ (µg)	10,00	
Vitamina D (µg)	5,80	
Vitamina E (mg)	5,80	

caviar alemán. Véase: caviar de lumpo.

caviar asetra. Sinónimo: caviar osietra.

caviar beluga. Huevas salpresas del esturión beluga (*Huso huso*) Es el caviar superlativo; el más fino, más caro y, con una media de 3,5 mm por grano, el de mayor tamaño. También el esturión beluga, tan poco común, es el mayor de su familia. alcanza una longitud de 4 m y puede llegar a pesar 1.200 kg. Un 12% de este peso es caviar; un rendimiento realmente considerable.

caviar de bagre. Véase: *Silurus glanis*.

caviar de berenjenas. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 1 hora. **Ingre-**

dientes: berenjenas, cebolla, aceite, sal.
Véase: purés de verduras.

caviar de lumpo. Véase: huevas de lumpo (*Cyclopterus lumpus*),

caviar de trucha. Véase: huevas de trucha.

caviar del hombre pobre. Véase: puré libanés de berenjenas asadas (*baba ghanoush*).

caviar dorado. Huevas salpresas de los peces del género coregonus. Véase: coregonus.

caviar en conserva. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Caviar en conserva	
Agua (mg)	57
Calcio (mg)	86
Cianocobalamina (µg)	2
Colesterol (mg)	409
Energía (kcal)	276
Fósforo (mg)	190
Grasa (g)	16
Hierro (mg)	2,8
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	200
Proteínas (g)	32
Riboflavina (mg)	0,65
Sodio (mg)	458
Tiamina (mg)	0,9

caviar keta. Bajo esta denominación se ofrece en el mercado las huevas de salmón, sin importar de que tipo de salmón procedan. Los mayores productores son Rusia y EEUU, en la costa Oeste. El principal proveedor es el salmón keta (*Oncorhynchus keta*). Sus huevas tienen un color ligeramente más pálido que las del salmón rosado (*Oncorhynchus gorbuscha*) y las del salmón Coho o salmón plateado (*Oncorhynchus kisutch*), pero los expertos lo prefieren; es un producto que procede principalmente de Rusia. Los granos de las huevas del salmón rosado y el salmón Coho, son algo más pequeños, pero tienen un

color más oscuro. Las huevas del salmón real o Chinook (*Oncorhynchus tshawytscha*) no sirven para su exportación debido a su escasa duración. Véase: sucedáneos de caviar.

caviar osietra. Huevas salpresas del esturión osietra (*Acipenser güldenstädti*) Es el favorito entre los entendidos, es de grano claramente menor que el de beluga y también de cáscara más dura y menos delicado. Se dice que tiene un cierto sabor a nuez, ligeramente yodado y de hecho, su especial aroma no es comparable al de ningún otro tipo de caviar. El esturión osietra puede llegar a pesar 200 kg, pero su peso medio está alrededor de 70 kg. Representa el 30% de las capturas

caviar sevruga. Huevas salpresas del esturión estrellado (*Acipenser stellatus*) Alcanza 1,50 m de longitud y raras veces pesa más de 25 kg. El peso de sus huevas está entre 1 y 3 kg por pez. Es el más barato, lo que no quiere decir que sea el peor. Este caviar tiene una cáscara muy fina y en consecuencia es muy delicado, sin embargo los entendidos elogian su aroma, especialmente intenso y picante. Es de color semigris tirando a gris acero. Representa el 50% de las capturas.

caviar sterlet. Existe otro tipo de caviar el procedente del esturión sterlet, cuyas huevas son muy pequeñas y casi parecen arena. Su sabor no es muy apreciado, pero sí lo es la carne del pescado.

caviar sustituto. Véase: sucedáneos de caviar.

cavilló. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Lepidotrigla aspera* (Günther, Sauvage). Sinónimo: **cabete**.

cayela. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Hexanchus griseus* (Gmelin). Sinónimo: **cañabota**.

caxifa. Nombre vulgar catalán de la planta: *Cynara scolymus*. Sinónimo: **alcachofa**

cayata. Variedad de uva tinta. Véase: uva monastrell.

cayela. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cañabota.**

cayena. Véase: pimienta de cayena; guindilla cayena.

cayetana. Véase: uva cayetana.

caza. La caza es una de las actividades más antiguas del hombre. Antes, cazaba para comer, de ahí que el recetario histórico esté repleto de platos con carne de caza. Hoy, la caza es un deporte que nos permite mantener el aprecio por los platos hechos con carne de caza. A continuación enumeramos los animales más comunes que son objetivo de los cazadores e incluimos las partes de las piezas cobradas que se expenden normalmente en las tiendas especializadas. Así podemos encontrar las siguientes preparaciones: Agachadiza común (*Capella gallinago*); Ánade rabudo (*Anas acuta*), Ánade real (*Anas platyrhynchos*), Ánade silbón (*Anas penelope*), Ancas de rana (*Rana esculenta*), Ánsar común (*Anser anser*), Avestruz (*Struthio camelus*), Barnacla canadiense (*Branta canadensis*), Becacina (*Gallinago* spp), Becada, Cabra montés (*Capra hispanica*), Cadera de ciervo, Canguro (*Macropus* spp.), Carne de ciervo troceada, Cerceta común (*Anas crecca*), Chocha perdiz (*Scolopax rusticola*), Ciervo (*Cervus elaphus*), Cocodrilo (*Crocodylidae* spp.), Codorniz (*Coturnix coturnix*), Codorniz deshuesada, Comadreja (*Trichosurus* spp.), Conejo de campo (*Oryctolagus* spp.), Conejo de granja (*Oryctolagus* spp.), Conejo europeo (*Oryctolagus cuniculus*), Contratapa de ciervo (deshuesada y lista para asar), Contratapa de ciervo, Eider (*Somateria mollissima*), Emú (*Dromaius novaehollandiae*), Entrecot de ciervo sin grasa ni nervios, Entrecot de ciervo, Faisán vulgar (*Phasianus colchicus*), Falda de ciervo, Filete de cadera de ciervo, Filete de contratapa de ciervo, Filete de falda de ciervo, Filete de tapa de ciervo, Focha común (*Fulica atra*), Frailecillo (*Puffinus tenuirostris*), Gallo lira (*Lyrurus te-*

trix), Gamo (*Dama dama*), Gamuza (*Rupicapra rupicapra pyrenaica*), Jabalí (*Sus scophra*), Liebre (*Lepus europaeus*), Lomo de ciervo sin grasa ni nervios, Lomo entero de ciervo, Morcillo de ciervo (deshuesado), Morcillo de ciervo, Músculo de contratapa, Ortega (*Pterocles orientalis*), Ossobuco de ciervo, Paletilla de ciervo (deshuesada y enrollada), Paletilla de ciervo (deshuesada), Paloma torcaz (*Columba palumbus*), Pato real (*Anas platyrhynchos*), Perdiz común (*Alectoris rufa*), Perdiz de pata gris, Perdiz de pata roja, Perdiz nival (*Lagopus mutus*), Perdiz pardilla (*Perdix perdix*), Pierna de ciervo (deshuesada y lista para asar), Pierna de ciervo, Pierna de conejo, Pierna de jabalí, Pierna de liebre, Porrón común (*Aythya ferina*), Porrón moñudo (*Aythya fuligula*), Reno (*Rangifer tarandus*), Salchichas de ciervo, Salchichas de jabalí y manzana), Silla de ciervo, Silla de conejo, Silla de jabalí, Silla de liebre, Solomillo de búfalo (*Bubalus bubalus*), Tapa de ciervo (deshuesada y lista para asar), Tórtola (*Streptopelia turtur*), Urogallo (*Tetrao urogallus*), Zorzal común (*Turdus philomelos*), Zorzal real (*Turdus pilaris*). Desde el punto de vista culinario consideramos: Albóndigas de venado; Becadas asadas al jerez; Caldillo de conejo de monte; Ciervo braseado con salsa al whisky; Civet de jabalí; Civet de liebre; Civet de pato salvaje al vino tinto; Civet de rebeco; Chuletas de corzo; Chuletas de jabalí a la parrilla; Estofado de jabalí; Faisán a las uvas; Jabalí a la cazadora; Jabalí al vino tinto; Liebre estofada con judías; Lomo de jabalí asado; Perdices a la segoviana; Perdices escabechadas; Pichón a la vinagreta; Pierna de corzo asada; Venado astur. Véase: aves y caza; cocina clásica.

caza. Véase: vino aroma caza.

caza en la cocina clásica. Albóndigas de venado; Becadas asadas al jerez; Caldillo de conejo de monte; Chuletas de corzo; Chuletas de jabalí a la parrilla; Ciervo braseado con salsa al güisqui; Civet de jabalí; Civet de liebre; Civet de pato salvaje al vino tinto; Civet de rebeco; Estofado de jabalí; Faisán a las uvas; Jabalí a la cazadora; Jabalí

al vino tinto; Liebre estofada con judías; Lomo de jabalí asado; Perdices a la segoviana; Pichones a la vinagreta; Pierna de corzo asada; Venado astur. Véase: cocina clásica.

caza en la cocina de España. Recordemos: Conejo a la alicantina, Conejo al alioli, Conejo al salmorejo, Conejo con caracoles, Jabalí con castañas, Perdices al modo de Alcántara, Perdices escabechadas. Véanse: tiempo de mortificación, cocina de España.

caza en la cocina de Francia. Véase: pollo y animales de caza en la cocina de Francia.

caza en la cocina de Sevilla. Véase: carnes, aves y caza en la cocina de Sevilla.

caza mayor. Con este nombre se designa la carne de las piezas con pelo de gran tamaño; las más comunes son el ciervo, el corzo, el alce, el gamo y, a veces, el jabalí. En la actualidad, la caza llamada “salvaje” sólo tiene de salvaje el nombre, pues muchas piezas de las cacerías vendidas como caza proviene de la cría, lo que permite obtener una carne más tierna pero también menos sabrosa, ya que la alimentación de estos animales no es la misma que la de los que viven en libertad. Véase: tiempo de mortificación, mamíferos de caza; aves y caza.

Cazalla de la Sierra. Término municipal de la provincia de Sevilla (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cazo de cobre. Utensilio básico de la cocina de Méjico. Los cazos de cobre originarios de Michoacán y especialmente de Santa Clara,

son utilizados para el pozole, las carnitas, cocimientos al vapor tamales, calabaza en piloncillo y otros dulces. Véase: Utensilios básicos de la cocina de Méjico.

cazoleta. Nombre vulgar de la seta: *Peziza aurantia*.

cazón. Designación oficial española del pez: *Eugaleus galeus*; *Galeorhinus capensis*; *Galerhinus capensis*; *Galeorhinus galeus*; *Galeus canis*; *Galeus galeus*; *Galeus vulgaris*; *Squalus galeus*. Sinónimo oficial: Apatril; Boca dulce; Bocablanca; Bostio; Bostrich; Bostrio; Ca marí; Camarí; Can de mar; Can mariño; Casó; Casón; Caçao; Caçó; Entú; Galeo; Galludo; Gat; Gato; Gelba; Janiquín; Katu-arrain; Kazoi; Lija; Lixa; Mozuela; Musola; Musola caralló; Peje peine; Pez peine; Tolia; Toll; Tolla; Tolle; Tollo.

cazón. Nombre vulgar del pez: *Galeorhinus zyopterus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **peje cazón**.

cazón. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Acanthias spinax* (Risso). Sinónimo: **negrito**.

cazón. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Allomycter dissutus* (Guitart). Sinónimo: **musola dentada**.

cazón. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Dalatias licha* (Gray). Sinónimo: **carocho**.

cazón. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Galeus mustelus* (Rafinesque). Sinónimo: **musola**.

cazón. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Galeus melanostomus* (Rafinesque). Sinónimo: **bocanegra**.

cazón. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Emopterus granulatus* (Günther). Sinónimo: **tollo negro narigón.**

cazón. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Allomycter dissutus* (Guitart). Sinónimo: **musola dentada.**

cazón. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Galeus mustelus* (Rafinesque). Sinónimo: **musola.**

cazón. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Halaelurus canescens* (Günther). Sinónimo: **pintarroja.**

cazón. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Carcharias longurio* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **tiburón hocicón** (Pacífico).

cazón. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Carcharhinus milberti* (Müller y Herde). Sinónimo: **tiburón trozo.**

cazón. Nombre vulgar, en Uruguay, del pez: *Galeorhinus galeus* (Linnaeus). Sinónimo: **tollo vitamínico.**

cazón. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Carcharhinus perezii* (Poey). Sinónimo: **tiburón coralino.**

cazón amarillo. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Carcharhinus acronotus* (Poey). Sinónimo: **tiburón amarillo.**

cazón australiano. Designación oficial española del pez: *Galeorhinus australis*.

cazón catalán. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Dalatias licha* (Gray). Sinónimo: **carocho.**

cazón chino. Designación oficial española del pez: *Rhizoprionodon lalandei*; *Scoliodon lalandei*.

cazón chino. Nombre vulgar del pez: *Rhizoprionodon terraenovae* (Richardson). Sinónimo: **cazón de ley.**

cazón de espinas. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Squalus cubensis* (Howell Rivero). Sinónimo: **galludo cubano.**

cazón de leche. Designación oficial española del pez: *Eulamia aetholorus*.

cazón de leche. Nombre vulgar del pez: *Carcharhinus commersonii* (Blainvillei). Sinónimo: **lamia.**

cazón de leche. Nombre vulgar del pez: *Mustelus dorsalis* (Gill). Sinónimo: **tollo blanco.**

cazón de ley. Designación oficial española del pez: *Rhizoprionodon terraenovae*; *Scoliodon tarraenovae*. Sinónimo oficial: **Cazón chino**; **Tollito**; **Tollo hocicón.**

cazón de lo alto. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Rhomboplites aurorubens* (Cuvier). Sinónimo: **pargo cunaro.**

cazón de playa. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Carcharhinus leucas* (Valenciennes). Sinónimo: **tiburón sarda** (lamia).

cazón de púas. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Squalus cubensis* (Howell Rivero). Sinónimo: **galludo cubano.**

cazón de Terranova. Nombre vulgar del pez: *Rhizoprionodon longurio* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **tollo hocicón.**

cazón espinoso. Nombre vulgar, en Argentina, del pez: *Acanthias blainvillei* (Risso). Sinónimo: **galludo.**

cazón picudo. Designación oficial española del pez: *Carcharhinus oxyrhynchus*; *Isogomphodon oxyrhynchus*.

cazón picudo del Pacífico. Nombre vulgar del pez: *Carcharias longurio* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **tiburón hocicón** (Pacífico).

cazón playón. Designación oficial española del pez: *Rhizoprionodon porosus*. Sinónimo:

mo oficial: Requin blanc; Tollito; Tollo hocicón.

cazón trozo. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Carcharhinus milberti* (Müller y Herde). Sinónimo: **tiburón trozo**.

cazón vitamínico. Nombre vulgar, en Argentina, del pez: *Galeorhinus galeus* (Linnaeus). Sinónimo: **tollo vitamínico**.

cazón, a la yucateca. Plato integrante de la cocina con pescado de Méjico. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 30 minutos. **Ingredientes:** cazón, tomate maduro, cebolla, chile habanero, aceite, sal, pimienta, rama de epazote, ajo. Véase: pescados en platos internacionales.

cazón, con gambas y almejas. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** cazón, gambas, almejas, ajo, cebolla, pimienta blanca.

cazón, con tocineta. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “pescados”. Cocina de Andalucía. Muchos lo han visto y saboreado en el plato, aunque desconozcan como es este pescado. Parece un pequeño tiburón, cuya carne es extraordinaria. En Andalucía se prepara también al adobo, lo que le confiere un sabor exquisito. **Ingredientes:** cazón, tocineta fresca, pimiento verde, cebolla, ajo, tomate, vino blanco, harina, perejil, pimienta, aceite, sal. Véase: cocina de España.

cazón, en amarillo. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** cazón, patatas, pimiento, ajo, tomate, cebolla, vino de Jerez, perejil, laurel, rebanada de pan frito, aceite de oliva, sal, azafrán, comino.

cazón, en pepitoria. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** cazón, ce-

bolla, almendras crudas peladas, vino blanco, harina, aceite de oliva, sal, ajo, perejil, huevos duros, agua, azafrán.

cazuela de bocartes pejinos. Cocina de Cantabria. **Ingredientes:** Bocarte grande, diente de ajo, cebolla, guindilla, pimienta, vino blanco, vinagre, laurel, harina, aceite, pimienta molida, sal.

cazuela de cachete. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** pescado salado (cachete), cebolla, tomete, papas, garbanzas, pimienta dulce, ajo, laurel, vino blanco, cominos, perejil, aceite, agua.

cazuela de cherne con papas. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “pescados”. Cocina de Canarias. En Canarias, al bacalao le llaman cherne y lo preparan con sus pequeñas y exquisitas patatas. El bacalao demuestra, una vez más, que sabe adaptarse a todas las culturas y a todos los gustos. **Ingredientes:** cherne (bacalao) fresco, patatas, cabeza de pescado, ajo, tomate, cebolla, vino blanco, aceite, sal. Véase: cocina de España.

cazuela chilena. Plato integrante de la cocina de las aves. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 1 hora y 15 minutos. **Ingredientes:** gallina, manteca, cebolla, laurel, orégano, tomillo, comino, apio, maíz, caldo, pimentón, guisantes, calabaza, boniato, leche, yema, sal, pimienta. Véase: aves en platos internacionales. Chile

cazuela de habas. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Verduras. **Ingredientes:** habas, zanahorias, patatas, alcachofas, perejil, hierbabuena, cebolla, cabeza de ajo, aceite, pimentón molido, comino.

cazuela de pescado. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** mero (cherne, sama, etc.), papas, cebolla, tomate, ajo, pe-

rejl, pimiento morrón, comino, laurel, azafrán, aceite, sal, pimentón.

cazuela de pescado (tresmall). Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 40 minutos. **Ingredientes:** pescado, sepia, merluza, langosta, escórpora, congrio, cigala, ajo, aceite, vino blanco, harina, salsa alioli, perejil, caldo de pescado, sal. Véase: pescados y mariscos en la cocina clásica.

cazuela de setas de álamo. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Verduras. **Ingredientes:** setas de álamo, aceite, ajos enteros, pan duro, pimentón, azafranada, comino, sal.

cazuela marinera de pescado. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora. **Ingredientes:** rape, dorada, escórpora, gambas, mejillones, patatas, cebolla, caldo de pescado, aceite de oliva, vino blanco, aguardiente, sal. **Picada:** hígado de rapealmendras tostadas, harina, rebanadas de pan frito, guindilla, perejil, azafrán, pimentón. **Salsa:** aceite, ajo. Véase: pescados y mariscos en la cocina clásica. Nombre original: **suquet de peix.**

cazuela salteña. Plato integrante de la cocina argentina con arroz. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 1 hora. **Ingredientes:** gallina, cebolla, aceite, arroz, patatas, huevo, sal, pimienta. Véase: arroz en platos internacionales.

cazuelas, ollas y jarros. Utensilio básico de la cocina de Méjico. La mayoría de los alfareos usan la técnica de modelado a mano y tornos. Dependiendo de la calidad del barro éste puede ser puro o mezclado con dos o varias clases de arcilla o incluso con plumilla de tule como sucede en Metepec. Las cazuelas se utilizan especialmente para los guisos poco caldosos o secos como el arroz. En cambio, las ollas por su profundidad se utilizan para los caldos, pozoles, ponches, café. Véase: Utensilios básicos de la cocina de Méjico.

Cea. Término municipal de la provincia de Burgos (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

ceba. Nombre vulgar catalán de la planta: *lilium cepa*. Sinónimo: **cebolla**

cebada. Nombre vulgar de la planta: *Hordeum vulgare*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cebada	
Ácido fólico (µg)	50,00
Calcio (mg)	50,00
Carbohidratos (g)	64,00
Cinc (mg)	3,30
Energía (kcal)	301,30
Energía (kJ)	1259,43
Fibra (g)	14,80
Fósforo (mg)	380,00
Grasa (g)	2,10
Hierro (mg)	6,00
Magnesio (mg)	91,00
Niacina (mg eq. niacina)	7,80
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,56
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	560,00
Proteína (g)	10,60
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,10
Sodio (mg)	4,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,31
Vitamina E (mg)	0,90
Yodo (mg)	10,00

cebada perlada. Granos de cebada descascarillados y pulidos, empleados sobre todo en sopas y guisos, para espesarlos, y en cocidos. Véase: granos, cereales y harinas.

cebada tostada. Según el Código Alimentario, 3.25.18. Es el producto obtenido por el tostado de la cebada, añadiendo en el proceso de elaboración el 10% de azúcar o glucosa.

Contendrá, como mínimo, 12% de materia seca soluble en agua, y, como máximo, 6% de humedad. Sus cenizas totales no excederán del 3% sobre materia seca. Véase: clasificación de sucedáneos de café.

cebiche. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “ensaladas”. Nombre español: **pescado marinado con lima, pimiento y chile.** Véase: ensaladas en la cocina de Francia; entradas en la cocina de Perú; ceviche.

cebiche a la piedra. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** lenguado, sillao, rocote, limón, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche caliente de gallina. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** gallina, limón, ají, cebolla rocote, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche caliente de pescado. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** pescado, limón, pan seco, rocote, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de alcachofas. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** alcachofas, limones, mostaza, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de atún. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** atún en conserva, limones, cebolla, ají, lechuga, camote, choclo, apio, cilantro, perejil, ají amarillo, ajo, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de bonito. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** bonito, camote, cebolla, rocote, rama de apio, cilantro, limón, ajo, ají, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de calamares. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** calamar fresco, limón, ajo, tomate, cebolla, ají verde, rocote, perejil, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de camarones. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** langostino, cebolla, limón, rocote, perejil, ají, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de cangrejos. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** cangrejos, limón, ají, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de caracoles. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** caracoles, limón, cebolla, ají, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de champiñones. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** champiñón, limón, cebolla roja, ajo, rocote, choclo, aceite, perejil, aceite de oliva, sal, pimienta negra. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de corvina. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** corvina, limón, ajo, cebolla, ají montaña rojo, ají verde, perejil, cilantro, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de langostinos. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** langostinos, cebolla, limón, rocote, perejil, ají mirasol, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de mariscos. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** caracoles, machas, camarones, calamares, langostinos, conchas de abanico, conchas negras, choros, almejas, ostras, cangrejo, pulpo, pota, limón, rocote, choclo, camote,

cebolla, ají amarillo, sal, perejil, cilantro. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de pato. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** pato, naranja agria, limón, cebolla, ajo, mantequilla, ají amarillo, sal. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de pollo. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** pollo, camote, limón, ajo, cebolla, ají verde, sal, pimienta, comino. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de pota. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** pota, ají verde, ajo, cebolla, rocote, limón, yuca, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de pulpo. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** pulpo, limón, camote, choclo, cebolla, ají verde, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de sardinas. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** lata de sardinas, cebolla, ají verde, tomate, limón, papa sancochada, perejil, sal, pimienta, comino. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche de trucha. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** trucha, limón, ajo, cebolla, ají montaña rojo, ají verde, perejil, cilantro, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

cebiche mixto. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** pescado, limón, camarón, calamar, concha de abanico, concha negra, choro, pulpo, pota, rocote, cebolla, ají amarillo, sal, pimienta, cilantro. Véase: entradas en la cocina de Perú.

Cebidichthys violaceus. Familia: blénidos. Alcanza hasta 75 cm de largo. Nombre vulgar: pez caramono de dorso espinoso.

cebo. Según el Artículo 3. 1. c) 4º del real decreto 1469/2007, de 2 de noviembre. Véase: designación del tipo de alimentación.

cebo de campo. Según el Artículo 3. 1. c) 3º del real decreto 1469/2007, de 2 de noviembre. Véase: designación del tipo de alimentación.

ceboleiro. Una de las principales especialidades gallegas de derivado cárnico. Es como un morcillón o morcela, ya que tiene sangre, pimentón, cebolla, bofe (pulmón), vino y especias diversas. Se incluye en algunos platos de verduras, especialmente en su región de origen, Orense. Sinónimo: chorizo de cebolla gallego. Véase: derivados cárnicos de Galicia.

cebolla. Nombre vulgar de la planta: *Allium cepa*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cebolla		seca
Ácido ascórbico (C) (mg)	10,00	42,00
Agua (g)	88,00	10,80
Calcio (mg)	27,00	162,00
Carbohidratos (g)	6,20	52,90
Energía (kcal)	33,00	262,00
Energía (kJ)	137,94	1095,16
Fibra (g)	3,10	21,90
Flúor (mg)	0,04	
Fósforo (mg)	42,00	243,00
Grasa poliinsaturada (g)	tr.	tr.
Grasas totales (g)	0,30	0,90
Hierro (mg)	0,50	3,30
Magnesio(mg)	11,00	
Niacina. (B ₃)(mg eq. niacina)	0,20	1,10
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,13	0,50
Potasio (mg)	175,00	1040,00
Proteína (g)	1,30	10,50
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,03	0,20
Sodio (mg)	9,00	105,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,03	0,30
Vitamina A (µg eq. retinol)	33,00	50,00
Vitamina E (mg)	0,10	

cebolla blanca. Más suave que la cebolla española. Se almacena muy bien y se puede

emplear para todo tipo de cocciones, o cruda en ensaladas. Véase: bulbos.

cebolla de Figueras. Conocida también como cebolla española, es dulce, suave y deliciosa, sobre todo cruda en ensaladas y entremeses. Véase: bulbos.

cebolla enlatada. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cebolla enlatada	
Ácido ascórbico. (mg)	4,5
Ácido fólico (µg)	10
Agua (mg)	93,9
Calcio (mg)	24,4
Carbohidratos (g)	4,3
Energía (kcal)	20,2
Fibra vegetal (g)	1
Fósforo (mg)	19
Grasa (g)	0,2
Hierro (mg)	0,25
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	78
Proteínas (g)	0,4
Retinol (mg)	10
Riboflavina (mg)	0,021
Sodio (mg)	660
Tiamina (mg)	0,015

cebolla española. Grande, con hojas de color marrón cobrizo, es suave y dulce. Es ideal para ensaladas, pero también se puede freír o asar. Véase: bulbos.

cebolla roja redonda. Es más picante que la cebolla de Figueras, pero se conserva mejor. Se puede consumir cruda o cocinada. Véase: bulbos.

cebolla verde. Ideales para encurtir cuando son tiernas. Se pueden consumir crudas o emplear de la misma manera que la cebolleta. Véase: bulbos.

cebollado de arafó. Véase: encebollado de arafó.

cebollas al gratín con tomates. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 35 minutos. **Ingredientes:** cebolla, tomate, rebanada de pan de molde, queso rallado, mantequilla, pan rallado, sal, pimienta, orégano. Véase: verduras al gratín.

cebollas asadas. Véase: pimientos, berenjenas y cebollas asadas.

cebollas en vinagre. Cebollas pequeña fermentadas en vinagre con sal, azúcar blanco, ácido alimenticio, colorantes y especias. Combinan bien con carnes frías y queso y, en Gran Bretaña, se utilizan especialmente en un plato típico de queso, pan y encurtidos llamado *ploughman's lunch*. Véase: encurtido; aderezo; y chatni,

cebollas fritas crocante. Plato de la “cocina de Malasia/Indonesia” perteneciente al grupo de “salsas y guarniciones”. En el Sudeste de Asia, el arroz frito y una gran variedad de sopas y ensaladas se sirven acompañadas con cebolla frita crocante. Para hacerla en casa es recomendable usar cebollas rojas asiáticas o chalotes, pues se ponen crocantes mucho más rápido que las cebollas comunes y no hace falta rebozarlas con harina antes de freír. También se pueden comprar en los comercios de alimentos asiáticos. **Ingredientes:** Aceite vegetal, cebolla roja asiática cortadas en rodajas delgadas. Nombre en Malasia/Indonesia; *goreng bawang*.

cebollas rebozadas. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Huevos y frituras. **Ingredientes:** cebollas, claras de huevo, harina, aceite, sal.

cebollas rellenas. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** cebollas, carne guisada o bonito en lata, lata de pimientos, salsa de tomate, huevo cocido, vino blanco, perejil, ajo, harina, aceite, sal. Véase: cocina de Asturias; verduras rellenas.

cebollas rellenas al estilo de Cáceres. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “verduras y hortalizas”. Ya en el año 1745, Juan de Altamiras explicaba en su libro “Nuevo arte de cocina” la forma de preparar este plato, lo que da razón de su fecunda tradición. La cebolla es un excelente acompañamiento en la cocina. Cocina de Extremadura. **Ingredientes:** cebolla, tocino, huevo, leche, carne, pimienta, aceite, sal. Véase: cocina de España.

cebollas rellenas de bonito. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “verduras y hortalizas”. Cocina de Asturias. En el Norte es bastante habitual combinar los maravillosos frutos del mar (en este caso, el bonito) con los humildes productos de la huerta. En este caso, la sencilla cebolla adquiere carácter propio gracias a su sabrosa combinación con un pescado que es exclusivo del Cantábrico. **Ingredientes:** cebollas, bonito, pimientos verdes, tomates, vino blanco, caldo, laurel, ajo, pimienta negra, aceite, sal. Véase: cocina de España.

cebolleta. La cebolla (*Allium cepa*) sin madurar, cuyo bulbo aún no está desarrollado, tiene un sabor muy suave. Se puede emplear en entremeses y platos de quesos, sopas, ensaladas y salteados. Véase: bulbos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cebolletas	
Ácido ascórbico. (mg)	19
Ácido fólico (µg)	16
Agua (mg)	92,2
Calcio (mg)	31
Carbohidratos (g)	5,1
Energía (kcal)	25
Fibra vegetal (g)	1,27
Fósforo (mg)	42
Grasa (g)	0,2
Hierro (mg)	0,8
Porción comestible (%)	85
Potasio (mg)	137
Proteínas (g)	1,4
Riboflavina (mg)	0,04

Cebolletas	
Sodio (mg)	8,2
Tiamina (mg)	0,04

cebolleta francesa. Nombre vulgar de la planta: *Allium fistulosum*.

cebolli. Nombre vulgar catalán de la planta: *Allium ampeloprasum*. Sinónimo: **cebolli-no**.

cebollino. Nombre vulgar de la planta: *Allium schoenoprasum*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cebollino	
Ácido fólico (µg)	130,00
Calcio (mg)	86,00
Carbohidratos (g)	1,90
Cinc (mg)	0,40
Energía (kcal)	24,00
Energía (kJ)	100,32
Fibra (g)	2,30
Fósforo (mg)	54,00
Grasa (g)	0,50
Grasa moninsaturada (g)	0,08
Grasa poliinsaturada (g)	0,22
Grasa saturada (g)	0,12
Hierro (mg)	0,40
Magnesio (mg)	40,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,65
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,13
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	275,00
Proteína bruta (g)	3,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,11
Sodio (mg)	3,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,08
Vitamina A (µg eq. retinol)	500,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	1,00
Vitamina E (mg)	0,90

cebollino chino. Nombre vulgar de la planta: *Allium tuberosum*.

cebollino de flor. (*Allium tuberosum*) Uno de los varios tipos de cebollino chino. Tiene el tallo hueco, hojas anchas y brotes redondos. Es más fuerte de sabor que el cebollino uti-

lizado en la cocina occidental y se utiliza en salteados, sopas y ensaladas. Véase: ingredientes de la comida asiática.

cebollita. Nombre vulgar de la planta: *Allium cepa*; *Allium schoenoprasum*. Se denomina, en general, a cualquier variedad de cebolla temprana seca. Véase: bulbos.

cebollita azul. Nombre vulgar de la planta: *Allium ascalonicum*.

cebollita china. Nombre vulgar de la planta: *Allium tuberosum*.

cebollitas agridulces. Plato de la “cocina de Italia” perteneciente al grupo de “platos clásicos” y de “verduras en la cocina del Mediterráneo”. Los italianos suelen incluir en sus antipastos verduras en conserva. Estas cebollas no dejan un sabor amargo en la boca, ya que el gusto del vinagre está atenuado por el azúcar. Son excelentes para comer con fiambres como el jamón, y el agregado de clavos de olor les confiere un sabor festivo y las hace muy adecuadas para servir las, calientes, con carne asada, o frías con jamón, pato, ganso o pavo como aperitivo. **Ingredientes:** Cebollita, aceite de oliva, ajo, clavo, vinagre de vino tinto, azúcar, sal y pimienta negra, laurel, chile rojo picante. Nombre en italiano: *cipolline in agrodolce*.

cebollitas asadas. Plato de la cocina de Cantabria “Cieza” perteneciente al grupo de “entrantes y guisos”. **Ingredientes:** cebollitas, tomate maduro, mantequilla, azúcar, pimienta negra, sal. Véase: cocina de Cantabria.

cebollitas en vinagre. Estas cebolletas agrias se pueden encontrar en una variada gama de colores; verdes, amarillas y rojas. Se emplean picadas finas en salsas frías, o se sirven con queso o con huevos con jamón. Véase: encurtido; aderezo; y chatni,

cebollón. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

cebón. Nombre vulgar del animal familia de los *Suidos*. Véase: cerdo.

cebra. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Echidna nocturna* (Cope). Sinónimo: **morena de pecas ckaras**.

cebra. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Trachypenaeus byrdi* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carabali**.

cebra. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Trachypenaeus faoe* (Obarrio). Sinónimo: **camarón fijador indio**.

cebra. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Trachypenaeus fascina* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón pinto**.

cebra. Nombre vulgar, en Colombia, del crustáceo: *Trachypenaeus pacificus* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón cebra**.

cebra. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Trachypenaeus byrdi* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carabali**.

cebra. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Trachypenaeus faoe* (Obarrio). Sinónimo: **camarón fijador indio**.

cebra. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Trachypenaeus fascina* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón pinto**.

cebra. Nombre vulgar, en Ecuador, del crustáceo: *Trachypenaeus pacificus* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón cebra**.

cebra. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Echidnia chionostigma* (Fowler). Sinónimo: **morena pecosa**.

cebra. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Trachypenaeus brevisuturæ* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón tigre**.

cebra. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Trachypenaeus byrði* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón carabali**.

cebra. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Trachypenaeus faoe* (Obarrio). Sinónimo: **camarón fijador indio**.

cebra. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Trachypenaeus fascina* (Pérez Farfante). Sinónimo: **camarón pinto**.

cebra. Nombre vulgar, en Panamá, del crustáceo: *Trachypenaeus pacificus* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón cebra**.

cebú. Raza primitiva. Este buey es el descendiente directo de los bisontes indios (*Bos indicus*) El cebú se diferencia de los bueyes de tipo europeo sobre todo por su estructura corporal (esqueleto y joroba, robustos), la piel floja y delgada, que cuelga en el cuello formando muchos pliegues, tanto finos como gruesos, una extraordinaria instalación para la regulación del calor. Posibilita a los animales el soportar las altas temperaturas y la humedad del aire de los trópicos sin dificultades especiales. Mientras que los bueyes de tipo europeo son sensibles a todas las enfermedades infecciosas y parasitarias tropicales, el cebú permanece inmune. Se cruza con los bueyes europeos obteniéndose descendientes con capacidad para la reproducción. El color del pelaje del cebú es variable, de gris, pasando por marrón, hasta blanco. Es muy modesto en lo que se refiere a alimentación y a condiciones de existencia. **Características:** No se ha fijado un patrón de raza. Véase: buey doméstico.

cebú brahma. Raza primitiva. Este buey es el resultado de cruces sucesivos entre distintos tipos de cebúes. El rendimiento en carne y leche no satisfacía las exigencias de los criadores de Méjico, Brasil y Centroamérica. El colorido es desde marrón claro a marrón, pasando por todos sus matices. El ce-

bú brahmánico y sus cruces soportan las altas temperaturas ambientales gracias a la piel plegada, los grandes lóbulos de la garganta y los músculos de las orejas. La superficie corporal así aumentada, forma un sistema regulador del calor. Están equipados de modo parecido a otras razas adaptadas a la vida de tierras extremadamente calurosas. **Características:** Dado que la raza es poco uniforme en aspecto exterior y producción útil, no se indican ni medidas corporales ni aprovechamiento. Véase: buey doméstico.

cecina. Tiras secas de carne de vacuno o de venado sin grasa, según una receta original de suráfrica. Se puede cortar en virutas o en rodajas muy finas, pero se deben comer con moderación, ya que se hinchan en el estómago y pueden causar pesadez. Véase: carnes y embutidos usuales.

cecina. Otra especialidad valenciana de derivado cárnico. De buey o de toro. Típica en Ports de Morella. Véase: derivados cárnicos del País Valenciano.

cecina. Una de las principales especialidades de derivado cárnico en Castilla y León. Jamón de vacuno adobado con sal, ajo, pimentón y orégano. Secado y ahumado. Véase: derivados cárnicos de Castilla y León.

cecina de chivo de Vegacervera. Es un producto característico de la Montaña Central Leonesa y más concretamente de La Mediana, donde a través de los siglos se ha conservado su elaboración, siendo en la actualidad uno de los productos autóctonos más demandados. Para su elaboración, se utiliza la carne de caprino de dos o tres años de edad, de ambos sexos, generalmente hembras que ya no sirven para la cría o bien machos castrados (de ahí su denominación popular de "cecina de castrón"), que se somete a un proceso de salazón, adobado, ahumado y curado al aire en ambiente natural. La cecina de chivo es un producto de mucha tradición en algunas comarcas de la Montaña Leonesa, como es el caso de los municipios de Rodiezmo, La Pola de Gor-

dón, Vegacervera y Cármenes, donde sus habitantes (muchos de ellos dedicados a la arriería), durante siglos, elaboraban este producto y después lo vendían o lo cambiaban por vino y pan, en diferentes mercados de Tierra de Campos y otros puntos de Castilla. Durante las últimas décadas, la elaboración y sus secretos se mantuvieron sólo en algunos casos particulares y en pequeñas industrias artesanales. El producto comenzó a resurgir a partir de 1.991 en que se celebró la primera Feria de la Cecina de Chivo de Vegacervera. Se pretende que esta futura denominación específica englobe a los municipios de Cármenes, Vegacervera, Matallana y Garrafe de Torío. La cecina de chivo es el resultado de la interacción a lo largo de los siglos de varios factores: carnes selectas de cabras, criadas en libertad en zonas de pastos, arbustos y matorrales naturales ricos, variados y nutritivos; salazón y adobo adecuados, según recetas tradicionales; leña de roble para el ahumado, frío de montaña y tiempo para que se produzca el milagro de la transformación y curación. Actualmente, existen en la zona, cuatro fabricantes principales integrados en la promotora pro-denominación, que tienen una producción global de cerca de 90.000 kg/año; de esta producción casi un 80% corresponde a "Cárnicas Miserias" de Vegacervera, una empresa familiar pionera en la fabricación y comercialización de este producto y firme defensora de sus cualidades. Los principales mercados son locales y regionales, aunque también tiene un gran tirón en Madrid y Barcelona. La salazón, el ahumado natural con leña de roble y el curado al aire frío y seco de la montaña durante un largo período, confieren a la cecina de chivo unas características de sabor y aroma muy particulares, claramente diferentes y diferenciables del resto de los productos curados, como la cecina de vaca. En su composición, destacan los altos contenidos en proteínas, lípidos y minerales. La calidad, el gusto y sabor singulares son las

mejores bazas de este producto; estas características especiales pronto atraen y atrapan al consumidor inquieto que busca nuevos sabores. El mayor problema de esta cecina es la falta de ganado caprino en la zona por la despoblación; por otra parte, la cecina entrecallada exige una cocción larga y a fuego lento, situación poco acorde con los tiempos actuales. A su vez, la cecina curada tiene el inconveniente, por su tamaño y peso, de no adaptarse al consumo familiar. La cecina de chivo goza de un mercado en alza que se mejoraría sustancialmente comercializando "precocinada" la cecina entrecallada y, la curada, en envases al vacío, en trozos o loncheada; de esta forma se ajustaría mejor a las necesidades del consumidor y se evita el secado en exceso de las piezas. La cecina de chivo se puede consumir de dos formas diferentes: "curada" y "entrecallada". La **curada** se elabora a partir de los cuartos traseros ("piernas") de la cabra, sometiéndolos a un periodo corto de salazón (tres días), luego adobo con pimentón, ajo, aceite y orégano, seguido de otro período un poco más largo (4-6 días) de ahumado natural con leña de roble y, finalmente, una curación al aire durante tres a seis meses. La cecina "**entrecallada**", destinada a ser consumida cocida, procede del tejido muscular de los cuartos delanteros ("paletillas"), pescuezo y lomos del animal; estas piezas sufren un proceso de elaboración similar al anterior, pero con un período de curación o secado de tan sólo un mes. Otro subproducto de la cabra es la "longaniza", en la que dentro de la tripa de este animal se embuten restos de carne mezclados con algo de tocino y aderezados con sal, pimentón, ajo y orégano; se consume también cocida. La raza de cabra utilizada para la elaboración de la cecina es la Serrana del país, bien adaptada a las zonas de montaña.

Cecina de León. Denominación de Calidad de embutidos españoles; provincia de León. La cecina de vacuno ofrece unas apreciaciones

gustativas y aromáticas que la diferencian con claridad de cualquier otro producto cárnico curado. El efecto crianza que resulta del ahumado perfuma la carne apoyando el conjunto de sabores y dándole su color característico. Su composición elevada en proteínas y baja en grasas le confiere un carácter saludable, apto para una dieta sana y equilibrada. Al corte, la cecina tendrá distintas tonalidades de color, desde el cereza al granate, acentuándose éste en los bordes al final del proceso madurativo y, presentará un ligero veteado de grasa que le proporciona su jugosidad característica. La elaboración de la cecina sigue un proceso que consta de seis operaciones: a) "**perfilado**": permite ajustar la forma de las piezas; b) "**salado**": incorporación de la sal común a la masa muscular con una capa de sal gorda en un ambiente entre 2 a 5° C y con una humedad relativa entre el 80 y 90%, con una duración de 0,3 a 0,6 días por kg. de peso; c) "**lavado**" de las piezas con agua potable templada o tibia, con objeto de eliminar la sal adherida en la superficie; d) "**asentamiento**", cuya duración oscilará entre los 30 y 45 días; e) "**ahumado**", con una duración entre los doce y dieciséis días, utilizando para ello leña de roble o encina; f) "**secado**" o "**curación**", que generalmente se realiza en secaderos naturales con ventanas regulables que permiten controlar la temperatura y la humedad ambientales. Todo este proceso tendrá una duración mínima de siete meses contados a partir de la entrada en salazón. El 17 de Enero de 1.994 se aprueba por la Junta de Castilla y León el Reglamento de la Denominación Específica "Cecina de León" y su Consejo Regulador. Las características de las cecinas de la Indicación Geográfica Protegida "Cecina de León" son: **Aspecto exterior típico**: La cecina tendrá un color tostado, pardo, ligeramente oscuro, propio del proceso de elaboración. **Coloración y aspecto del corte**: Al corte, la cecina tendrá tonalidades de color por las que pasa la carne de cecina, desde un color cereza a granate, acentuándose éste en los bordes al final del proceso madurativo y presentará un ligero veteado de

grasa, que le proporciona su jugosidad característica. **Peso**: El peso mínimo de cada uno de los diferentes tipos de piezas será el siguiente: **Tapa**: 4 kg. **Contra**: 5 Kg. **Babilla**: 3,5 Kg. **Cadera**: 3 Kg. **Sabor y aroma**: Carne de sabor característico, poco salada, de consistencia poco fibrosa. El efecto que resulta del ahumado aporta en el proceso de maduración un aroma característico, apoyando el conjunto de sabores. **Forma de presentación de las piezas**: Las piezas se presentarán enteras, envueltas o enfundadas, o presentadas en porciones o lonchas envasadas al vacío, o en otros sistemas que apruebe el Consejo Regulador. La zona de elaboración de la Indicación Geográfica Protegida "Cecina de León" comprende la totalidad de municipios pertenecientes a la provincia de León que por sus factores orográficos, climáticos y humanos permite la obtención de un producto con cualidades propias. La cecina de vacuno participa como fórmula primitiva en los orígenes de la propia alimentación de la Humanidad. La cecina de vacuno de León supone un mensaje alimentario de gran trascendencia, por su importancia autóctona dentro de la provincia de León. **Obtención del producto**. La elaboración consiste en el proceso completo de transformación de las piezas. Una vez seleccionadas las mismas, que sólo podrán proceder de establecimientos cárnicos autorizados (mataderos y salas de despiece), que tengan en vigor sus correspondientes registros, se procede a la curación, que consta de seis operaciones: Perfilado, salado, lavado, asentamiento, ahumado y secado. A) El **perfilado** permite ajustar la forma de las piezas. B) El **salado** tiene por finalidad la incorporación de la sal común a la masa muscular, favoreciendo la deshidratación de las piezas y su perfecta conservación, además de contribuir al desarrollo del color y aroma típicos de los productos curados. El tiempo de salazón tendrá una duración mínima de 0,3 días y máximo 0,6 días por Kg. de peso. C) **Lavado**: Su finalidad es eliminar la sal adherida, se realiza con agua templada. D) **Asentamiento**: Esta fase tiene por finalidad eliminar el agua de

constitución, hacer penetrar la sal de una manera homogénea y uniforme, producir la microflora característica y canalizar los procesos bioquímicos de hidrólisis enzimática que producirán el aroma y sabor característicos. Al eliminarse lenta y paulatinamente el agua superficial, las piezas adquieren una mayor consistencia. Esta fase tiene una duración comprendida entre los 30 y 45 días. E) **Ahumado**: A continuación se podrán ahumar las piezas, utilizando para ello leña de roble o encina. La duración de esta fase estará comprendida entre los 12 y 16 días. F) **Secado**: Se procederá a la clasificación de las piezas según peso y conformación. Esta fase se realiza en secaderos naturales provistos de ventanas con apertura regulable que permita controlar tanto la temperatura como la humedad mediante el sistema tradicional de "abrir y cerrar ventanas". En estos locales permanecerán hasta completar su maduración. Todo este proceso tendrá una duración mínima de siete meses controlados a partir de la fecha del salado. La zona geográfica de elaboración de la "Cecina de León" comprende única y exclusivamente la Provincia de León. La situación geográfica de esta provincia, en el Noroeste peninsular, provoca su participación en una diversidad de paisajes: la montaña, el valle y la meseta. Su altitud media ofrece un clima seco y sano, excepcional para la elaboración artesanal de la cecina. La cecina se conoce desde muy antiguo entre los campesinos leoneses, castellanos, extremeños, etc.... sobre todo para consumo propio, ya que la exposición al humo y a la intemperie es una de las formas más antiguas de conservar las carnes de la matanza doméstica. En la Edad Media era un bocado de reyes y su consumo se generalizaría entre los campesinos en los siglos XVI y XVII. En la actualidad, la Cecina de León es uno de los productos tradicionales más representativos de la provincia, siendo elaborado en esta tierra el 95% de la cecina que se consume en España. La zona geo-

gráfica de elaboración de la "Cecina de León" comprende única y exclusivamente la provincia de León, localizándose las principales industrias en Astorga (donde está el Consejo Regulador), El Bierzo, Montaña Central, Centro y Sur de la provincia. Véase: embutidos de España.

cecina de Potes. Otra especialidad cántabra de derivado cárnico. Véase: derivados cárnicos de Cantabria.

cecina de Villarramiel. Carne roja oscurecida en sus bordes y acentuando su tono con el paso del tiempo, llegando a tornarse en negros granates una vez pasados los diez o doce meses de curación. Su sabor, cuando no aparecen restos de sal, es dulce, suave y no muy intenso, sabroso y con poca fibra. Cierta sabor de pimentón al final, con un olor no intenso pero claro de carne curada al aire. Su composición está formada por carne deshuesada de caballo o mulo: partes delanteras, traseras, y los lomos y pescuezos. Sal gorda, pimentón u otras especias como el ajo u orégano, menos frecuentes. **Particularidades:** cecina de equino. Sabor dulzón, delatándose la presencia de pimentón. Historia: Ya en el siglo XVIII Villarramiel comienza su floreciente industria de curtidos, lo que provocaba la existencia de gran cantidad de cabaña mular y de tiro para el transporte de mercancías. Madoz así lo atestigua: "industria principal, la arriera y el curtido de pieles después de la agricultura. El principal comercio consiste en lanas y cueros, y en el transporte de granos". Así comienza el aprovechamiento de los más mayores, para realizar la curación y salazón de este ganado, produciendo las famosas cecinas. Se convierte en una industria floreciente, que alcanza su apogeo a principios del siglo XX, extendiéndose el comercio por Aragón, Cataluña y Castilla. La materia prima, el ganado caballar, procede de las ferias de ganado de la región. Su industria fue floreciente a principios de siglo, con

una gran expansión de su consumo en gran parte de España. En los años cincuenta y sesenta, la producción disminuye y con la llegada al mercado de las carnes blancas (fundamentalmente aves y cerdos) se enfría la poca demanda existente, ayudada por la naciente industria cárnica. **Distribución espacial:** La producción se centra en el municipio de Villarramiel, en la provincia de Palencia. Escasa producción ante una posible ampliación de mercados. **Aspectos técnicos-sanitarios.** En la fabricación de los productos crudos-curados juega un papel decisivo para el logro de los criterios de calidad la elección científica de las materias primas así como una correcta higiene en su obtención y tratamiento. Para los servicios de control y vigilancia se contará con los vendedores que serán asignados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León. Una vez terminado el proceso de elaboración, se deberá cumplir la siguiente **Norma Microbiológica:** *Escherichia coli*: menos de 102/g *Salmonella*: ausencia/25g *Clostridium sulfitoreductores*: menos de 102/g *Staphylococcus aureus*: menos de 102/g. No obstante, la Orden de 7 de febrero de 1980 (B.O.E. 21-3-80), que hace referencia a la flora microbiana, dice: "Las especificaciones microbiológicas que deben cumplir los embutidos crudos-curados, se aprobarán por resolución del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social". **Ventajas:** Diferenciación de otras cecinas y otras cualidades de la carne de equino. Se utiliza carne de caballo de una edad comprendida entre los doce y los catorce años, y con un peso aproximado de 300-400 Kg. Salazón, realizada con sal gorda y una sola capa cubriendo por completo la carne, durante un espacio aproximado de cuatro a cinco días, según las características de las piezas. Más tarde se desalan y se lavan con agua. Se adoba según las distintas fórmulas tradicionales: lo más general es únicamente con pimentón, aunque también se utilizan otras especias como ajo u orégano, más aromáticas. Después de permanecer en adobo cuarenta y

ocho horas, las piezas pasarán al secadero, donde permanecerán de cuatro a cinco meses. Las duras condiciones climáticas de este ámbito facilitan su excelente secado. Con una vida total de ocho meses ya pueden consumirse y salir al mercado. Se consume cruda, en lonchas finas como las del jamón de cerdo, en aperitivos y tapas, acompañadas de vino y cerveza. Se considera una exquisitez. Producto catalogado por la Junta de Castilla y León. Se han iniciado los trámites y estudios necesarios para obtener una figura de calidad. **Cualidades.** Se trata de un alimento cuyo valor energético es debido fundamentalmente a un alto contenido en proteínas, dado que la cantidad de grasa es baja y los hidratos de carbono se presentan en estado de trazas. La proteína es de buena calidad, pues contiene todos los aminoácidos esenciales en proporciones bastante adecuadas a las requeridas para el buen desarrollo de los tejidos humanos. La fracción grasa, básicamente constituida por triglicéridos, contiene también otro tipo de lípidos, como fosfolípidos y cantidades variables de colesterol. Los ácidos grasos saturados se hallan presentes en una proporción que oscila alrededor del 28% del total, los monoinsaturados suponen un 51 %, mientras que los poliinsaturados constituyen el 21 % restante. En este sentido, cabe señalar que el grado de insaturación es importante por el hecho de que una ingestión excesiva de ácidos grasos saturados se ha relacionado con un posible riesgo de incidencia de enfermedades cardiovasculares, si bien, la presencia de insaturados, sobre todo el ácido oleico, contrarresta en parte esta circunstancia por su efecto positivo sobre la reducción de los niveles plasmáticos de colesterol. Por otra parte, hay que destacar el aporte de elementos minerales, como calcio, hierro, fósforo y potasio, así como de vitaminas del grupo B, fundamentalmente B₁, B₂, B₆, B₁₂ y nicina, y otras liposolubles, como la vitamina A. **Análisis organoléptico:** cuando no aparecen restos de sal, el sabor es dulce, suave, no muy intenso, sabroso, con poca fibra y con cierto sabor a pimentón al final. Aroma

no muy intenso pero de carne curada al aire. El adobo influye en las características de sabor y olor en función de las especies utilizadas. **Conservación:** los artículos crudos-curados deben ser almacenados en lugares a 10-15 °C, con una humedad relativa del 70-75%, fuera de corrientes de aire y evitando la influencia intensa de la luz. La producción se centra en el municipio de Villarramiel, en la Tierra de Campos palentina. Hoy en día es insignificante, pues apenas quedan ya mulos en la zona o en España. Son empresas familiares que forman parte de la Asociación de Productores de Cecina de Villarramiel cuyos mercados incluyen varias zonas de la región y algunas capitales de provincia.

cecina frita. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** carne de cerdo, yuca, plátano verde, sal. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

cecina gallega. Otra especialidad gallega de derivado cárnico. Carne salada de buey, ternero, corzo, etc. Véase: derivados cárnicos de Galicia.

Ceclavín. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cedillo. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovecha-

mientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cedillo de la Torre. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cedoaria. Nombre vulgar de la planta: *Curcuma zedoaria*; *Curcuma zerumbet*.

cedro. Término empleado por los catadores de vino. Olor de madera noble que poseen algunos grandes vinos con un matiz balsámico, de resina noble, más perfumado que el olor resinoso del pino. En los grandes Cabernets Sauvignon este olor balsámico no procede de la madera de crianza, sino del propio vino. Véase: cata del vino.

cedro. Véase: vino aroma cedro.

cedrón. Nombre vulgar de la planta: *Lippia triphylla*; *Melissa officinalis*.

cefalacántidos. Véase: *Cephalacanthidae*.

céfalo. Nombre vulgar, en Europa, del pez: *Leuciscus cavedanus* (Bonaparte). Sinónimo: **cacho**.

cefalópodos. Véase: *Cephalopoda*.

cefalópodos de diez brazos. Véase: *Decabrachia*. Sinónimo: decápodos. Consideramos: sepias (*Sepioidea*), calamares (*Teuthoidea*) Véase: cefalópodos.

cefalópodos de ocho brazos. Véase: *Octobraquia*. Sinónimo: octópodos.

ceibo de agua. Nombre vulgar de la planta: *Pachira aquatica*.

celacanto. Designación oficial española del pez: *Latimeria chalumnae*.

celerí. Nombre vulgar catalán de la planta: *Apium graveolens* var. *rapaceum*. Sinónimo: **apionabo**.

celestial. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Carassius auratus* (Linnaeus). Sinónimo: **carpín**.

celigall. Nombre comercial de un producto, marca Sanavi; de alimento sin gluten. Véase: galletas sin gluten vainilla.

celobiosa. Véase: carbohidratos

celosa. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Chloroscombrus orqueta* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **casabe orqueta**.

celulasa. Enzima producida por microorganismos simbioses en los caracoles, gracias a la cual son capaces de digerir celulosa.

celulosa. Polisacárido lineal constituido por restos de D-glucopiranosas, unidos entre sí por uniones β -(1 \rightarrow 4). Existe en las paredes celulares de plantas, en la mayoría de algas y en especies de ciertas clases de hongos. Algunos procarióticos originan películas o microcápsulas de celulosa. Se encuentra casi pura en el algodón hidrófilo; constituye la mayor parte de la masa de la médula de saúco, de la madera, etc.; es sólida, incolora, insoluble en el agua y en los disolventes neutros, soluble en las soluciones cuproamoniacales. Véase: carbohidratos; hidratos de carbono.

celulosa microcristalina (E-460) Producto químico basado en celulosa natural. Puede producir perturbaciones digestivas. Se encuentra en alimentos de dietética. No es

tóxico. Véase: denominación específica de estabilizadores.

cemento. Término empleado por los catadores de vino. Olor desagradable que recuerda el del cemento y el de la cal. Suele aparecer en vinos vinificados en lagares de cemento. Véase: cata del vino.

cenestésico. Término empleado por los catadores de vino. Se dice del conjunto de las sensaciones que suceden a las reacciones analíticas de los órganos sensoriales. Puede decirse que no son objetivas sino subjetivas, y provienen de una sensibilidad extrasensorial propia de cada catador. Dependen del sistema nervioso vegetativo y conducen al placer hedonista o a la decepción y el desagrado. Véase: cata del vino.

cencíbel. Véase: uva cencíbel.

cenicienta. Nombre vulgar de la seta: *Cantharellus cinereus*.

Cenicientos. Término municipal de la provincia de Madrid en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bello-ta» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cenizo. Nombre vulgar de la planta: *Chenopodium album*.

cent en boca (joven). Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Clupea encrasicholus* (Linnaeus). Sinónimo: **boquerón**.

cent en boca (joven). Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Clupea encrasicholus* (Linnaeus). Sinónimo: **boquerón**.

centeno. Nombre vulgar de la planta de la especie: *Secale cereale*. El centeno tiene un sistema radicular fasciculado parecido al

del trigo, aunque más desarrollado que el de éste. Esta es una de las razones de su gran rusticidad. El tallo es largo y flexible. Las hojas son estrechas. Como en la cebada, las espiguillas no tienen pedúnculo y van todas unidas directamente al raquis, correspondiendo una sola a cada diente de éste. Las glumas son alargadas y agudas en su ápice y las glumillas, vellosas por su parte dorsal, se prolongan en una larga arista. Cada espiguilla produce hasta tres flores, pero suele abortar una. La espiga es muy delgada y larga, teniendo un aspecto semejante al de la escaña. Del centeno se obtiene un pan oscuro que es apreciado en los países del norte de Europa, que se endurece menos rápidamente que el del trigo. Se da mejor que el trigo en las zonas frías, sobre todo en suelos ácidos, arenosos y poco profundos, por lo que ha estado siempre muy extendido en regiones montañosas de duros inviernos. La superficie de centeno se va reduciendo año en año en todos los países. En España no suelen usarse variedades selectas de centeno, que suelen tener paja fuerte y son resistentes al encamado y más productivas, aunque también más exigentes. Citaremos el centeno *Gigantón*, obtenido en la Estación Experimental de Aula Dei, que es una variedad tetraploide. Una variedad que da buen resultado es la *Petkus*. Es una variedad alemana, de espiga corta, a pesar de lo cual es de las variedades más productivas. En España se encuentra también autorizada la *Galma*, que se incluyó en el Registro de Variedades posteriormente a las dos anteriores. Como el centeno se cultiva en zonas frías, la siembra debe hacerse muy pronto. Generalmente se hace antes de que lleguen las primeras lluvias. La cantidad de simiente empleada debe ser de unos 100 a 120 kg por ha. Es conveniente tratar la semilla con productos organo-mercúricos, pues el centeno es sensible al *Fusarium nivale*. En las provincias donde se cultiva el centeno hay costumbre de

sembrar una mezcla de trigo y centeno a partes iguales, que se le conoce con el nombre de “tranquillón” o “morcajo”. El centeno protege al trigo del excesivo frío y se obtienen mayores rendimientos. Aunque con menos frecuencia que al trigo, al centeno también le atacan los céfitos (*Cephus pygmaeus* y *Trachelus tabidus*). Pocas veces lo hace el *Mayetiola destructor*. En cambio, sí puede ser afectado por los nematodos. Le ataca al centeno la roya del tallo (*Puccinia graminis*) y la roya de la hoja (*Puccinia recondita*). La roya amarilla (*Puccinia striiformis*) es moderadamente patogénica para el centeno. El cornezuelo (*Claviceps purpurea*) es producido por un ascomiceto que ataca al centeno, pero no es específico de él, pues puede encontrarse en gramíneas pratenses y, aunque en raras ocasiones, en el trigo, cebada y arroz. En las espigas se desarrollan una especie de cuernecillos de 1 a 6 cm de largo y 2 ó 3 mm de grueso, que son el esclerocio del hongo que sirve para perpetuarlo. Este cornezuelo sustituye uno o varios granos de centeno. El problema del cornezuelo es que contiene alcaloides que son tóxicos para el hombre. Estos alcaloides son utilizados en farmacia. La enfermedad producida por los alcaloides del cornezuelo del centeno es conocida como ergotismo. Los medios de lucha que se utilizan contra el cornezuelo son: alzar el rastrojo con labor profunda y cribar el centeno.

centeno. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Centeno	
Ácido fólico (µg)	42,00
Calcio (mg)	64,00
Carbohidratos (g)	60,71
Cinc (mg)	1,30
Energía (kcal)	78,32
Energía (kJ)	1163,37
Fibra (g)	13,15

Centeno	
Fósforo (mg)	336,55
Grasa (g)	1,70
Grasa moninsaturada (g)	0,42
Grasa poliinsaturada (g)	0,74
Grasa saturada (g)	0,28
Hierro (mg)	4,60
Magnesio (mg)	120,00
Niacina (mg eq. niacina)	1,81
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,29
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	510,00
Proteína (g)	8,82
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,17
Sodio (mg)	40,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,35
Vitamina E (mg)	1,95
Yodo (mg)	10,00

centeredo. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

centola. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Maia squinado* (Herbst, Rondelet). Sinónimo: **centolla**.

centolha. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Lithides antarcticus* (Jacquinot). Sinónimo: **centolla patagónica**.

centolla. Designación oficial española del crustáceo: *Maia squinado*; *Maja squinado*. Sinónimo oficial: Amiarma; Araña; Boc; Brumo; Bruño; Cabra; Cachola; Cangrejo velludo; Carracha; Carrapateira; Cascudo; Centola; Centolla europea; Centollo; Centolo; Cranca; Cámbara; Eliseo; Felpudo; Labrella; Ladilla; Paitela; Pateiro; Pato; Peludo; Rabuda; Rañoto; Txangurro; Xentollo.

centolla. Nombre vulgar, en Argentina, del crustáceo: *Lithides antarcticus* (Jacquinot). Sinónimo: **centolla patagónica**.

centolla. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Lithides antarcticus* (Jacquinot). Sinónimo: **centolla patagónica**.

centolla. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Lithodes panamensis* (Faxon). Sinónimo: **centolla panameña**.

centolla. Nombre vulgar, en Uruguay, del crustáceo: *Lithides antarcticus* (Jacquinot). Sinónimo: **centolla patagónica**.

centolla. Crustáceo, nombre vulgar. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Centolla	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Ácido fólico (µg)	20,00
Calcio (mg)	29,00
Cinc (mg)	5,50
Colesterol (mg)	100,00
Energía (kcal)	127,20
Energía (kJ)	531,70
Grasa (g)	5,20
Grasa moninsaturada (g)	1,15
Grasa poliinsaturada (g)	2,22
Grasa saturada (g)	0,71
Hierro (mg)	1,30
Magnesio (mg)	48,00
Niacina (mg eq. niacina)	6,10
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,35
Porción comestible (%)	44,00
Potasio (mg)	270,00
Proteína (g)	20,10
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,15
Sodio (mg)	370,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,10
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	tr.
Vitamina D (µg)	tr.
Yodo (mg)	40,00

centolla chilena. Nombre vulgar, en (FROM), del crustáceo: *Lithides antarcticus* (Jacquinot). Sinónimo: **centolla patagónica**.

centolla de Juan Fernández. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Paromola rathbuni* (Porter). Sinónimo: **centolleta de Juan Fernández**.

centolla del sur. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Lithides antarcticus* (Jacquinot). Sinónimo: **centolla patagónica**.

centolla espinuda. Designación oficial española del crustáceo: *Lithodes murrayi*.

centolla europea. Nombre vulgar, en (FAO), del crustáceo: *Maia squinado* (Herbst, Rondelet). Sinónimo: **centolla**.

centolla neocelandesa. Designación oficial española del crustáceo: *Jacquiniotia edwardsii*.

centolla panameña. Designación oficial española del crustáceo: *Lithodes panamensis*. Sinónimo oficial: Centolla.

centolla patagónica. Designación oficial española del crustáceo: *Lithodes antarcticus*. Sinónimo oficial: Centolha; Centolla; Centolla chilena; Centolla del sur.

centolla patagónica. Nombre vulgar, en (FROM), del crustáceo: *Paralomis granulosa* (Jacquinot). Sinónimo: **centollón**.

centolla peluda. Designación oficial española del crustáceo: *Maia verrucosa*. Sinónimo oficial: Bros; Bruño; Peluda; Rabuda.

centolleta de Juan Fernández. Designación oficial española del crustáceo: *Paromola rathbuni*. Sinónimo oficial: Centolla de Juan Fernández.

centollo. Nombre vulgar, en Cantabria, del crustáceo: *Maia squinado* (Herbst, Rondelet). Sinónimo: **centolla**.

centollo. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Maia squinado* (Herbst, Rondelet). Sinónimo: **centolla**.

centollón. Designación oficial española del crustáceo: *Paralomis granulosa*. Sinónimo oficial: Centolla patagónica.

centollos a la marinera. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** centollo, mejillones, besamel, yema de huevo, cebolla, zanahoria, ajo, perejil, laurel, vino blanco, pan molido, sal. Véase: cocina de Asturias.

centollos rellenos. Plato de la cocina de Cantabria “Valdáliga” perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. **Ingredientes:** centollo, huevo cocido, vino blanco, agua, sal gorda. Véase: cocina de Cantabria. Véase: txangurro relleno.

centollos a la vasca. Plato correspondiente al grupo de centollos. Tiempo de preparación 40 minutos. Cocción: 30 minutos. **Ingredientes:** centollo, cebolla, zanahoria, puerros, ajo, tomate concentrado, aceite, mantequilla, caldo de pescado, brandy, pan rallado, sal, pimienta, rama de perejil. Véase: centollos.

centollos con nata. Plato correspondiente al grupo de centollos. Tiempo de preparación 10 minutos. **Ingredientes:** centollo en lata, nata, zumo de limón, sal, pimienta, perejil picado. Véase: centollos.

centollos con salsa remolada. Plato correspondiente al grupo de centollos. Tiempo de preparación 5 minutos. **Ingredientes:** centollo cocido (frío), cebolla o escalonia, perejil, huevo duro, aceite, vinagre, sal, pimienta. Véase: centollos.

centollos en la cocina. Consideramos los siguientes platos: Centollo a la vasca; Centollo con nata; Centollo con salsa remolada; Pomelos rellenos con centolla. Véase: mariscos.

centolo. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Maia squinado* (Herbst, Rondelet). Sinónimo: **centolla**.

Centracanthidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo:

cordados. Subtipo: vertebrados. Subclase: actinoptergios. Superorden: teleósteos. Orden: perciformes. Suborden: percoides. Se compone de dos géneros repartidos en siete especies que viven a lo largo de las costas orientales del Atlántico. Son peces de cuerpo alargado y ligeramente comprimido. Esta familia tiene como característica más notable una mandíbula inferior que sobresale ampliamente y una mancha con ángulos rectos en medio de cada lado. Nombre vulgar: centracántidos. Consideramos: caramel (*Spicara alcedo*), chucla (*Spicara smaris*).

Centracanthus cirrus. Pez. Designación oficial: **jerret imperial**.

centracántidos o ménidos. Véase: *Centracanthidae*.

Centrarchidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinoptergios. Infraclase: teleósteos. División: euteleósteos. Superorden: acantoptergios. Orden: perciformes. Comprende especies dulceacuícolas que poseen una única aleta dorsal y cuya parte anterior es más baj que la posterior. El cuerpo es alto y aplastado lateralmente. Son peces originarios de América del Norte, pero un gran número de especies, han sido progresivamente naturalizadas en Europa y otros sitios, la familia comprende un total de treinta y dos especies depredadoras que se alimentan de peces e invertebrados. Algunas son conocidas como apreciados peces de acuario. Consideramos: black crappie (*Pomoxis nigromaculatus*), bluegill (*Lepomis microchirus*), flier (*Centrarchus macropterus*), longear sunfish (*Lepomis megalotis*), nariz azul (*Hyperoglyphe antarctica*), perca americana (*Micropterus salmoides*), perca de dolomien (*Micropterus dolomei*), pez negro (*Centrolophus niger*), reदार sunfish (*Lepomis microlaphus*), robalo de roca (*Ambloplites rupestris*), perca sol (*Lepomis gibbosus*), white crappie (*Pomoxis nigromaculatus*).

Centrarchus macropterus. Familia: centrárcidos. En América tiene gran importancia en la pesca deportiva. Esta especie origina en primavera, entre la población de Tejas, Missouri, Mississippi y Florida, una auténtica fiebre de pescadores, tanto de red como de anzuelo. Un pez que también resulta muy buen pescado de mesa, y que aparece desde Virginia hasta Tejas y desde Mississippi hasta Illinois. Véase: centrárcidos. Nombre vulgar: flier.

centrárcidos. Véase: *Centrarchidae*.

Centridermichthys uncinatus. Pez. Designación oficial: **platija ártica**.

Centrina centrina. Pez. Designación oficial: **cerdo marino**.

Centrina nigra. Pez. Designación oficial: **negrito**.

Centrina paradoxa. Pez. Designación oficial: **cerdo marino**.

Centrina salviani. Pez. Designación oficial: **cerdo marino**.

Centrina vulpecula. Pez. Designación oficial: **cerdo marino**.

Centris scolopax. Pez. Designación oficial: **trompetero**.

Centriscus gracilis. Pez. Designación oficial: **trompetero**.

Centriscus scolopax. Pez. Designación oficial: **pito real**.

Centriscus squamosus. Pez. Designación oficial: **trompetero**.

Centristhmus signiflier. Pez. Designación oficial: **serrano ravijunco**.

Centroberix affinis. Pez. Designación oficial: **palometa australiana**.

centrolabro. Designación oficial española del pez: *Acantholabrus microstoma*; *Centrola-*

brus exoletus; *Labrus exoletus*. Sinónimo oficial: Durdo; Pequeña vieja; Porredana; Vieja.

Centrolabrus exoletus. Pez. Designación oficial: **centrolabro**.

Centrolabrus hepatus. Pez. Designación oficial: **merillo**.

Centrolophus britanicus. Pez. Familia: centrárquidos. Designación oficial: **romerillo**.

Centrolophus liparis. Pez. Familia: centrárquidos. Designación oficial: **romerillo**.

Centrolophus newtoni. Pez. Familia: centrárquidos. Designación oficial: **romerillo**.

Centrolophus niger. Familia: centrárquidos. Cuerpo alargado, cabeza redondeada y boca roma. Este pez es de color gris oscuro tirando a marrón negro, moteado con puntos plateados; se vuelve más clara en la parte del vientre. Aparece en zonas cálidas del Atlántico oriental. Este habitante de alta mar se alimenta de cangrejos y pequeños peces y alcanza una longitud de hasta 1,20 m. Es un pescado de mesa muy apreciado. Nombre vulgar: pez negro. Designación oficial: **romerillo**.

Centrolophus peruanus. Pez. Familia: centrárquidos. Designación oficial: **cojinoba palmera**.

Centrolophus pompilus. Pez. Familia: centrárquidos. Designación oficial: **romerillo**.

Centrolopus crassus. Pez. Designación oficial: **mupo imperial**.

Centrolopus medusophagus. Pez. Designación oficial: **mupo**.

Centrolopus ovalis. Pez. Designación oficial: **mupo imperial**.

Centronotus gardenii. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **cobia**.

Centronotus glaycos. Familia: carángidos. Nombre vulgar: **palometa blanca**.

Centronotus glaycos. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **palometa blanca**.

Centronotus gunnelus. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **gonello**.

Centronotus ovalis. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: **palometa blanca**.

Centronotus vadigo. Pez. Familia: carángidos. Designación oficial: lirio; **palometón**.

Centropholis goodei. Pez. Designación oficial: **voladora**.

Centrophorus bragancae. Pez. Designación oficial: **quelvacho**.

Centrophorus calceus. Pez. Designación oficial: **sapata**.

Centrophorus crepidalbus. Pez. Designación oficial: **sapata**.

Centrophorus crepidater. Pez. Designación oficial: **sapata negra**.

Centrophorus granulatus. Pez. Designación oficial: **quelvacho**.

Centrophorus lusitanicus. Pez. Designación oficial: **quelvacho**.

Centrophorus ringens. Pez. Designación oficial: **bruja**.

Centrophorus scalpratus. Pez. Designación oficial: **tollo negro merga**.

Centrophorus squamosus. Pez. Designación oficial: **quelvacho negro**.

Centrophorus squamosus dumerilii. Pez. Designación oficial: **quelvacho negro**.

Centrophorus uyato. Pez. Designación oficial: **quelvacho negro**.

Centropogon lehmannii. Familia: lobeliáceas. Fruta comestible. Las hojas de su árbol tienen propiedades narcóticas y producen embriaguez. Nombre vulgar de su fruta: huevo de gallo.

Centropomus armatus. Pez. Designación oficial: **robalo gualajo**.

Centropomus ensiferus. Pez. Designación oficial: **robalo maqueque**.

Centropomus nigrescens. Pez. Designación oficial: **robalo redondo**.

Centropomus parallelus. Pez. Designación oficial: **robalo chucumite**.

Centropomus pectinatus. Pez. Designación oficial: **robalo constantino**.

Centropomus poeyi. Pez. Designación oficial: **robalo prieto**.

Centropomus robalito. Pez. Designación oficial: **robalo aleta amarilla**.

Centropomus undecimales. Pez. Designación oficial: **robalo blanco**.

Centropomus unionensis. Pez. Designación oficial: **robalo serrano**.

Centropristis hepatus. Pez. Familia: serránidos. Designación oficial: **merillo**.

Centropristis melana. Pez. Familia: serránidos. Designación oficial: **serrano estriado**.

Centropristis merus. Pez. Familia: serránidos. Designación oficial: **mero negro**.

Centropristis merus. Otro nombre del pez: *Epinephelus nigritus*. Familia serránidos. Designación oficial: **baila de roca**.

Centropristis striata. Familia: serránidos. Cuerpo grande, aletas con radios; resulta curiosa la aleta caudal, que termina en un radio alargado con forma de bandera. Color negro o marrón oscuro. Aparece mayoritariamente en el Atlántico Norte. Se alimenta de crustáceos y animales blandos, así como de pequeños peces. Tiene importancia comercial en EE.UU. y en Australia se considera uno de los principales, culinariamente hablando. Se encuentra en aguas tropicales calientes y puede llegar a ser muy grande. Tiene carne rosada con capas de tamaño mediano de textura consistente y sabor suave. Es indicado para cocinar con salsas. Véase: pescados. Nombre vulgar: **mero negro**. Designación oficial: **serrano estriado**.

Centropristis striatus. Pez. Familia: serránidos. Designación oficial: **serrano estriado**.

Centropyge passer. Pez. Designación oficial: **isabelita machín**.

Centroscyllium granulatum. Pez. Designación oficial: **tiburón negro**.

Centroscyllium nigrum. Pez. Designación oficial: **tollo negro espinoso**.

Centroscymnus coelolepis. Pez. Designación oficial: **pailona**.

Centroscymnus crepidater. Pez. Designación oficial: **sapata negra**.

Centroscymnus macracanthus. Pez. Designación oficial: **tollo negro jume**.

Centrurophis remicaudatus. Pez. Designación oficial: **culebrita roja marina**.

Cenyphterus maculatus. Familia: ofididos. Longitud aproximada 20 y 80 cm. habita en profundidades de 20 a 200 m, y aparece en las franjas costeras de China y Argentina. De internacional importancia comercial. La principal zona de capturas es la bahía de Valparaíso. Alrededor del 97% de las capturas se venden como pescado fresco, el resto

se congela. Sinónimo: congrio negro, pisto-
lero.

ceo. Nombre vulgar del pez: *Zeus faber* (Lin-
naeus). Sinónimo: **pez de San Pedro**.

cep. Nombre vulgar catalán de la seta: *Boletus*
pinicola; *Boletus reticulatus*.

cep negre. Nombre vulgar catalán de la seta:
Boletus aereus.

cepa canasta. Véase: uva albillo.

cepa de lena. Véase: uva albillo.

cepa de Madrigal. Variedad de uva blanca.
Véase: uva verdejo.

cepacaballo. Nombre vulgar de la planta *Equi-*
setum telmateia.

Cepaea nemoralis. Familia: helícidos. Este
caracol presenta una gran variabilidad tanto
con respecto al color de fondo de la concha,
que va del amarillo pálido al anaranjado,
como con respecto a las rayas que éste pre-
senta, que pueden ser desde muy anchas
hasta inexistentes y desde muy marcadas
hasta borrosas. Esta variabilidad tiene valor
adaptativo, como lo demuestra el hecho que
los *Cepaea nemoralis* de las dunas fijadas
son uniformemente amarillos y tienen el la-
bio externo de la apertura de la concha (el
peristoma) claro, dos caracteres que favore-
cen el camuflaje y la termorregulación en
un hábitat cálido. Sin embargo, se sabe que
las presiones selectivas no son únicamente
térmicas o de depredación. Se pueden en-
contrar acumulaciones de conchas destro-
zadas de *Cepaea nemoralis* alrededor de las
piedras que el tordo (*Turdus philomelos*)
utiliza como yunques contra los cuales
rompe caracoles sacudiéndolos con el pico.
Nombre vulgar: **caracol rayado**. Designa-
ción oficial: **caracol moro**.

Cepaea nemoralis. Otro nombre del molusco:
Helix nemoralis.

Cephalacanthidae. Familia zoológica. Reino:
animal. Rama: eumetazoos. División: bila-
terales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo:
cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase:
peces. Clase osteíctios. Subclase actinopte-
rigios. Superorden: teleósteos. Orden: dac-
tilopteriformes. Consideramos: chicharra
(*Cephalacanthus volitans*).

Cephalacanthus spinerella. Pez. Familia: ce-
falacántidos. Designación oficial: **chicha-
rra**.

Cephalacanthus volitans. Familia: cefalacán-
tidos. Cuerpo fusiforme, grueso, alargado y
cubierto de escamas rudas y adherentes. Ca-
beza fuerte, cuboide, algo deprimida y con
los lados inferiormente convergentes, ente-
ramente acorazada. Rostro terminado en una
visera muy pequeña, con una escotadura cen-
tral diminuta y boca relativamente pequeña.
Color achocolatado, con pequeñas manchas
oscuras o azuladas, escapulares azuladas,
con diminutos ocelos orlados de negro y cen-
tro más claro que el de la aleta. Boca y cáma-
ra branquial anaranjadas. Talla hasta 50 cm.
Atlántico y Mediterráneo, bastante común.
Nombre vulgar: chicharra, murciélago, pez
volador, roncador.

Cephalacanthus volitans. Pez. Familia: cefa-
lacántidos. Designación oficial: alón; chi-
charra.

Cephalopholis acanthistius. Pez. Familia: se-
rránidos. Designación oficial: **mero ambu-
lú**.

Cephalopholis cruentata. Pez. Familia: se-
rránidos. Designación oficial: **cherna en-
jambre**.

Cephalopholis fulva. Familia: serránidos. Es
uno de los meros más comunes en los arreci-
fes de las islas al Oeste del océano Índico y

en el Sur de Florida, también aparece en el golfo de Méjico hasta el Sudeste del Brasil. Este pez de color marrón anaranjado se halla salpicado de puntos azules. Nombre vulgar: cherna cabrilla, coney. Designación oficial: **cherná cabrilla**.

Cephalopholis fulvus. Pez. Familia: serránidos. Designación oficial: **cherná cabrilla**.

Cephalopholis pachycentrum. Familia: serránidos. Es uno de los 3 parientes asiáticos de los meros que sólo alcanza los 25 cm de longitud. Los otros dos son: el pez pantera (*Cromileptes altivelis*) y la perca de roca leopardo (*Plectropomus leopardus*). Nombre vulgar: mero marrón.

Cephalopholis propino. Pez. Familia: serránidos. Designación oficial: **mero ambulú**.

Cephalopoda. Clase zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: moluscos. Los cefalópodos constituyen la clase de moluscos más desarrollados. Son, sin excepción, habitantes del mar. Entre ellos se encuentran los animales marinos invertebrados de mayor tamaño. Al mismo tiempo, son los habitantes del mar más rápidos. Los cefalópodos, que están mucho más próximos a los caracoles que a los peces, tienen unos órganos de los sentidos y un sistema nervioso altamente desarrollados. Tienen visión tridimensional y pueden diferenciar los colores. También son capaces de “aprender” y de “recordar”. La cabeza, con los grandes ojos en forma de lente, sobresale claramente del cuerpo. Aparte de la lengua masticadora (rádula) como los caracoles que, en este caso únicamente sirve como lengua para ayudar a tragar los animales capturados, tienen en la boca dos quijadas que son como el pico de un loro. Con ellas, estos animales, pueden desmenuzar su captura, principalmente conchas, cangrejos y peces. La boca está rodeada de brazos muy móviles y a menudo provistos de ventosas que utilizan para agarrar a sus presas, tantear y arrastrarse. En el lado del vientre del cuerpo en forma de saco hay una amplia

cavidad del manto en la que desembocan los intestinos, las vías urinarias y sexuales y donde también se encuentran las branquias. Por la cavidad del manto, abierta hacia delante, afluye el agua que respiran y es expulsada por un tubo estrecho, el embudo. Si esta expulsión se realiza a sacudidas bruscas, el animal puede desplazarse a gran velocidad debido a la enorme fuerza de propulsión. Mientras que esto suele emplearse para huir, muchas especies también disponen de aletas a los lados del tronco para movimientos más lentos. * Casi todos los cefalópodos poseen una glándula colorante, la denominada bolsa de la tinta. Si se acerca un enemigo, ésta glándula, que desemboca en la cavidad de manto, produce un líquido de color marrón negro que es expulsado por el embudo al nadar en retroceso. Se esparce como una nube en torno al animal y le hace invisible ante el agresor. A menudo la nube de color expulsada imita incluso la forma del cefalópodo, de modo que el atacante intenta cogerle a menudo en vano. * La piel de la mayoría contiene células colorantes móviles que posibilitan al animal cambiar de color. Esto juega un papel importante en el galanteo previo al apareamiento, también sirve para camuflarse en el caso de los animales que viven sobre el fondo marino. * Todos los cefalópodos son unisexuales. Ponen huevos de los que salen las crías acabadas y completamente desarrolladas. La mayoría de los cefalópodos que viven en la actualidad carecen de conchas exteriores como los bivalvos y los caracoles, sin embargo tienen una valva que se encuentra en el interior del cuerpo. Pocas especies carecen en absoluto de valva. * La concha atrofiada y calcárea, suele ser ovalada a lo largo y ligeramente abombada. A causa de las minúsculas cámaras interiores y llenas de gas, es porosa y muy ligera. A menudo se encuentran estas valvas en la playa. Estas se venden en los comercios con el nombre de “sepia” como piedra de afilar para los pájaros. * Según el número de branquias los cefalópodos se dividen entre los que tienen 4 y los que tienen 2 branquias. De las especies que hoy viven,

sólo el nautilo (*Nautilus*) pertenece a los de 4 branquias, todos los demás cefalópodos tienen 2 branquias. En el Sudeste asiático, el nautilo se pesca en grandes cantidades, sobre todo en Burma, no sólo por su carne, sino también por su codiciada concha. * Los cefalópodos de 2 branquias se dividen según el número de sus brazos, los hay de 8 brazos (*Octobranchia*) y de 10 brazos (*Decabrachia*), cuyos 2 brazos extras son más largos y sirven para apresar. * Los cefalópodos están abundantemente representados en todos los mares del mundo y han constituido desde siempre un alimento muy importante para los habitantes de las costas. Gracias a las técnicas de conservación y refrigeración, la sepia, el calamar y el pulpo pueden adquirirse prácticamente en todas partes. Probablemente su importancia para la alimentación humana aumentará de cara al futuro, ya que están muy extendidos y, de momento, sus existencias están mucho menos amenazadas que las de la mayoría de los animales marinos. Consideramos: decápodos (cefalópodos de diez brazos) (*Decabrachia*), octópodos (cefalópodos de ocho brazos) (*Octobranchia*).

Cephaloptera edentula. Pez. Designación oficial: **manta**.

Cephaloptera massera. Pez. Designación oficial: **manta**.

Cephalorhynchus commersoni. Familia: delfínidos. Distribuido a lo largo de las costas de Patagonia, Tierra de Fuego, hasta las islas Malvinas. Longitud total de 1,5 m aproximadamente y 50 kg de peso. La frente no muestra un perfil tan pronunciado como otras especies de delfines y el color de la piel hace que sea fácilmente identificable: la cabeza y la parte dorsal de la aleta hasta la cola (incluida ésta) son de color negro, mientras que el resto es blanco. Presenta 30 pequeños dientes puntiagudos en cada hemimaxila. Vive en aguas costeras, bahías y fiordos. Es

una especie muy poco conocida y su observación es rara. Vive en pequeños grupos formados por 3-5 animales y se alimenta de *krill* además de peces, aunque la forma de la boca hace pensar que generalmente no consume grandes presas. No parece realizar movimientos migratorios y la distribución de la especie raras veces rebasa el paralelo de 40° de latitud Sur. No vacila en penetrar en los estuarios de los ríos aunque las aguas sean turbias y fangosas, al contrario de los otros delfínidos, que evitan esas situaciones. Nombre vulgar: delfín urraca.

Cephalorhynchus haevisidei. Mamífero cetáceo. Familia: delfínidos. Designación oficial: **delfín**.

Cephalus orthroriscus. Pez. Designación oficial: **pez luna**.

cepola. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Cepola macrophthalmia* (Linnaeus). Sinónimo: **cinta**.

Cepola gladius. Pez. Familia: cepólidos. Designación oficial: **rey del arenque**.

Cepola iris. Pez. Familia: cepólidos. Designación oficial: **lista**.

Cepola macrophthalmia. Familia: cepólidos. Aparece en el Atlántico nororiental, desde Senegal hasta las Islas Británicas y en el Mediterráneo, a profundidades de hasta 200 m. Se alimenta generalmente de cangrejos que encuentra entre el plancton. Longitud media: 30 a 50 cm. Longitud máxima 70 cm. Carne aceptable. Nombre vulgar: cinta, látigo, pez llama, favia. Designación oficial: **cinta**.

Cepola rubescens. Familia: cepólidos. El pez tenía se reconoce por su cuerpo largo y anguiliforme, dotado de una larga dorsal y una larga anal, llevando cada una de estas aletas 60 radios. Los grandes ojos ocupan 1/3 de la longitud de la cabeza. Las escamas son muy

pequeñas. Sin importancia económica, el pez tenia es a veces capturado con caña. El pez tenia se alimenta de crustáceos planctónicos del grupo de los copépodos, así como de sus larvas (nauplios). Sirve de alimento a otras especies. Nombre vulgar: pez tenia. Designación oficial: **cinta**.

Cepola serpentiformis. Pez. Familia: cepólidos. Designación oficial: **cinta**.

Cepola taenia. Pez. Familia: cepólidos. Designación oficial: **cinta**.

Cepola trachyptera. Pez. Familia: cepólidos. Designación oficial: **lista**.

Cepolidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteictios. Subclase: actinopterygios. Superorden: teleósteos. Orden: perciformes. Suborden: percoides. La familia se compone de dos géneros que agrupan alrededor de cinco o seis especies. Perciformes con forma aberrante ya que su aspecto es anguiliforme y lateralmente muy comprimido, sobre todo en la región caudal que es acintada y de considerable longitud. Aletas dorsal y anal muy largas y reunidas por detrás con la caudal, que termina en forma de pincel; ambas sostenidas por radios blandos, salvo los 3 primeros de la dorsal, que son espinosos y libres, aunque no acerados. Cabeza relativamente corta y desnuda, morro chato y abertura bucal oblicua, con maxilares protractiles y dientes diminutos. Ojos grandes. Escamas cicloides pequeñas, no imbricadas. Coloración encarnada. Consideramos: cinta (*Cepola macrophtalma*), cinta (*Cepola rubescens*).

cepólidos. Véase: *Cepolidae*.

cera. Sustancia plástica que fabrican algunos insectos (*cera animal*) u obtenida de las plantas (*cera vegetal*) La cera más empleada es, generalmente, la de abejas, el material de los alveolos que contienen la miel, que consta principalmente de cerina y miri-

cina. En estado natural es amarilla (*cera amarilla*), pero expuesta al aire, a la luz solar, en láminas delgadas y humedecidas, se convierte en blanca (*cera blanca*). Las ceras vegetales se parecen a menudo, por su composición, a las grasas. Véase: barnices, ceras y encáusticos.

cera. Término empleado por los catadores de vino. Olor característico de los vinos dulces naturales y vinos blancos licorosos que evoca el de la cera de abeja. También es aroma propio de vinos blancos de gran clase, con cuerpo y un poco evolucionados. Véase: cata del vino.

cera de abejas amarilla. (E-901 ii) Es la cera en su estado natural. En bollería, chicle, frutas frescas, productos de confitería, aperitivos, café, chocolate. Véase: productos cuya función no se especifica.

cera de abejas blanca. (E-901 i) Es la cera natural, amarilla, expuesta al aire, a la luz solar, en láminas delgadas y humedecidas. Se emplea en: bollería, chicle, frutas frescas, productos de confitería, aperitivos, café, chocolate. En bollería, chicle, frutas frescas, productos de confitería, aperitivos, café, chocolate. Véase: productos cuya función no se especifica.

cera de candelilla. (E-902) En bollería, chicle, frutas frescas, productos de confitería, aperitivos, café, chocolate. Véase: productos cuya función no se especifica.

cera de carnauba. (E-903) Cera obtenida en grandes cantidades de una palmera de América del Sur (*Copernicia cerifera*) En bollería, chicle, frutas frescas, productos de confitería, aperitivos, café, chocolate. Véase: productos cuya función no se especifica.

cera de germen de arroz. (E-908) Véase: productos cuya función no se especifica.

cera de lana. Véase: churre de lana.

cera microcristalina refinada. (E-907) Véase: productos cuya función no se especifica.

Ceranium rubrum. Pez. Designación oficial: **trillo**.

Cerastocopelus maderensis. Pez. Designación oficial: **pez linterna**.

Cerastocopelus warmingi. Pez. Designación oficial: **pez linterna de Evermann**.

Cerastoderma edule. Familia: cárdidos. Este berberecho vive principalmente a profundidades de hasta 10 m en las zonas de marea, sobre suelos arenosos y blandos. Se encuentra en el Atlántico Norte, en el Mediterráneo, en el mar Negro, mar del Norte y en el Báltico hasta el golfo de Botnia. El que pueda vivir en aguas tan diversas se debe a su formidable capacidad de adaptación, que se hace especialmente evidente cuando se trata de aguas cuyo contenido en sal va decreciendo de manera progresiva. La valva de este molusco tiene un color marfil, que, incluso puede llegar a ser marrón, sus pliegues radiales se encuentran bien pronunciados. Alcanza unos 5 cm de diámetro. Nombre vulgar: perdigone, berberecho, carneiro. Designación oficial: **berberecho**.

Cerastoderma glauculus. Molusco, nombre vulgar. Familia: cárdidos. Designación oficial: **berberecho verde**.

Ceratias holboelli tentaculatus. Pez. Designación oficial: **pescador de profundidad**.

Ceretocottus bubalis. Otro nombre del pez *Taurulus bubalis*. Designación oficial: **ca-bracho venenoso**.

Ceratonía siliqua. Familia: papilionáceas. Fruto del algarrobo azucarado en vaina, contienen hasta el 26% de sacarosa. Este árbol es originario de Arabia, y se cultiva en toda la región mediterránea, en la que se ha asilvestrado. Las algarrobas son comestibles, aunque principalmente se benefician para dársela al ganado caballar. Nombre vulgar: algarroba, garrofa. Según el Código Alimentario,

3.18.02. i. Legumbre seca obtenida de *Ceratonía siliqua*, L. Véase: legumbre seca.

Cerceda. Término municipal de la provincia de Madrid en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cercedilla. Término municipal de la provincia de Madrid en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cerceta común. Nombre vulgar del ave: *Anas crecca*.

cercobajo. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Orthopristis brevipinnis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro corcovado**.

cerdito de mar. Nombre vulgar del pez: *Scorpaena porcus*.

cerdo. Nombre vulgar de los animales de la Familia: suidos. El cerdo es un mamífero, con hocico terminado en morro, que se cría por su carne y su piel. El macho se llama verraco, la hembra marrana y la cría cochinito. Un ejemplar de 3 a 4 semanas de vida que todavía se amamanta recibe el nombre de lechón. El cerdo es prolífico y más fácil de criar que otros animales para carne, pues se

trata de una especie pacífica que se alimenta de cualquier cosa. Su valor no solo estriba en que proporciona una cantidad considerable de carne, sino que casi todas sus partes, como la grasa fundida (manteca), las orejas, las cerdas (los pelos), las patas, las manos, las entrañas y la cola, se aprovechan como carne fresca o embutido. Antaño el cerdo se consideraba inmundo por su forma de comer. Se cree, por otra parte, que la prohibición entre judíos y musulmanes de no ingerir esta carne se debió a que, en aquellos tiempos, su consumo provocaba enfermedades. Los antiguos egipcios, por ejemplo, creían que transmitía la lepra y prohibían la entrada de los porquerizos al templo. Por entonces se ignoraba que la causa de la enfermedad (la triquinosis) se debía a la presencia en la carne del cerdo de un gusano parásito (*Trichinella spiralis*), invisible al ojo humano, que muere con una cocción a temperatura elevada (temperatura interna de 60 °C) Existen diversas razas de cerdos, entre las que destacan la Duroc, la ibérica, la Landrace y la Yorkshire, que han originado numerosos cruces. La demanda de una carne menos grasa ha llevado al desarrollo de razas con un 30% a un 50% menos de grasa (tal y como se puede medir por el espesor de la grasa dorsal) que hace unos treinta años, gracias a la genética y los nuevos modos de alimentación. Es en los cortes de la canal de cerdo donde, sin duda, se aprecian más diferencias entre Norteamérica y Europa. En el continente europeo existe una tradición más antigua que se estableció antes de que dominara el anhelo de rentabilidad. La carne de cerdo más tierna procede del lomo (espalda), de donde se obtienen filetes, carne para asados y chuletas. La del muslo o la paletilla es menos tierna pero también se obtienen trozos para asados así como otras tajadas: manos, jarretes, colas, etc. El cerdo se consume fresco, salado o ahumado. Desde el punto de vista gastronómico consideramos, entre otros, los platos si-

guientes: Cochinillo asado; Chuletas de cerdo especiadas; Engravá; Filetes de cerdo con castañas glaseadas; Greixera de pies de cerdo; Jamón serrano al estilo de Huelva; Lechona rellena; Lomo de cerdo en adobo; Magras con tomate; Manos de cerdo con judías; Miolada de Orense; Morro y oreja de cerdo con judías; Pernil asado al estilo Mansilla; Tostón. Véase: cocina clásica; despiece de la canal de porcino. Nombres vulgares con que se designa a este animal son: cebón, cerdo, chancho, gocho, gochu, gorrín, gorrino, gruñete, gruñeto, gruñente, letón, marrancho, marranchón, marrano, marranchón, porcachón, porcallón, porco, porquezuelo, puerco, sute, tocino, varraco, verriondo. Al animal se le llama con las siguientes voces: Coche, cochi, cocho, cuchí, cuino. Por su etapa de crianza se clasifica: cochinillo; cochino; dos-agostos; frajenco; garrapo; lechón; malandar; marranete; marranete; marranillo; porcino; primal; primor; recebo; rungo; tetón; verdeo, de. Otras características: agostón; campero; cochino chino; cochino de monte; corezuelo; granillero; guarrito; jaro; jeta; anfla; rostrizo; tarasca; tostón; trasca; tunco; verraco; verrón.

cerdo Alemán. Raza porcina de carne. Resultado de cruces entre primitivos cerdos autóctonos alemanes de orejas flexibles, los llamados cerdos de las marismas, Yorkshire y el "middle white" inglés. El cerdo noble alemán es un cerdo del tipo de carne, con una gran masa muscular (pernils, costillas y otras partes de carne noble) frente a la grasa. Las cerdas son muy prolíficas, suelen tener 10-12 lechones en cada camada y también leche suficiente, así que los lechones lactantes crecen rápidamente. **Características:** peso de la hembra 250-280 kg, del verraco: 300-350 kg. Véase: cerdo doméstico.

cerdo Beltsville. Véase: cerdo Poland-China.

cerdo Berkshire. Raza porcina grasa. El cerdo oriundo del condado inglés de Berkshire

después de muchos cruces y generaciones dio lugar a cerdos con marcas blancas en el hocico, extremidades y cola, de dimensiones medias y con una fertilidad de 7 a 10 lechones por camada, precoz, al principio un tipo de carne y grasa, después un cerdo de grasa. En la actualidad ya no se cría en su país de origen, y sólo se tiene como reserva energética. Por el contrario, está ampliamente difundido en América del Sur y Central, Canadá y Japón. El cerdo berkshire es una de las razas que más influyeron en la creación de toda una serie de nuevas razas porcinas. **Características:** peso de la hembra 160-200 kg, del verraco: 200-280 kg. Véase: cerdo doméstico.

cerdo Blanco Belga. De características productivas muy parecidas al Pietrain, esta raza se utiliza para mejorar la calidad de la carne en cruces simples o a tres vías. Y, casi siempre, como es lógico, se utilizan los machos, y rara vez las hembras. De aptitudes maternas mediocres, aunque un poco mejor que la raza Pietrain y Hampshire, esta raza presenta una velocidad de crecimiento baja, y comparable a la de la raza Hampshire. Calidad de la canal muy buena, solo superada por la raza Pietrain, pero presenta un alto porcentaje de casos de PSE (pálidas, blandas y exudativas).

Datos productivos	
Intervalo destete cubrición	20
Ganancia media Diaria 20-90 Kg (g/día)	650
Índice de conversión 20-90 Kg (Kg/Kg)	3,2
Primer parto (días)	360
Lechones vivos/parto	9-9,5
Lechones destetados/parto	7,5-8,5
Espesor tocino dorsal a los 90 Kg (mm)	11,6
Rendimiento de la canal a los 90 Kg, sin cabeza	77%
Longitud de la canal (cm)	97
% piezas nobles	66,5
% estimado de magro en la canal	57

Véase: designación racial; prototipo racial del cerdo Ibérico; cerdo ibérico; dehesa.

cerdo Cornwall. Sinónimo: cerdo de Cornualles.

cerdo Danés. Raza porcina de carne. La raza campesina danesa ha sentado las bases para desarrollar otras muchas razas de carne, y se han seguido criando, hasta hoy, como raza pura. Los cerdos de la raza campesina danesa tienen una piel blanca y cerdas del mismo color. Las hembras son extraordinariamente prolíficas (12-14 lechones en una camada) y tienen mucha leche. Un mes después del parto todavía producen 10 l diarios de leche, y, por ello, los lechones se desarrollan rápidamente. Con 21 días, los lechones de una sola camada pesan juntos de 50 a 60 kg. El aumento medio diario del engorde precoz, hasta 90 kg, llega a los 700 g. **Características:** peso de la hembra 230-250 kg, del verraco: 270-290 kg. Véase: cerdo doméstico.

cerdo de Cornualles. Raza porcina de carne y grasa. La nueva denominación para este cerdo es "Large blanch" pero la más utilizada es la de "cornwall". Esta raza surgió en los condados ingleses de Cornwall y Suffolk por el cruce de un cerdo grande y primitivo, negro y de orejas caídas con los pequeños cerdos negros de Suffolk y Essex. El resultado del cruce fue una raza de cerdos espesos, negros y piel gris negruzca. Es muy popular entre los criadores de cerdo del subtrópico, sobre todo en la península Balcánica. Utilizada en la Denominación: Los Pedroches. **Características:** peso de la hembra 200-240 kg, del verraco: 300 kg. Véase: cerdo doméstico.

cerdo de Hallig. Sinónimo: cerdo de Suabia.

cerdo de pasto. Raza porcina de carne. El cerdo alemán de pasto que se ha cruzado con razas francesas de color negro manchado y con el cerdo hampshire norteamericano.

no. Es un cerdo de tamaño mediano. Es un ejemplo de individuo poco exigente que tiene utilidad si se le ceba con buen pasto. Sólo se cría localmente por pequeños granjeros. **Características:** peso de la hembra 220-235 kg, del verraco: 240-275 kg. Véase: cerdo doméstico.

cerdo de silla inglés. Sinónimo: cerdo Inglés.

cerdo de Suabia. Raza porcina grasa. En Schleswig-Holstein se crió una antigua raza, el cerdo suab o de Hallig, de partes altas, con cabeza alargada y estrecha, orejas flexibles y una característica banda en el tronco. Después de cruces infructuosos se cruzó con el cerdo inglés pescador de silla. Así surgió el actual cerdo Suab o de Hallig que era precoz y muy prolífico (más de 12 lechones por camada) y que engordaba rápidamente. La exigencia de los consumidores de carne pobre en grasa ha relegado la cría de estos cerdos a criadores aislados. **Características:** peso de la hembra 225-275 kg, del verraco: 275-350 kg. Véase: cerdo doméstico.

cerdo de pata negra. Véase: cerdo ibérico.

cerdo doméstico. (*Sus scrofa t. domestica*) La domesticación del cerdo sólo fue posible cuando el hombre se convirtió en sedentario, probablemente entre el IX y VIII milenio a. C. El origen del cerdo doméstico parece ser el jabalí (*Sus scrofa*) Desde las primeras fases de la domesticación del cerdo, el hombre ha ido seleccionando poco a poco para la cría, animales con partes físicas significativas y bien formadas, pues le ofrecían el mayor aprovechamiento. Mientras que en el jabalí la cabeza y la parte delantera están muy desarrolladas, las razas de cerdos nobles tienen una parte trasera especialmente bien desarrolladas, mejor musculatura del lomo y de los perniles, así como un esqueleto menos macizo con el cráneo ligero. Consideramos las siguientes clases de cerdos actuales: cerdo Alemán; cerdo Berkshire; cerdo Blanco Belga; cerdo Danés; cerdo de Cornualles; cerdo de pasto; cerdo de Suabia; cerdo Duroc; cerdo

Hampshire; cerdo ibérico; cerdo Inglés; cerdo Landrace; cerdo Large White; cerdo Mangalica; cerdo Mangalica blanco; cerdo Palouse; cerdo Pietrain; cerdo Poland-China; cerdo Tamworth; cerdo Yorkshire; cerdo Yorkshire Americano.

cerdo Duroc. Raza de origen americano, que se ha hecho un hueco debido a sus buenas cualidades tanto de crecimiento como de calidad de la carne, ya que es muy magra. En los parámetros reproductivos se puede equiparar a la Large White y Landrace, aunque es un poco inferior. Se emplea habitualmente como línea paterna, tanto en cruzamientos a dos como a tres vías. Es bastante menos utilizado como línea materna, ya que aunque se le atribuye una mayor "resistencia" no sufre con ello las menores características maternales en comparación con Large White o Landrace.

Datos productivos	
Ganancia media Diaria 20-90 Kg (g/día)	695
Índice de conversión 20-90 Kg (Kg/Kg)	3,1
Lechones vivos/parto	10-10.5
Lechones destetados/parto	8-10
Rendimiento de la canal a los 90 Kg, sin cabeza	74%
Longitud de la canal (cm)	93,5
% piezas nobles	61
% estimado de magro en la canal	52

Utilizada en las Denominaciones: Jamón de Teruel; Los Pedroches; Llonganissa de Vic. Véase: designación racial; prototipo racial del cerdo Ibérico; cerdo ibérico; dehesa.

cerdo Duroc-Jersey. Sinónimo: cerdo Duroc.

cerdo Hampshire. Originarios de Inglaterra, donde aprovechan muy bien los pastos produciendo una carne de excelente calidad. Lo más notable de esta raza es la excelente calidad de carne y se adapta a las regiones tropicales. Este cerdo tipo carne, muy musculoso fue desarrollado para proveer buenas canales y cuando es utilizado en cruzamientos su descendencia muestra evidencias de canales de superior calidad. La im-

plantación de esta raza en España se ha visto mermada en los últimos años, y en la actualidad es meramente testimonial, con unos efectivos de 100 reproductoras. Se destaca por producir buenas canales con mucha carne y muy poca grasa. Se obtienen unas canales de muy buena calidad en las descendencias procedentes de cruzamientos. Es una raza de aptitud cárnica, como la Pietrain, pero sin apenas casos de PSE (carnes blandas, pálidas y exudativas). Posee malas aptitudes productivas y buenos parámetros de calidad, pero sin llegar a los de la B. Belga o Pietrain. Se utiliza generalmente como machos finalizadores de carne en cruzamientos, ya sean simples o a tres vías. Es esta raza la que normalmente se introduce en los cruzamientos para mejorar la calidad de la canal, ya que la introducción de la B. Belga, o Pietrain penalizaría más la producción por problemas con la PSE (pálidas, blandas y exudativas). La carne de cerdos Hampshire muestra a veces un pH muy bajo. Esto da lugar a una baja capacidad de retención de agua y grandes pérdidas en la cocción. Este hecho está relacionado con un gen denominado gen RN.

PROTOTIPO RACIAL, Caracteres generales: De tamaño medio. Conformación correcta con osamenta adecuada. Los machos alcanzan un peso de hasta 180 kilos; mientras que las hembras 145 kilos. **Color:** Negro con una franja blanca que rodea totalmente el cuerpo a la altura de la cruz (zona posterior del cuello), incluyendo ambos miembros delanteros. **Cabeza, orejas y cuello:** **Cabeza:** Tamaño medio, con frente ancha y ojos vivos y sin arrugas entre las órbitas. **Orejas:** Medianas, erguidas y levemente inclinadas hacia arriba y hacia afuera. **Cuello:** Corto con buena inserción en sus uniones con cabeza y tronco y con escasa papada. **Tercio anterior. Espaldas:** Bien desarrolladas, profundas y adheridas al tronco. **Dorso:** Bastante ancho y ligeramente arqueado sin depresiones en su unión con la espalda y el lomo **Lomo:** Largo y

ancho, uniforme con el desarrollo de las paletas y jamones. Sin deficiencias musculares ni depresiones en sus uniones. **Tórax:** Profundo, largo, firme y con costillas poco arqueadas pero bien insertadas. **Abdomen:** Firme, lleno, con línea inferior recta y doce mamas normales como mínimo bien implantadas. **Tercio posterior. Grupa:** Ancha, larga y profunda, con el perfil superior ligeramente descendente hacia la cola. **Nalgas y muslos (Jamón):** Muy anchos, llenos y bien conformados, descendiendo hasta el corvejón. **Cola:** Inserción alta y bien implantada

Datos productivos	
Ganancia media Diaria 20-90 Kg (g/día)	695
Índice de conversión 20-90 Kg (Kg/Kg)	3.25
Lechones vivos/parto	8.5 - 9.3
Lechones destetados/parto	7.2 - 8.2
Rendimiento de la canal a los 90 Kg, sin cabeza	75%
Longitud de la canal (cm)	96xxx
% piezas nobles	65
% estimado de magro en la canal	55

APTITUDES. Las principales virtudes de la raza para su utilización en la industria cárnica son: - Buen rendimiento a la canal (calidad de la canal elevada). - Alta calidad de la carne. - Canales con escasas incidencias de carnes PSE (pálidas, blandas y exudativas). Véase: designación racial; prototipo racial del cerdo Ibérico; cerdo ibérico; dehesa.

cerdo ibérico. Nombre vulgar del mamífero: *Sus ibericus*. **HABITAT.** La existencia de recursos naturales, juega un papel importante en la localización de ciertos tipos de producciones, entre las que se sitúa la del cerdo ibérico. La base territorial del mantenimiento de la Agrupación Racial del Cerdo Ibérico en Extensivo, son "las **dehesas**". En general, de propiedad privada, bien explotadas directamente, o bien, en régimen de arrendamientos. Son zonas arbóreas de bosques mediterráneos, en las que predominan espe-

cies del género *Quercus*, sobre todo las encinas (*Quercus ilex*); alcornoques (*Quercus suber*) y en menor medida quijigos (*Quercus lusitanica*). También castaños (*Pachira insignis*) y algarrobos (*Vicia monanthos*). Por otra parte, los suelos de las dehesas, mantienen una cubierta vegetal herbácea que, en determinadas zonas y dependientes de factores pluviométricos de temperaturas de cada año, dan lugar a pastizales más o menos abundantes que sirven de suplemento alimenticio a este tipo de explotaciones. * La ganadería ha constituido la producción y explotación comercial básica de este área, con una fuerte localización de los censos cárnicos y la identificación de la dehesa con la ganadería autóctona y su explotación. Estas producciones ganaderas se han complementado siempre con un aprovechamiento diversificado de los recursos, fundamentalmente agrícolas y forestales, reemplazados en la alimentación animal, siendo el aprovechamiento conjunto agrícola-ganadero-forestal la pauta común en la gestión de las explotaciones. * Manejo basado en el pastoreo, con el consiguiente aporte de nutrientes al suelo a través de las deyecciones de los animales, con una mejora de la estructura y un aumento de la materia orgánica del suelo. Manejo correcto de la ganadería extensiva en la dehesa, que hace compatible su explotación con la conservación de la fauna y de la flora silvestre como un elemento más de los ecosistemas. Estos modelos de producción se encuentran totalmente condicionados por los recursos naturales de los que depende, de forma que cualquier modificación productiva está limitada por la estabilidad de los factores ambientales que inciden sobre la producción de pastos. * Los sistemas ganaderos extensivos manejados adecuadamente tienden a conseguir el equilibrio entre producción y conservación, todo ello mediante la adecuación de los niveles de carga ganadera a la disponibilidad de recursos. En este sentido, el pastoreo de las zonas de monte y las prácticas trasterminantes y trashumantes constituyen elementos eficaces para la prevención de los incendios forestales. Los sistemas de producción ex-

tensivos de dehesas generan productos de alta calidad, muy apreciados por el consumidor, pero limitados por la inestabilidad y estacionalidad de sus producciones, así como por una comercialización deficiente e inadecuada, en la mayoría de los casos. Los niveles de rentabilidad de las explotaciones son bajos, lo cual imposibilita en muchos casos que se aborden mejoras técnicas, así como de reposición y conservación del patrimonio natural, no existiendo en la mayoría de los casos alternativas de desarrollo a esta actividad. * El ecosistema de la dehesa proporciona al ganado porcino extensivo, al margen de cultivos específicos que pudieran practicarse: * a) **Hierbas** o **pastos**, más o menos mejorados, que proporcionan en determinadas épocas del año (sobre todo en primavera), raciones de mantenimiento y que son un complemento fundamental de la montanera. Su producción y composición es muy variable e irregular. Cifras medias de 3.500-12.000 kg/Hectárea son estimaciones dadas por algunos autores. * b) El **rastrojo**: Desde hace algunos años, es el ovino el que ha desplazado completamente al cerdo en su pastoreo, por su mejor aprovechamiento; ya que apenas hay desperdicios de granos de cereal con la mecanización de las cosechas. Antes solían aprovecharlos durante 40-60 días, reponiendo de 1,5@ a 2@ (1 arroba, @ = 11,5 kg), los marranos y primales fundamentalmente. * c) La **bellota**: Frutos de los *Quercus*, es igualmente variable, tanto en cantidad como en calidad, dependiente también de los factores climatológicos. Así pues pueden encontrarse datos de producciones que van desde los 250 a los 800 kg/ha medias de 450 a 460 kg, con densidades de 35 a 45 pies/ha y de 17 a 20 kg bellotas/árbol; lo que permite una carga ganadera de 1,5 a 2 animales /ha. * En cuanto a la localización de este fruto tan preciado, la bellota, en España, prácticamente se concentra en Extremadura y la parte suroccidental de Andalucía. Extremadura, con el 40 % de la superficie de encinas y alcornoques y Andalucía con el 39 % destacan, sobre Castilla-León y Castilla-La Mancha, ambas con algo más del 7 % cada una de ellas. * Por pro-

vincias, Badajoz es la que posee más hectáreas (casi 520.000 ha), seguida de Cáceres (más de 420.000 ha). A mayor distancia, le sigue Córdoba (267.000 ha), Huelva (211.000 ha), Ciudad Real (191.000 ha), Sevilla (169.000 ha), Salamanca (133.000 ha), Toledo (123.000 ha) y otras provincias con menos de 100.000 hectáreas como Jaén, Granada, Cádiz, Málaga y Ávila. * De todas estas hectáreas, tan sólo un 55-60 por 100 son aprovechadas por especies domésticas, ya que el resto, son zonas de matorral y su aprovechamiento es la caza. * **VARIEDADES O ECOTIPOS RACIALES.** Íntimamente vinculados al ecosistema de las dehesas arboladas, se encuentra la explotación del porcino autóctono en régimen extensivo o lo que se llama **agrupación racial del cerdo ibérico**, que tiene su origen en su subgénero *Mediterraneus*, de raíces africanas y extendido por comarcas del sur de Europa. De ahí que su presencia se localice en las comarcas del sur-oeste de la península. * Los tipos o variedades del cerdo ibérico, según color, capa y densidad de pelos son: * a) **negros**, con dos subvariedades: a.1) **entrepelados** a.2) **lampiños**. Es la agrupación racial con mayor proporción de grasa. Muestra una mayor velocidad de crecimiento con un mejor rendimiento a la canal. En general, los cerdos de estas variedades negras son más finos y de menor tamaño que los de las coloradas, pero con mayor predisposición a acumular grasa. * La variedad **negra entrepelada**, que presenta fuertes y tupidas cerdas a lo largo de todo el cuerpo, estuvo bastante extendida por la Sierra de Córdoba, procedía de los cruces del *retinto* o del *rubio andaluz*, así como del *lampiño*, con el *Large Black* inglés, en el siglo XVI. Son cerdos de una excelente conformación, de línea más estirada y dan canales menos grasas que los negros lampiños. Su prole no es excesivamente baja (7-8 lechones por parto) y sus reproductoras son las más lecheras. Esta variedad está prácticamente extinguida. Como desventaja manifiesta, se le

encuentra su peor rendimiento en montanera que el negro lampiño, por su comportamiento deficiente en pastoreo. * Los negros lampiños, sin pelo y con pliegues transversales en la piel de la frente, tienen un tocino más espeso y mayor cantidad de grasa. Son mucho mejores en charcutería, los productos que se obtenían eran de gran calidad, con una buena conformación a la canal. Su asentamiento se sitúa en Cáceres, Badajoz y Córdoba, en las vegas de los ríos. El negro lampiño tiene cierta similitud con la variedad que se conoce como el "**pelón guadianés**", la cual se incluye dentro de la variedad negra y dentro del lampiño, se identifica por el color, líneas suaves, poco esqueleto y excesiva facilidad para acumular grasas, diferenciándose de los de la zona de La Serena, angulosos, de perfil muy típico, mucho hueso y mayor rusticidad. Todos ellos dan un mayor rendimiento en jamones, que el resto de los ibéricos. Esta variedad está prácticamente desaparecida. * b) **Colorados**. b.1) **Retintos** b.1.1) **Entrepelados**. b.1.2) **Lampiños**. También llamada **retinta** u **oliventina** o **colorada extremeña**, se sitúa en las provincias de Salamanca, Toledo, Cáceres, Badajoz, Ciudad Real, Sevilla y Córdoba. La retinta es la variedad más extendida. Esta variedad presenta una capa roja y, en su mayor parte, procede del cruzamiento del tipo retinto oliventino, con retinto portugués (raza alentejana), que es algo más precoz. Es una raza bien adaptada, con buena capacidad de crecimiento, dando buen rendimiento a la canal, y con mayor proporción de músculo que las otras variedades ibéricas, * b.2) **Rubios**. b.2.1) **cano campiñés**. b.2.2) **dorado gaditano**. Son animales de tipo semigraso, tienen las cerdas muy sedosas. Se sitúa en Córdoba, Sevilla y, sobre todo, en Cádiz. Tienen un jamón bien desarrollado y musculoso, y una prole media, con 6-7 lechones por camada. Está prácticamente desaparecida, al ser absorbida por otras variedades. * c) **manchado de Jabugo**. Llamada también de Jabugo, se cria-

ba en la sierra norte de Huelva. De color rubio con manchas negras o grises oscuras, de tamaño variable y distribuidas irregularmente, parece provenir del cruce del retinto con el Large-White y Berkshire ingleses. Posee buena precocidad, alcanzando, a los dos años en extensivo, un peso entre 120 y 190 kg. Está casi totalmente extinguida. * También hoy se podría incluir la variedad **torbiscal** u **oropesana**, que debe su nombre a su lugar de origen, Oropesa (Toledo) y que nace en 1944 por el cruzamiento de cuatro razas: **ervideira**, **cardería**, **campanario** y **puebla**. * Lamentablemente, hoy en día, podemos considerar perdidas en su casi totalidad tanto los rubios como el manchado de Jabugo y con escasa representación los negros lampiños, aunque restan algunos pequeños núcleos con un altísimo grado de consanguinidad que se ha intentado en parte paliar con el cruzamiento de las dos líneas, campanario y puebla, de forma que en la actualidad parecería más aconsejable hablar en general de negro lampiño. Esta variedad puede representar entre el 0,5-1 por 100 de los reproductores puros. Por el contrario, la variedad retinta o colorada es la más extendida. Los negros se caracterizan por ser más pequeños, con hembras más prolíficas (mayor número de lechones por parto) y de mejores aptitudes maternas. Presentan una canal más grasa y con mayor grado de infiltración y una superior fluidez. Poseen una mejor proporción jamón/canal, menos hueso y una calidad extra. Resultan óptimos para el cruzamiento con el duroc, los retintos o colorados, de coloraciones más o menos intensas, tienen canales más grandes y pesadas y de mayor proporción magra. * **EXTENSIÓN E IMPORTANCIA.** El cerdo ibérico pasa de estar presente en casi toda España a mediados del pasado siglo, a situarse en la actualidad principalmente en las dehesas de Extremadura, Andalucía (Córdoba, Sevilla, Huelva y Cádiz) y Castilla y León (Salamanca), siendo Extremadura la comunidad que cuenta con mayor censo de cerdas ibéricas puras y cruzadas. Desde 1990 hay una tendencia de crecimiento en esta especie, una vez contro-

lados los problemas sanitarios del pasado, que hicieron peligrar su existencia, actualmente asegurada, así como por los excelentes productos que se obtienen de ella y la demanda creciente que tienen por parte de los consumidores. Las cifras de censos que se encuentran tienen también un amplio margen de variación, lo que pone una vez más de manifiesto la complejidad que supone dar cifras en torno al mundo del cerdo ibérico. * El censo que ha ido descendiendo alarmantemente desde mediados del siglo XX, casi 600.000 reproductoras en 1995, ha tenido en la última década una manifiesta recuperación hasta llegar en la actualidad a cerca de las 112.000 reproductoras. Los datos de su distribución ponen de manifiesto que prácticamente el 50% de las reproductoras se encuentran en Extremadura, mientras que Córdoba, Sevilla, y Huelva tienen aproximadamente el 20% del censo de cada una de las dos formas de explotación del ibérico (pureza y cruzamiento). De ellas, el 35 % se puede decir que son puras y el 65% cruzadas.

Distribución de los censos de reproductoras de la ganadería extensiva en el área adhesionada española, en diciembre de 2001.

Provincias	Porcino Ibérico
Cáceres	18 000
Badajoz	93 000
Extremadura	111 000
Zamora- Salamanca	26 000
Ávila	1 000
Toledo	4 000
Ciudad Real- Sevilla	12 000
Córdoba	9 000
Jaén- Huelva	22 000
Cádiz	15 000
Provincias no extremeñas del área adhesionada	89 000
Total área adhesionada	200 000
Área española no adhesionada	4 000
Total España	204 000

Por otro lado, la distribución de cerdos de cría y cebo, en conjunto, es muy parecida a la de reproductores, de tal forma que en Extremadura está más del 50 % del censo, mientras que Córdoba, Sevilla y Huelva reúnen casi el 40 %. Junto a estos datos es conveniente observar los correspondientes a encinares aprovechables, que suponen 1.600.000 hectáreas aproximadamente, con el fin de hacerse una idea del tipo de montanera que se realiza en unas y otras provincias, o por lo menos la densidad de cerdos por hectárea que existen en cada una de ellas. * EXPLOTACIÓN La mayor parte de las explotaciones poseen reproductores cruzados (más del 60%). Estos cruzamientos se han realizado a base de razas extranjeras (Duroc fundamentalmente, así como Tamworth, Large Black, etc.), siguiendo alguno de los dos siguientes sistemas: * a) Cruce mejorante; hembras ibéricas x machos mejorantes * (F1, o primera generación) 50 % Ibérico: destino a **sacrificio**. * b) Cruce de Regresión con Ibérico hembra a F1 (50%) x macho ibérico (F2) 75% Ibérico: **sacrificio**. * En el primer caso, la utilización de machos mejorantes conlleva: mayor vigor a las crías; mejor conformación de canal; con más porcentaje de magro; mayor precocidad y crecimiento; menor índice de transformación (menos kilos de alimento necesario para aumentar el mismo peso vivo) * En el segundo caso, se obtienen las mismas ventajas pero menos manifiestas, junto con un incremento de la prolificidad. Es conveniente utilizar machos ibéricos de líneas o variedades totalmente distintas a las empleadas en la formación de la F1 reproductora, para potenciar o aprovechar al máximo los beneficios que aporta el vigor híbrido. La demanda actual de la industria y por orden de prioridad es la siguiente: * Ibéricos puros o 75% ibéricos: montanera; * 50 ó 75% ibéricos: pienso. * En función al tamaño de las ex-

plotaciones de cerdo Ibérico se pueden clasificar en el modo siguiente: * a) **grandes explotaciones**: Entre 100 y 300 reproductores, aunque a veces pueden superar los 1.000. Estas explotaciones no suelen presentar dificultades especiales, ya que usualmente, existe cierto control técnico y de gestión. Es habitual que vayan unidas a considerables extensiones de terreno o bien que el sistema de producción se realice en modo intensivo. * b) **explotaciones de tipo medio**: Entre 25 y 100 reproductores. * c) **pequeñas explotaciones**: de 5 a 25 reproductoras. Propias de ganaderos con escasas hectáreas de dehesa, donde suelen cebar su producción. d) **explotaciones familiares**: Con un máximo de 5 reproductores. Los riesgos sanitarios tienen aquí una mayor incidencia, ya que gran parte de la dieta procede de residuos de la alimentación humana. Están enfocadas casi al autoconsumo. * e) **explotaciones en régimen comunal**: La cabaña que la sostiene procede de las explotaciones familiares. El derecho al usufructo de múltiples y pequeños ganaderos origina una gran promiscuidad de animales de muy diversa procedencia, desordenadamente explotados y sin el adecuado control sanitario. * En términos generales, se podría afirmar que el tamaño medio de las explotaciones se sitúa en torno a las 60-80 reproductoras, representando el 80 por 100 del censo total. Así mismo, la estructura base de estas explotaciones va a depender, en gran medida, de las zonas donde se ubiquen. Éstas pueden entenderse comprendidas en alguna de las siguientes: * a) **zonas con bellota**. En ellas las explotaciones acostumbran a ser de Ibéricos puros en régimen extensivo, cebando toda su producción en montanera. * b) **zonas sin bellota**. Las explotaciones suelen destinarse a la venta de lechones o primales. En menor número, completan su cebo algunas explotaciones de animales a base de una alimentación

realizada con pienso. Utilizan para ello reproductores con un mayor o menor grado de cruzamiento. Estas demarcaciones suelen ser cerealistas. * CICLO PRODUCTIVO. Las cerdas ibéricas alcanzan la pubertad entre los 8 ó 10 meses de vida. Teniendo entonces, por término medio, un peso de 6-8 arrobas, momento éste en que se llevan a cabo las cubriciones, en proporción de 8-10 cerdas/verraco, en monta natural. * Las cerdas se mantienen en la explotación durante 4-5 años, independientemente de su rentabilidad, ya que el ganadero de Ibérico no suele realizar un control técnico sobre ellas, sino que desviejan por lotes de barajas completas, procediendo a su castración, cebo y posterior venta. Es posiblemente en época de montanera cuando esta práctica logra una mayor rentabilidad, dado que es en este período cuando alcanzan sus precios más altos. * Existen tres épocas tradicionales de cubrición, para obtener partos, destetes y cebos en las fechas más adecuadas. Éstas son: * **lechones navideños** o **yerbizos** (los más usuales): cubriciones en agosto, partos en diciembre-enero y destetes en febrero-marzo. * **lechones agostones** (en regresión): cubriciones en febrero-marzo, partos en junio y destetes en agosto. * **lechones marceños**: cubriciones en noviembre-diciembre, partos en marzo y destetes en abril-mayo. * Actualmente, y sin perder de vista este planteamiento, son más los ganaderos que se plantean como objetivo, el conseguir dos partos/cerda/año (nunca se consigue; máximo 1,6-1,8), con dos barajas de cerdas. Se busca en cualquier caso un destino final de acabado en montanera, al igual que se tiende a distanciarlos de los meses de calor, por los problemas que se plantean. Sobre todo agalaxias (falta de leche de las madres). * **Gestación**. Durante esta fase, el ganado se alimenta casi exclusivamente de los recursos naturales, por tanto, el manejo es prácticamente inexistente, a lo sumo se limita a una alimentación con cereales o piensos compuestos en el último tercio de la gestación. **Partos**. Existen,

básicamente, tres sistemas de parideras: * a) **Sistema tradicional**, con boxes o recintos individualizados de mampostería. A lo largo de una nave longitudinal y con corralinas al exterior para recreo de los lechones. El día del parto se deja a la madre con los lechones. En días sucesivos y hasta el destete, las cerdas sólo duermen con sus crías, saliendo por la mañana al campo para volver por la tarde. * b) **Sistema camping**, muy extendido en la actualidad, sobre todo en explotaciones extensivas o semiextensivas, ya que se puede considerar barato al menos a corto plazo. Desde el punto de vista de la rentabilidad, son algunos los autores que lo cuestionan, dado los problemas que plantea, sobre todo, de control y limitación de prácticas de manejo. * c) **Sistema moderno** o de **jaulas**. Propio de explotaciones intensivas y donde las cerdas permanecen todo el tiempo con su camada, hasta producirse el destete, que por otro lado, se suele hacer a menor edad. * Normalmente y en términos generales, la cerda ibérica, no presenta problemas especiales, llegado el parto. Además tiene unas cualidades maternas muy desarrolladas, por lo que rarisimas veces son asistidas. * El número de lechones que paren, es de 6-7. * **Período de cría**. Este periodo comprende desde el nacimiento al destete, en general se realiza entre los 45-60 días de vida y donde se conjuga la lactación con el inicio de la alimentación sólida, que suele hacerse con piensos compuestos específicos. Desde este momento y hasta los 23 kg (50 libras) peso que suelen venderse, comen sobre todo pienso. Teniendo entonces, unos 80-90 días. * **Período de recría**. Comprende desde el destete hasta las 8-9 arrobas. En esta etapa, pasan por dos fases, la de **marrano**, de 16 kg o dos meses de vida hasta los 50 kg o 5 meses; y la de **primal**, desde los 50 kg hasta las 8-9 arrobas. En este período, se tiran al campo para que aprovechen todos los recursos existentes en la finca, lógicamente en modalidad extensiva. En función de la cantidad y teniendo siempre como objeti-

vo el peso idóneo para la entrada en montanera, se suplementarán en mayor o menor cuantía con pienso. * Cada día, es más común que el ganadero, la fase de marrano la complete sin penurias, ya que es clave para conseguir un adecuado crecimiento, imprescindible por otro lado, para la consecución de un buen producto final. * No sucede lo mismo con la fase de primal, donde tan sólo se les da una ración de mantenimiento, procurando conseguir el estiramiento del animal que unido a un adecuado ejercicio, dará lugar a un cerdo “**entípao**” que es el objetivo pretendido para la entrada en montanera. * **Período de cebo.** Comprendido entre las 8-9 hasta las 14-16 arrobas, peso con que se suelen sacrificar. Es el período que va a determinar las características finales de calidad de la canal, en lo referente a la alimentación. * Hay ganaderos que erróneamente piensan, que alimentando a sus cerdos con bellotas a pesos inferiores, van a tener repercusión positiva de futuro su calidad de canal. * Se puede hablar de tres tipos de cebos: a) **montanera:** Su eficacia está supeditada no sólo al tipo de cerdo, sino también a la carga ganadera que se meta y a la cantidad y calidad de la hierba. En condiciones climatológicas normales, su aprovechamiento comienza a finales de octubre y dura hasta finales de enero o primeros de febrero, caso de tratarse de encinares, ya que la bellota de las encinas es algo más tardía. Se alcanzan reposiciones diarias de 700-750 gramos de media, aunque en condiciones favorables se alcance el kg/día. * Hoy en día, la figura del vareador apenas existe, siendo sustituido por los cercados, permaneciendo los cerdos aquí hasta que apuran la bellota, momento en que se cambian a otro. b) El **recebo:** Se produce cuando por razones desfavorables de montanera sólo se le pueden poner 2-3 arrobas de reposición con bellota, lo cual es insuficiente para su acabado, ayudan-

doles entonces con pienso a lo largo de la misma y en cantidades de 1-1,5 kg/día. Esto mismo suelen hacer muchos ganaderos, que premeditadamente han casi doblado la carga ganadera, en un intento de rentabilizarla; es decir, venderlos como bellota. * La reciente legislación sobre productos del cerdo ibérico, impone limitaciones mínimas al tiempo de la montanera, que se traducen en unos niveles de ciertos ácidos grasos en el producto final más consumido (jamón de bellota, recebo y pienso), hecho que es de esperar, clarifique progresivamente el confusionismo del consumidor motivado fundamentalmente por una denominación a menudo engañosa del producto. * Cabría hablar de otro tipo de recebo, quizás de mejor calidad y que se llama media bellota, su finalidad es la misma, pero en este caso se alimentan al final con pienso. c) De **pienso:** Propio de explotaciones intensivas, donde se producen cebones a lo largo de todo el año. Aunque se intenta, no sacrificar en los meses coincidentes con los de montanera (diciembre-marzo). Estos cerdos están alojados en corrales de cemento o parques más o menos grandes de tierra. Su alimentación es a base de piensos, por lo general bastante energéticos, que se les suele administrar racionado. * **COMERCIALIZACIÓN.** Los factores que afectan a la calidad final de la canal dependen: a) Del propio animal (factores intrínsecos): · **Raza · Sexo · Edad** b) Derivados del medio (factores extrínsecos): · **Alimentación · Régimen** de vida (ejercicio). c) Derivados del proceso de transformación (factores de tratamiento): · **Sacrificio · Faenado** o postacondicionamiento de la canal. * La **raza:** Se trata de un elemento esencial, en la consideración de la calidad, tanto de los propios ganaderos que se enorgullecen de la pureza de sus animales, como de los fabricantes que atienden a la pureza o impureza para definir sus productos. * Sin embargo, habría que plantearse de

forma objetiva y seria, ¿si son otros factores como la alimentación y la edad, igual o más determinantes de la calidad y, por tanto, cuestión a plantearse de futuro? Actualmente se está introduciendo al menos un 25 por 100 de cerdos mejorantes (Duroc), que sin perder calidad alguna, mejora notablemente los rendimientos a la canal, con las ventajas que ello conlleva, tanto para el ganadero como para la industria. * El **sexo**. Está más que probado la conveniencia de castrar. * La **edad**. Es posiblemente uno de los máximos determinantes de las características de calidad. En términos generales, cuando el animal crece tienen lugar importantes cambios en su carne y grasa. En relación a la carne, la edad determina la cantidad y composición del colágeno (se incrementa con la edad), y de las fibras musculares (más fibras rojas). Ambas circunstancias deseables, el uno, como soporte estructural, y el otro, como mayor flavor de la carne "hecha". * Cuando los cerdos son jóvenes, hay prácticamente una transferencia directa de la grasa suministrada con el pienso a su propia grasa. De ahí, que existan explotaciones que utilizan manteca de cerdos cebados con bellotas en la composición de sus raciones, pero esto es así, sobre todo en animales jóvenes. * Por el contrario, los adultos convierten en grasa todo lo que comen en exceso. Tienen una mayor capacidad para elaborar sus propias grasas y darles su propia composición. * La **alimentación**: Condiciona de manera especial las características finales de la canal, tanto desde el punto de vista de la cantidad como de la calidad. * La producción cuantitativa depende fundamentalmente del nivel de alimentación o energético y cualitativamente del nivel de la ración. * **Régimen de vida**. El **ejercicio** muscular diario, impone una modificación funcional de las fibras, habiendo mayor proporción de fibras rojas en los músculos. En consecuencia, la carne que se obtiene de estos animales, tiene mayor intensidad de sabor. * **Condiciones de sacrificio**: El sa-

crificio del animal, supone un estado de excitación del músculo que es más o menos prolongado según las condiciones en que se dé. Un agotamiento previo al sacrificio del músculo (condiciones estresantes, ayunas, etc.) pueden producir carnes defectuosas. * Por último, el faenado, el nivel higiénico-sanitario, los procesos de conservación por frío, etc., desempeñan también un papel importante en la calidad final de la canal. * Es decir, teniendo en cuenta todos los factores que afectan directamente a la calidad de la canal y por tanto de productos como jamones, lomos, paletas, etc. parece que la clasificación que actualmente se sigue teniendo en cuenta, únicamente en base a la raza y tipo de alimentación, parece muy limitada. Actualmente, el cerdo ibérico es protagonista indiscutible en tres Denominaciones de Calidad: Jamón de Guijuelo, Jamón de Huelva y Dehesa de Extremadura. Véase: designación racial; prototipo racial del cerdo Ibérico; dehesa.

cerdo Inglés. Raza porcina de carne y grasa. El origen de esta raza se remonta a más de 100 años. Los cerdos negros autóctonos de Hampshire y de Berkshire fueron cruzados con cerdos Sussex, que tenían las extremidades negras y una banda blanca en las paletillas o en el centro del tronco. **Características**: peso de la hembra 250-280 kg, del verraco: 300-350 kg. Véase: cerdo doméstico.

cerdo Landrace. La raza Landrace, es originaria de Dinamarca. Con un censo de 10.686 reproductoras se ha convertido en la base de la ganadería porcina en España, debido a su excelente adaptación al medio, siendo el pilar para los programas de hibridación, obteniéndose hembras de muy buena producción y excelente comportamiento, frente a las exigencias de las nuevas técnicas de manejo en las explotaciones porcinas. Raza muy versátil, ya que se utiliza como línea pura, materna o paterna. Sus índices productivos son muy parecidos a la Large White, aunque tiene un mayor rendimiento de la canal y también una mayor

longitud de la misma, presenta unos valores algo inferiores en los parámetros reproductivos, y una mayor tendencia a presentar PSE (carnes blandas, pálidas y exudativas). Esta raza está reconocida como de tipo magro, ya que presenta unos bajos valores de engrasamiento. Es, probablemente, junto con Large White la raza más utilizada. Esta raza es muy deseada también por su ganancia diaria en peso, conversión alimenticia y poca grasa. El Landrace es una raza blanca de buena musculatura, remarcado por la alta calidad de su canal, alto porcentaje de jamón y particularmente por la producción de tocino. Por otro lado, tienen una respuesta óptima bajo condiciones adversas, tanto de producción como climáticas.

PROTOTIPO RACIAL. Caracteres generales: De tamaño mediano. Conformación correcta, con osamenta adecuada, más fina que basta. A diferencia de otras razas, se caracterizan por ser alargados, presentando 16 a 17 pares de costillas, frente a 14 de otras razas. Color: Blanco, mostrando en algunos casos manchas oscuras en la piel.

Cabeza, orejas y cuello: **Cabeza:** Ligeramente, de longitud media, perfil recto, con tendencia a la concavidad correlativa a la edad, con un mínimo de papada. **Orejas:** No muy largas, inclinadas hacia delante y sensiblemente paralelas a la línea longitudinal de la cabeza. Prácticamente le tapan los ojos. **Cuello:** Neto, ligero y de longitud media.

Tercio anterior. Espaldas: De proporciones medias, firmes y bien adheridas al tronco. **Dorso:** De gran longitud, ligeramente arqueado en el sentido de la misma, sin depresiones en la unión con la espalda, ni el lomo; anchura notable y uniforme. **Lomo:** Fuerte y ancho, sin deficiencias musculares ni depresiones. **Tórax:** Firme, de paredes compactas, costillas bien combadas. **Abdomen:** Lleno, con línea inferior recta, con un mínimo de 12 mamas, regularmente colocadas. **Tercio posterior. Grupa:** De longitud media, ancha, perfil recto y ligeramente inclinado hacia la cola. **Nalgas y**

muslos: Muy anchos, llenos y redondeados tanto en sentido lateral como la parte posterior, descendiendo hasta el corvejón. **Cola:** Implantada razonablemente alta.

DATOS PRODUCTIVOS	
Intervalo destete cubrición:	16
Ganancia media Diaria 20-90 Kg (g/día)	695
Índice de conversión 20-90 Kg (Kg/Kg)	3.1
Primer parto (días)	342
Lechones vivos/parto	10 - 10.5
Lechones destetados/parto	8.5 - 10
Espesor tocino dorsal a los 90 Kg (mm)	13 - 16.5
Rendimiento de la canal a los 90 Kg, sin cabeza	74.5%
Longitud de la canal (cm)	101
% piezas nobles	62
% estimado de magro en la canal	53

APTITUDES. Las principales virtudes de la raza para su utilización en la industria cárnica son: Buen rendimiento a la canal. Obtención de jamones bien conformados. Calidad de la canal adecuada al mercado.

COMERCIALIZACIÓN. a) **Para productos curados:** - **Jamón de Trévez** (Denominación Específica): Es una de las tres razas autorizadas para su elaboración, dando uno de los jamones "blancos" de más calidad de Andalucía. - **Jamón de Teruel** (D.O.P.): Junto con la raza Landrace, son las dos únicas razas autorizadas para obtener este exquisito producto. b) **Para pro-**

ducto fresco y elaborados: Tal y como se ha comentado, junto con la raza Large White es la raza más utilizada para los cruces industriales que dan como resultado los cerdos destinados a sacrificio para el mercado doméstico y de restauración. Es decir, una parte muy importante de la carne fresca de porcino que se encuentra en el mercado procede de esta raza y de la Large White. Asimismo, el resto del jamón que no son partes nobles como el jamón y lomo, así como otras piezas destinados al mercado del fresco, se utilizan para la elaboración de elaborados cárnicos tanto frescos como curados (chorizo, lomo embuchado, salchichón, etc.) Por tanto, cuantitativamente, esta raza constituye una base genética clave dentro de nuestra economía, que ha ido ganando puestos hasta posicionarse como una de las razas explotadas por excelencia en nuestras granjas porcinas. Véase: designación racial; prototipo racial del cerdo Ibérico; cerdo ibérico; dehesa.

cerdo Large black. Sinónimo: cerdo de Cornualles.

cerdo Large White. Originarios de Inglaterra. Son de color blanco y presentan ocasionalmente manchas en la piel. Con un total de 5.429 reproductoras, en la raza Large White su elevada fertilidad y buenas características maternas, con un excelente rendimiento en cebo y una buena calidad de la carne. Su utilización, en los programas de hibridación, da como resultado estirpes de mayor porcentaje de carnes magras en la canal, función primordial en estos programas. Muy valorada por sus características maternas, esta raza se utiliza habitualmente en cruces como línea materna. Es además, la mejor considerada, entre las razas mejoradas, en cuanto a resistencia. La Large White es, con frecuencia, la mejor raza en cuanto a valores de prolificidad (número de lechones por parto), cualidades maternas como capacidad lechera y productividad. Aunque parece ser que da una edad de pubertad de su descendencia más tardía. También se encuentra, junto con la Duroc, entre las que presentan una mayor

velocidad de crecimiento e índice de conversión. Pero las cosas cambian cuando nos ponemos a hablar de parámetros de calidad, solo la raza Duroc está peor valorada en cuanto a calidad de la canal (1) (que no de carne), por sus proporciones en partes nobles y por la calidad de la carne. Para la calidad de la carne se toma en cuenta sobre todo la cantidad de grasa infiltrada en el músculo. Además de mejorar la calidad de carne cuando es utilizada en cruces, tiene la ventaja de que rara vez presenta carnes PSE (pálidas, blandas y exudativas). (1) **NOTA:** Calidad de canal buena significa que la canal tiene un alto contenido en músculo o carne, y bajo en hueso y grasa. Es independiente de la calidad de carne, que está asociada con la grasa infiltrada, jugosidad, ternura, sabor y aroma, fundamentalmente. **PROTOTIPO RACIAL. Caracteres generales:** Conformación correcta con osamenta adecuada. Animales largos y de longitud media. Pelo no excesivamente fuerte, abundante sin exceso. Los machos alcanzan un peso de hasta 155 kilos; mientras que las hembras 117 kilos. **Color:** Totalmente blanco y pigmentación rosada. Cabeza, orejas y cuello: **Cabeza:** Mediana compacta, no exenta de finura, de moderada longitud, perfil subcóncavo. **Orejas:** Pequeñas, erguidas, ligeras y poco carnosas, pudiendo tener las puntas vueltas hacia dentro, o inclinadas ligeramente hacia delante. **Cuello:** Corto, ancho, musculado, armónico en sus uniones con cabeza y tronco, con papada de moderado desarrollo, bien asentada, sin engrasamiento. **Tercio anterior.** Espaldas: Largas, anchas, desarrolladas, bien proporcionadas y adheridas al tronco. **Dorso:** Ancho, recto, largo, bien musculado, ligeramente convexo. Sin depresiones en su unión con la espalda y el lomo. **Lomo:** Ancho, largo. Línea dorso lumbar idealmente recta. **Tórax:** Profundo, ancho y musculado, de paredes compactas, costillas arqueadas y bien insertadas. **Abdomen:** Espacioso pero recogido con línea inferior recta, un mínimo de doce mamas normales colocadas regularmente. **Tercio posterior. Grupa:** Larga, ancha, musculada; perfil supe-

rior recto, ligeramente inclinada hacia la cola. **Nalgas y muslos:** Anchos, llenos redondeados lateral y posteriormente y redondeados descendiendo hasta el corvejón. **Cola:** Correctamente Implantada, razonablemente alta

DATOS PRODUCTIVOS	
Intervalo destete cubrición	14
Ganancia media diaria 20-90 kg (g/día)	725
Índice de conversión 20-90 Kg (Kg/Kg)	3
Primer parto (días)	352
Lechones vivos/parto	10.5
Lechones destetados/parto	9 - 10
Espesor tocino dorsal a los 90 Kg (mm)	13.5 - 17.5
Rendimiento de la canal a los 90 Kg, sin cabeza	75%
Longitud de la canal (cm)	99
% piezas nobles	62
% estimado de magro en la canal	52.5

APTITUDES. Las principales cualidades de esta raza para el mercado son las siguientes: - Calidad de la carne alta. - Baja frecuencia de carnes PSE (pálidas, blandas y exudativas)- Buena respuesta para cruces industriales con otras razas. **COMERCIALIZACIÓN.** a) **Para productos curados:** Jamón de Trévez (Denominación Específica): Es una de las tres razas autorizadas para su elaboración, dando uno de los jamones "blancos" de más calidad de Andalucía. b) **Para producto fresco y elaborados:** Junto con la raza Landrace, constitu-

yen la base genética utilizada normalmente en nuestras explotaciones ganaderas dadas su total adaptación a nuestro medio y al mercado actual. Igualmente es utilizado para la elaboración de embutidos frescos y curados. Véase: designación racial; prototipo racial del cerdo Ibérico; cerdo ibérico; dehesa.

cerdo Mangalica. Raza porcina grasa. Esta raza procede del cruce de primitivos cerdos de carne y grasa húngaros, con cerdos szalanti. Los híbridos así obtenidos proporcionaban una carne mejor y maduraban antes que las razas de procedencia. Actualmente la demanda de carne supera a la de manteca y sólo crían cerdos magalicza pequeños criadores húngaros. **Características:** peso de la hembra 140-160 kg, del verraco: 150-180 kg. Véase: cerdo doméstico.

cerdo Mangalica blanco. Raza porcina grasa. En la Voivodina servia, mediante el cruce de la raza primitiva local con las razas inglesas Yorkshire y Lincoln, fue criada una raza porcina que poseía las características más favorables del cerdo mongolico. Los cerdos de la nueva raza maduraban antes, tenían mejor carne, eran mayores, las cerdas las cerdas eran ensortijadas, finas y, según la calidad del agua y las características del suelo, de color blanco, amarillo, gris o rojo. Algunos animales habían heredado de sus antepasados una piel gris clara, hasta blanca. Este cerdo es un ejemplo del fracaso en el cruce de cerdos con poco rendimiento útil, con razas porcinas pronunciadamente útiles, pues ni ha conseguido la precocidad ascendente ni una mejor producción de carne. Hoy, esta raza sólo se cría aisladamente. **Características:** peso de la hembra 200 kg, del verraco: 250 kg. Véase: cerdo doméstico.

cerdo, manitas. Véase: manitas de cerdo.

cerdo, manteca. Véase: manteca de cerdo.

cerdo marino. Designación oficial española del pez: *Centrina centrina*; *Centrina paradoxo*; *Centrina salviani*; *Centrina vulpecula*; *Oxynotus centrina*; *Oxynotus paradoxus*; *Squalus centrina*. Sinónimo oficial: Caballo de mar; Chon de mar; Cochino; Guarrito; Itsas-zerri; Itsasoko zerri; Mielga; Negra; Negrita; Peix xovato; Pez zorro; Porc; Porc de la mar; Porc marí; Porch; Porch marí; Purco; Puerco de mar; Pímpido; Quelme; Quelve; Rema; Truchona; Truja.

cerdo Minnesta 2. Véase: cerdo Poland-China.

cerdo Minnesta 3. Véase: cerdo Poland-China.

cerdo, paleta. Véase: paleta de cerdo.

cerdo Palouse. Raza porcina de carne. El palouse es la única raza blanca de origen norteamericano, surgió por el cruce del Chester white con la raza campesina danesa importada. Se trataba de criar un cerdo de poca grasa, buenos pernils musculosos y lomo semejante. Las cerdas tienen 10-14 lechones en una camada y son buenos animales madres. **Características:** peso de la hembra 160-230 kg, del verraco: 180-270 kg. Véase: cerdo doméstico.

cerdo pata negra. Véase: cerdo ibérico.

cerdo pierna. Véase: pierna de cerdo.

cerdo Pietrain. La raza Pietrain, que tiene su origen y nombre en un pueblo de Brabant, Bélgica, se conoce desde 1920 y fue “descubierta” en 1950. Curiosamente, la raza casi se extinguió durante la Segunda Guerra Mundial a causa de su falta de grasa. Proviene, probablemente, de cerdos normandos muy conformados y tiene después su origen en la mutación genética del gen del halotano al nivel natural de un 80% de la población total de la raza. Los cerdos son algo más cortos, con un dorso ancho y espaldas musculadas. Históricamente, el desarrollo de tipos extremos de musculación se ha hecho en Alemania y Bélgica. Sin embargo, la

biodiversidad de la raza Pietrain es muy pobre, con un número muy limitado de líneas realmente distintas. El reciente descubrimiento de un nuevo gen mayor asociado con un nivel de muscularidad superior, y que es transmitido por la línea macho, proyecta una nueva luz sobre la raza Piétrain. Este gen, que puede explicar un 25-30% de las variaciones del porcentaje de magro, no tiene, a diferencia del gen del halotano, un impacto sobre la fisiología de los animales y la calidad de la carne. En España existen alrededor de 1.600 reproductoras de la raza Pietrain, que es considerada como una de las musculosas del mundo, habiéndose adaptado perfectamente a los diferentes medios de explotación de la Cabaña Porcina española, presentando unas excelentes cualidades como cerdo reproductor, transmitiendo a su descendencia cerdos de engorde con elevado porcentaje de carne. Raza seleccionada, sobre todo por la calidad de su canal, junto con Hampshire y Blanco Belga. Esta raza es la que peores parámetros de crecimiento (velocidad de crecimiento baja), índices de conversión (necesidad de elevado nivel de alimentación para incrementar el peso vivo) y reproducción (número de lechones por cerda y año) da, sin embargo, posee el mayor porcentaje de piezas nobles y posee mucha grasa intramuscular. También es la raza que presenta en mayores ocasiones PSE (carnes pálidas, blandas y exudativas). La conformación excepcional del cerdo de raza Pietrain lo convierte en el más indicado para cruces, cuyos productos ofrecen una canal muy mejorada, independientemente del tipo de madre. La raza Pietrain es la única que produce una carne sin grasa. La relación entre el peso de los músculos y el peso de la canal es la más elevada de todas las razas conocidas. El cerdo se caracteriza por un estallido muscular a nivel de la paletilla, el lomo bien provisto en músculos (lomo 27%) y jamones excepcionales (27%). El cerdo Pietrain produce un 83% de carne en canal. Estas cualidades convierten al verraco Pietrain en un factor de mejora de otras razas. Sea cual sea la hembra, el cruce con verracos Pietrain resultará siempre en

una mejora sustanciosa de la cualidad de la canal, una mejor proporción en partes nobles y una mejor clasificación comercial. Las razas Pietrain y Blanco Belga pueden dar una carne de calidad inferior cuando se comparan con las razas Large-White o Landrace. Esta diferencia es debida al rápido descenso del pH después del sacrificio que da lugar a una carne pálida, exudativa y menos tierna. Este efecto se explica por la alta frecuencia de un solo gen llamado gen del halotano. **PROTOTIPO RACIAL. Caracteres generales:** Conformación correcta con osamenta adecuada. Provista de pelos duros y cortos, y frecuentemente con un reflejo rojizo característico alrededor de las manchas negras. Peso de los verracos : 260 a 300 kg. Peso de las cerdas : 230 a 260 kg. **Color:** Blanca “sucia”, esparcida de manchas negras irregulares. **Cabeza, orejas y cuello:** Cabeza: Relativamente ligera, corta, recta concava y carrillo poco desarrollado. Orejas: Pequeñas dirigidas horizontalmente hacia delante y con la punta ligeramente encorvada hacia arriba. Cuello: Corto, con cargado, armónico en sus uniones con cabeza y tronco y escasa papada. **Tercio anterior.** Espaldas: Prominentes, muy musculadas y adheridas al tronco. Dorso: Bastante largo, ligeramente abombado, ancho con una ligera depresión longitudinal delimitadas por dos grandes masas musculares. Lomo: Muy musculoso ancho y grueso. Tórax: Ancho, cilíndrico y de profundidad media, Musculado con costillas fuertemente arqueadas. Abdomen: Poco desarrollado y bien sostenido, con línea inferior paralela al dorso, y un mínimo de doce mamas normales colocadas regularmente. **Tercio posterior.** Grupa: Característica, mas bien corta y descendente, con una depresión encima de la implantación de la cola. Nalgas y muslos: Muy anchos, llenos y redondeados descendiendo hasta el corvejón. Cola: Inserción baja.

DATOS PRODUCTIVOS	
Intervalo destete cubrición:	17.5
Ganancia media Diaria 20-90 Kg (g/día)	575
Indice de conversión 20-90 Kg (Kg/Kg)	3.25
Primer parto (días)	342
Lechones vivos/parto	9 - 9.5
Lechones destetados/parto	7 - 8
Espesor tocino dorsal a los 90 Kg (mm)	9
Rendimiento de la canal a los 90 Kg, sin cabeza	77%
Longitud de la canal (cm)	92
% piezas nobles	68
% estimado de magro en la canal	60

APTITUDES. Las principales virtudes de la raza para su utilización en la industria cárnica son: - Calidad de la canal, es decir, elevadísimo contenido en magro (músculo) y bajo de grasa. - Porcentaje de piezas nobles óptimo. - Respuesta positiva ante el cruzamiento con otras razas. (raza mejorante) **COMERCIALIZACIÓN.** Su utilización está indicada para mejorar la conformación de las canales. No obstante, teniendo en cuenta que la calidad de su carne no es tan buena como la de otras como la Landrace o la Large White, es más indicada para la industria cárnica de productos frescos, que para elaborados (jamones, lomos, etc.). En lo que atañe al valor de matanza, los pietrain son una de las mejores razas de carne del mundo. En los tipos grandes, la espaldilla y los perniles están bien dotados de carne, por lo que también se denomina al pietrain “cerdo con cuatro jamones”. Al igual que el resto de razas de porcino, a excepción del ibérico, no hay diferenciación en el producto final. Es decir, en el mercado no es posible conocer si la carne fresca de cerdo procede de una raza u otra, dada la elevada “industrialización” de este sector, en el que los rendimientos productivos marcan la estrategia en las explotaciones y donde por otro lado, no se encuentran diferencias muy significativas

entre la mayor parte de las razas. Véase: designación racial; prototipo racial del cerdo Ibérico; cerdo ibérico; dehesa.

cerdo Poland-China. Raza porcina de carne. Surgió a principios del siglo XIX, en Ohio, en donde es una de las razas más antiguas. Con esta raza, los criadores estadounidenses han conseguido unas destacadas razas porcinas de carne (Minnesota 2 y 3, Beltsville 1) En Europa, el poland-china sólo se cría en Gran Bretaña, traído desde Estados Unidos, para la crianza de híbridos. **Características:** peso de la hembra 320-340 kg, del verraco: 400-430 kg. Véase: cerdo doméstico.

cerdo pulmones. Véase: Pulmones cerdo.

cerdo riñón. Véase: Riñón de cerdo.

cerdo sangre. Véase: sangre de cerdo

cerdo sesos. Véase: sesos de cerdo.

cerdo Small white. Véase: cerdo Yorkshire.

cerdo Suab. Véase: cerdo de Suabia.

cerdo Tamworth. Raza porcina de carne. La raza tamworth surgió del cruce de raza berkshire. El color de la piel de este cerdo es marrón rojizo, las cerdas son algo más claras, con un matiz dorado o una pintada en rojo cereza. El colorido le ha valido la denominación de cerdos mahagoni o cerdos grizzly. Su promedio de fertilidad está en 10-11 lechones por camada. Las características de matanza son buenas; su carne es magra, y también se utiliza para la obtención de bacón. **Características:** peso de la hembra 260 kg, del verraco: 300 kg. Véase: cerdo doméstico.

cerdo Yorkshire. Raza porcina de carne. Mediante complejos cruces de cerdos ingleses de Leicester con razas precoces de Portugal y Nepal, así como con distintos cerdos chinos, surgió una raza que, con el nombre de Yorkshire forma parte de los más difundidas del mundo. Un tipo más

pequeño recibe el nombre de "Small white". Se destacan por su fertilidad; un promedio de 10-11 lechones por camada. Las cerdas madres tienen mucha leche, con la que los lechones se desarrollan rápidamente. A los 95 días aproximadamente alcanzan una masa de 95 kg. **Características:** peso de la hembra 280-350 kg, del verraco: 350-425 kg. Véase: cerdo doméstico.

cerdo Yorkshire americano. Raza porcina de carne. Proveniente de Yorkshire inglés. Se obtiene, por cruce, cerdos blancos, con dimensiones corporales medias, esqueleto delicado y patas robustas, y que resulta de mejor calidad que los animales de grandes dimensiones. **Características:** peso de la hembra 275-350 kg, del verraco: 325-450 kg. Véase: cerdo doméstico.

cerdo, agridulce. Plato de la "cocina de China" perteneciente al grupo de "carnes". **Ingredientes:** Lomo de cerdo, salsa de soja, huevos, harina, cebolla, ajo, pepino, tomate, zanahoria, azúcar, vinagre o aguardiente de arroz, fécula de patata, aceite de sésamo, cebollino (o cilantro), sal, pimienta.

cerdo, al horno con especias. Plato de la "cocina de Francia" perteneciente al grupo de "cerdo". **Ingredientes:** comino, jengibre, tomillo, cilantro, lomo de cerdo, sal, mirepoix de verduras, agua, fécula de patata. Nombre en Francia: carre de porc apicius. Véase: cerdo en la cocina de Francia.

cerdo, al horno con relleno de salvia y salsa de manzanas. Plato de la "cocina de Francia" perteneciente al grupo de "cerdo". **Ingredientes:** lomo de cerdo, mirepoix de verduras, caldo de ternera oscuro, bouquet garni, manzana, mantequilla, azúcar. Para el **relleno:** cebolla, mantequilla, yemas, atado de salvia, perejil, pan fresco, sal, pimienta. Nombre en Francia: roti de porc a l'anglaise. Véase: cerdo en la cocina de Francia.

cerdo, al horno estilo italiano. Plato de la "cocina del Mediterráneo" perteneciente al grupo de "carne en la cocina de España". El romance de los italianos con el cerdo al-

canza su punto máximo en la *porchetta*, el lechón relleno y asado. El hinojo es un ingrediente esencial del relleno, y también se usa en asados más pequeños, como aquí. El vino en el asador asegura que la carne se mantenga húmeda, aunque no habrá chisporroteo. **Ingredientes:** Ajo, sal, hinojo, semillas de hinojo, aceite de oliva, vino blanco, pata de cerdo, pimienta negra, romero, marsala o jerez. Nombre italiano: *arrosta di maiale*.

cerdo, en la cocina clásica. Consideramos los platos siguientes: chuletas de cerdo especiadas; Engravá; Filete de cerdo con castañas glaseadas; Greixera de pies de cerdo; Jamón serrano al estilo de Huelva; Lechona rellena; Lomo de cerdo en adobo; Manos de cerdo con judías; Miolada de Orense; Morro y oreja de cerdo con judías; Pernil asado al estilo Mansilla; Tostón. Véase: cocina clásica.

cerdo, en la cocina de España. Un refrán popular asegura "del cerdo gustan hasta los andares". Mejor aún el cerdo ibérico. Hay pocos animales de los que se aproveche tanto para la cocina popular. Recetas de todo tipo, platos fríos y calientes, embutidos y jamones de larga conservación. Todo se aprovecha. Recordamos: Cochinillo asado, Lacón con grelos y chorizos, Lomo al ajillo, Manitas y orejas de cerdo a la leonesa, Ofegat de la Segarra, Pies de cerdo a la catalana, Zorza con huevos fritos. Véase: cocina de España.

cerdo, en la cocina de Francia. Consideramos: **carre de porc a la franc-comtoise** (lomo de cerdo al horno con relleno de riñones y hierbas), **Chou farci entier a l'auvergnate** (repollo relleno con cerdo, setas y hierbas), **Carre de porc apicius** (cerdo al horno con especias), **Echine de porc au cresson** (cerdo salteado con berro), **Choucroute d'alsace chucrut** (con cerdo y salchichas), **Longe de porc**

farci au miel (lomo de cerdo al horno con relleno de miel), **Roti de porc a l'anglaise** (cerdo al horno con relleno de salvia y salsa de manzanas) Véase: platos principales en la cocina de Francia.

cerdo, salteado con berro. Plato de la "cocina de Francia" perteneciente al grupo de "cerdo". **Ingredientes:** lomo de cerdo embuchado, aceite vegetal, caldo de pollo, sal, pimienta, atado de berro, jugo de limón. Para el **arroz frito con huevo:** arroz, arvejas, huevo batido, jamón. Nombre en Francia: echine de porc au cresson. Véase: cerdo en la cocina de Francia.

cereales. Nombre que se da a ciertas de plantas de las familias gramíneas y poligonáceas que se cultivan para producir granos comestibles para el hombre y el ganado. Los más significativos son el maíz, el arroz y el trigo. Un nuevo cereal, desarrollado científicamente es el triticale que se deriva del cruzamiento del trigo con el centeno, forma en la cual se duplica el número de cromosomas en el híbrido. También se considera como cereal el trigo sarraceno que pertenece a la familia de las poligonáceas. De los granos de los cereales se preparan cuatro grupos generales de alimentos: 1) los productos horneados, hechos de harina o granos molidos, entre los que se incluyen el pan, galletas y pasteles; 2) los productos de granos molidos, que se hacen al retirar el salvado y por lo general el germen (o embrión de la semilla), incluyen arroz pulido, harina de cereales, harina de trigo, harina de maíz, maíz machacado, granos de maíz, cebada perla, semolina (para productos de pasta tipo italiano), cereales para el desayuno preparados, sopas, salsas y diversos espesadores; 3) las bebidas como la cerveza y el whisky, que se hacen de productos de granos fermentados (destilados o sin destilar), así como de granos tostados y cocidos; 4) los productos completos de grano, entre los que se incluyen la avena balanceada, el

arroz pardo, el maíz palomero, los granos desmenuzados e inflados, y alimentos para el desayuno. Todos los cereales poseen un alto valor energético, principalmente de almidón pero también de grasa y proteínas. En general, los cereales son bajos en contenido proteico, aunque la avena y ciertos mijos son una excepción. Consideramos: **alforfón** (*Fagopyrum sculentum*), **amaranto** (*Amaranthus viridis*; *Amaranthus retroflexus*), **arroz arborio** (*Oryza sativa*), **arroz basmati** (*Oryza sativa*), **arroz blanco** (*Oryza sativa*), **arroz de cocción rápida** (*Oryza sativa*), **arroz glutinoso** (*Oryza sativa*), **arroz integral** (*Oryza sativa*), **arroz jazmín** (*Oryza sativa*), **arroz sancochado** (*Oryza sativa*), **arroz sazonado** (*Oryza sativa*), **arroz silvestre** (*Zizania aquatica*), **arroz vaporizado: avena** (*Avena sativa*), **bulgur** (*Triticum* sp.), **cebada** (*Hordeum vulgare*), **centeno** (*Secale cereale*), **copo de avena** (*Avena sativa*), **copos de trigo** (*Triticum* sp.), **cuscús** (*Triticum* sp.), **escanda** (*Triticum dicoccoides*), **germen de trigo** (*Triticum* sp.), **kasha** (*Fagopyrum esculentum*), **maíz mote** (*Zea mays*), **maíz triturado y hervido** (*Zea mays*), **mijo** (*Panicum miliaceum*; *Setaria italica*), **mijo negro** (*Pennisetum americanum*), **palomitas de maíz** (*Zea mays*), **quinoa** (*Chenopodium album*), **salvado de trigo** (*Triticum* sp.), **seitán** (*Triticum* sp.), **sémola** (*Triticum* sp.), **sorgo** (*Sorghum vulgare*), **teff** (*Eragrostis abyssinica*), **trigo** (*Triticum* sp.), **trigo hinchado** (*Triticum* sp.), **trigo triturado** (*Triticum* sp.), **triticale** (*Triticum* X *Secale*) **cereales**. Según el Código Alimentario, Capítulo XVII. 3.17.00. Consta de: 3.17.01 **Denominación genérica**. 3.17.02 **Usos alimenticios**. 3.17.03 **Transporte**. 3.17.04 **Almacenamiento**. 3.17.11 **Alpiste**. 3.17.12 **Arroz**. 3.17.13 **Avena**. 3.17.14 **Cebada**. 3.17.15 **Centeno**. 3.17.16 **Maíz**. 3.17.17 **Mijo, panizo y panizo de Daimiel**. 3.17.18 **Trigos**. 3.17.19 **Alforfón**. 3.17.20 **Sorgo**. 3.17.21 **Semillas de siembra**. 3.17.22 **Semillas puras**. 3.17.23 **Manipulaciones**. 3.17.24 **Prohibiciones**. Véase: alimentos y bebidas; cereales listos para consumir. La mezcla de cereales integrales pre-

parados para el consumo humano tienen un contenido en nutrientes, expresado en gramos por cada 100 g de porción comestible, es:

Cereales integrales. Kelloggs	
Energía (kJ)	1070,08
Hierro (mg)	340,00
Energía (kcal)	256,00
Ácido fólico (µg)	125,00
Porción comestible (%)	100,00
Carbohidratos (g)	46,00
Fibra (g)	28,00
Ácido ascórbico (C) (mg)	26,00
Proteína (g)	13,00
Niacina (mg eq. niacina)	11,30
Calcio (mg)	8,80
Vitamina E (mg)	4,30
Grasa (g)	3,50
Vitamina D (µg)	3,10
Piridoxina (B ₆) (mg)	1,30
Riboflavina (B ₂) (mg)	1,00
Sodio (mg)	0,90
Tiamina (B ₁) (mg)	0,90
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,60
Grasa saturada (g)	0,50
Colesterol (mg)	0,00

cereales germinados. Los germinados de cereales son alimentos vivos, que tienen por sí mismos un valor alimenticio completo para una dieta sana y equilibrada. Su gran abundancia en vitaminas, minerales, enzimas, proteínas y clorofila, contenidos en proporciones adecuadas y su bajo contenido en hidratos de carbono, los sitúan entre los alimentos más completos y de los que menos engordan. Tienen un alto rendimiento y se pueden incluir en la confección de múltiples platos: ensaladas, purés, sopas, hervidos de verduras, rellenos, bocadillos, con arroz y acompañando cualquier carne o pescado.

cereales listos para consumir. La elaboración de productos a base de cereales listos para el desayuno ha obtenido una creciente importancia en los últimos años. Un gran número de ellos es elaborado a base del endospermo de trigo, maíz, arroz o avena.

A veces el endospermo simplemente se rompe o se prensa y algunas veces se tuesta para dar cereales como harina o avena para ser cocinados antes de consumirlos. Los cereales denominados «listos para consumir» (*ready to eat*, RTE) han tenido una gran aceptación y popularidad entre los consumidores desde mediados del siglo XX. Para su elaboración se quiebra o muele el endospermo, convirtiéndolo luego en hojuelas mediante la compresión de las partículas entre rodillos. En el caso del trigo se hace casi siempre de granos enteros de trigo o de harina de alta extracción. Otras veces el grano molido se extrude para darle diferentes formas, o bien se conserva el endospermo intacto para que se le esponje, como en el caso del arroz. El cereal extrudido con diversas formas, esponjado o en hojuelas se tuesta en un horno y debe secarse con el fin de adquirir su sabor tostado y su textura crujiente y quebradiza característica. En muchos casos, esto exige que el cereal sea desecado hasta una humedad del 3 a 5% en su forma final, lista para su consumo. El desarrollo de estos cereales surge a finales del siglo XIX cuando los médicos William Keith Kellogg y su hermano John Harvey Kellogg de la ciudad de Battle Creek (Estados Unidos), seguidores de las creencias adventistas de vida sana consistentes en abstención al alcohol, tabaco y carne, descubren el proceso de temperado en el trigo y posteriormente inventan un método de procesamiento de los cereales que incluye cocido, temperado, laminado y tostado del grano para obtener hojuelas tostadas, un alimento liviano que contrarrestaba las costumbres de aquella época de alimentos cargados de grasas. Inicialmente los cereales de los hermanos Kellogg solo se producían para la dieta alimenticia de los pacientes del hospital *Battle Creek Sanitarium* y posteriormente comienza a venderse a los consumidores en general en 1906, cuando es fundada la compañía *The Battle Creek Toasted Corn Flakes Company* (hoy *The*

Kellogg Company), cuyo producto era muy reconocido porque el mismo Dr. W. K. Kellogg estampaba su firma en cada una de las cajas en las que se empacaba el producto y porque desde su origen se comenzó a comercializar con la sugerencia de servirlo en leche para su consumo. Actualmente otras industrias alimenticias como Quaker y Nestlé ofrecen variedades de este producto. Véase: cereales.

Cereceda de la Sierra. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cereixo. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Astacus marinus* (Fabricius). Sinónimo: **bogavante**.

cereza. Véase: vino sabor cerezas.

cereza. Nombre vulgar de la planta: *Prunus avium*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cereza	
Ácido ascórbico (C) (mg)	8,00
Ácido fólico (µg)	8,00
Calcio (mg)	16,00
Carbohidratos (g)	13,50
Cinc (mg)	0,12
Energía (kcal)	58,33
Energía (kJ)	243,80
Fibra (g)	1,50
Fósforo (mg)	21,00
Grasa (g)	0,50
Grasa moninsaturada (g)	0,13
Grasa poliinsaturada (g)	0,15

Cereza	
Grasa saturada (g)	0,11
Hierro (mg)	0,40
Magnesio (mg)	11,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,30
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,05
Porción comestible (%)	87,00
Potasio (mg)	260,00
Proteína (g)	0,80
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,06
Sodio (mg)	3,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,05
Vitamina A (µg eq. retinol)	3,00
Vitamina E (mg)	0,10
Yodo (mg)	tr.

cereza bing. Variedad de cereza. Utilizada en la Denominación: Cerezas de la Montaña de Alicante, Cireres del Baix Llobregat.

cereza blanca. Variedad de cereza de color amarillo pálido con tonos rosados. Excelente para macedonias. Véase: frutas con hueso.

cereza burlat. Variedad de cereza. Utilizada en la Denominación: Cerezas de la Montaña de Alicante, Cireres del Baix Llobregat.

cereza cuallarga. Variedad de cereza. Utilizada en la Denominación: Cireres del Baix Llobregat.

cereza del gobernador. Nombre vulgar de la planta: *Flacourtia indica*.

cereza dulce. Variedad de cereza. Véase: *Prunus avium*.

cereza forta. Variedad de cereza. Utilizada en la Denominación: Cireres del Baix Llobregat.

cereza gaucher. Variedad de cereza inglesa de textura consistente y jugosa, con un sabor a frutas y ácido. Véase: frutas con hueso.

cereza geant. Variedad de cereza. Utilizada en la Denominación: Cerezas de la Montaña de Alicante, Cireres del Baix Llobregat.

cereza guillaume. Variedad de cereza. Utilizada en la Denominación: Cireres del Baix Llobregat.

cereza hedelfingen. Variedad de cereza. Utilizada en la Denominación: Cireres del Baix Llobregat.

cereza japonesa. Variedad comercial de té. Té verde aromatizado Sencha; trozos de cereza japonesa y aroma. Véase: variedades de té.

cereza moreau. Variedad de cereza. Utilizada en la Denominación: Cireres del Baix Llobregat.

cereza nadal. Variedad de cereza. Utilizada en la Denominación: Cerezas de la Montaña de Alicante.

cereza picota. Variedad de cereza. Utilizada en la Denominación: Cerezas de la Montaña de Alicante, Cireres del Baix Llobregat. Véase: frutas con hueso.

cereza planera. Variedad de cereza. Utilizada en la Denominación: Montaña de Alicante.

cereza sabanera. Nombre vulgar de la planta: *Prunus serotina*.

cereza Stark Hardy, Variedad de cereza. Utilizada en la Denominación: Cerezas de la Montaña de Alicante, Cireres del Baix Llobregat.

cereza stella. Variedad de cereza inglesa, grande, muy sabrosa y sumamente jugosa. Véase: frutas con hueso.

cereza tierna. Variedad de cereza. Véase: *Prunus avium*.

cereza tilagua. Variedad de cereza. Utilizada en la Denominación: Cerezas de la Montaña de Alicante.

cereza van. Variedad de cereza. Utilizada en la Denominación: Cerezas de la Montaña de Alicante, Cireres del Baix Llobregat.

cereza villareta. Variedad de cereza. Utilizada en la Denominación: Cerezas de la Montaña de Alicante, Cireres del Baix Llobregat.

Cerezal de Pañahorcada. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cerezas confitadas. Cerezas confitadas, glaseadas con jarabe de azúcar para su conservación. Se usan en repostería y para decorar postres y pasteles. Véase: Aditivos y productos para repostería.

Cerezas de la Montaña de Alicante. Denominación Específica de Frutas. Ampara la zona de producción constituida por 24 términos municipales del N de Alicante y otros 2 más del S de la provincia de Valencia. Las cerezas protegidas por la D.E. pertenecen a las variedades: Burlat, Tilagua, Planera, Nadal y Picota; como polinizadoras se utilizan las Stark Hardy, Geant, Bing y Van. Las cerezas presentan un color brillante, son de gran tamaño y calidad, y tienen un apreciado carácter de producción de primor, con el inicio de la recolección a finales del mes de Abril. Véase: frutas de España.

Cerezas del Baix Llobregat. Véase: Cireres del Baix Llobregat.

cerezas enlatadas. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cerezas enlatadas	
Ácido ascórbico. (mg)	6
Agua (mg)	89,2

Cerezas enlatadas	
Calcio (mg)	71
Carbohidratos (g)	9,1
Energía (kcal)	23
Fibra vegetal (g)	0,5
Fósforo (mg)	7,4
Grasa (g)	0,4
Hierro (mg)	0,11
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	108
Proteínas (g)	0,8
Retinol (mg)	90
Riboflavina (mg)	0,02
Sodio (mg)	1,5
Tiamina (mg)	0,03

cerezas secas. Se conserva durante 6 meses. Las cerezas secas se dejan en remojo en agua muy caliente durante 30 minutos y se utilizan en madalenas y pasteles o en forma de puré en salsas para platos salados y dulces, y para aromatizar soufflés y helados. Véase: frutas y frutos secos.

cerezo. Nombre vulgar de la planta: *Phyllanthus acidus*.

cerezo agrio. Nombre vulgar de la planta: *Phyllanthus acidus*.

Cerezo. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cerezo de Abajo. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de térmi-

nos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cerezo de Arriba. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cerezo de los Andes. Nombre vulgar de la planta: *Prunus serotina*.

cerezo de los Méjico. Nombre vulgar de la planta: *Prunus serotina*.

cerezo de Santa Lucía. Nombre vulgar de la planta: *Prunus mahaleb*.

cerillas. Nombre vulgar de la seta: *Xylaria hypoxilon*.

Cerithiidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: moluscos. Clase: gasterópodos. Subclase: prosobranchios. superorden: cenogasterópodos- Orden: mesogasterópodos. Suborden: discopodas. superfamilia: ceritiáceos.

***Cerithium vulgatum*.** Molusco, nombre vulgar. Familia cerítidos. De 6 a 7 cm de largo. Concha alargada, turriculada, con espiral acuminada. Las vueltas son ligeramente convexas y están provistas de finas estrías espirales y tubérculos muy próximos entre sí. El labro está ligeramente sesgado hacia fuera y forma un canal estrecho y hundido en el punto de unión. El canal sifonal es ancho, pero corto y ligeramente curvado hacia el dorso de la concha. El opérculo córneo es fino y espiralado. El color es parduzco o

gris verdoso. El interior del labro es blanco. Se distribuye por Mediterráneo, mar Negro, Atlántico oriental a lo largo del litoral portugués. Su hábitat son fondos arenosos y de escollos o en praderas de zosteráceas, desde unos metros hasta 25-30 m. de profundidad. También en aguas de albuferas. Especie fitófaga, se alimenta de algas y restos vegetales que rasca del sustrato sobre el que se desplaza. Se reproduce en verano por medio de huevos reunidos en cintas gelatinosas blancas, dobladas irregularmente sobre sí mismas. Designación oficial: **cuerno**.

cerítidos. Familia zoológica. Véase: *Cerithiidae*.

cerna. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Amphipricon americanus* (Schneider). Sinónimo: **cherná**.

cerna. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Amphipricon americanus* (Schneider). Sinónimo: **cherná**.

Cerna canina. Pez. Familia: serránidos. Designación oficial: **mero cherne**.

Cerna chysotaenia. Pez. Familia: serránidos. Designación oficial: **falso abadejo**.

Cerna gigas. Pez. Familia: serránidos. Designación oficial: **mero**.

Cerna nebulosa. Pez. Familia: serránidos. Designación oficial: **gitano**.

Cernadilla. Término municipal de la provincia de Zamora (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cernecho. Nombre vulgar gallego de la seta: *Claviceps purpurea*.

cernúa. Nombre vulgar del pez: *Acerina cernua* (Linnaeus). Sinónimo: **acerina**.

cerrado. Término empleado por los catadores de vino. Se dice un vino embotellado que es preciso airear para que se desarrollen sus cualidades organolépticas. Un vino cerrado presenta olores a reducción como los animales de venado, cuero, caza. Véase: cata del vino.

cerrajón. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Sarda chiliensis chiliensis* (Cuvier). Sinónimo: **bonito del Pacífico Este**.

Cerralbo. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cerrote. Nombre vulgar gallego de la seta: *Macrolepiota procera*.

Cervatos de la Cueva. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cervera de los Montes. Término municipal de la provincia de Toledo (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa;

relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cervera de Pisuerga. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cerveza. La bebida alcohólica más extendida del mundo se fabrica con agua, malta (cebada desecada) y lúpulo fermentado (levadura), *Saccharomyces cerevisiae*). Históricamente, La elaboración de la cerveza se inició en forma simultánea a la elaboración del pan. Existen varios tipos de cervezas que se diferencian por el color (de rubio pálido a marrón oscuro casi negro) y por el sabor. El uso de trigo para la elaboración de esta bebida es común en muchos países. La cerveza a base de trigo y cebada tipo Weissbier tiene principalmente dos variedades: la *Witbier* en Bélgica y la *Weizenbier* en Alemania, la cual tiene variantes en diversas regiones del país. La cerveza de trigo tipo Lambic se elabora en Bélgica empleando levaduras silvestres obtenidas por fermentación espontánea. La cerveza forma parte de la preparación de varios platos como sopas, guisos y pescados, y puede sustituir a la levadura en buñuelos y crepés. Existen muchas variedades de cerveza, que se clasifican según el lugar de origen, el tipo de elaboración y los ingredientes utilizados. Las variedades clásicas son las si-

güentes: cerveza ale; cerveza de trigo; cerveza lager; cerveza abadía; cerveza stout; cerveza pilsen. Según el Código Alimentario, 3.30.50.6. Bebida resultante de fermentar mediante levadura seleccionada el mosto procedente de malta de cebada, sólo o mezclado, con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, cocción y aromatizado con flores de lúpulo. Su graduación alcohólica no será inferior a 3°. Véase: materias primas y productos elaborados de cervezas; agua para la cervezas; malta. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cerveza	oscura. 8°-9°	rubia. 4°-5°
Ácido fólico (µg)	10,00	4,00
Azúcares	5,30	2,10
Calcio (mg)	11,00	5,00
Carbohidratos (g)	5,30	2,10
Cinc (mg)	tr.	
Energía (kcal)	66,00	33,00
Energía (kJ)	275,88	137,94
Etanol (% en vol)	6,20	3,40
Fósforo (mg)	34,00	16,00
Hierro (mg)	tr.	tr.
Magnesio (mg)	16,00	7,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,82	0,33
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,05	0,02
Porción comestible (%)	100,00	100,00
Potasio (mg)	92,00	35,00
Proteína (g)	0,60	0,20
Sodio (mg)	12,00	11,00
Tiamina (B ₁) (mg)	tr.	tr.
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.	tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,28	0,10

cerveza abadía. Son cervezas de fermentación alta, con un grado de alcohol elevado. Pueden ir del dorado al marrón y presentar grandes variedades en amargor y malteado. Son densas y su sabor permanece durante un largo tiempo en la boca. Véase: cervezas.

cerveza ale. Tradicionalmente fabricadas en las Islas Británicas. Son cervezas de fermentación alta, con una lupulización variable y un grado alcohólico moderado (de

3,5° a 6°, como mínimo) Tienen un color oscuro y su aroma y sabor son afrutados. Véase: cerveza.

cerveza de cereales. Según el Código Alimentario, 3.30.50.7. Bebida obtenida a partir de la malta de cereales. Llevará la denominación del cereal de procedencia. Véase: materias primas y productos elaborados de cervezas; cerveza.

cerveza de trigo. Para elaborarlas se sustituye gran parte de la cebada por grano de trigo. Son muy refrescantes, tienen un color amarillo pálido y contienen poco alcohol. Además poseen una fresca acidez, difícil de encontrar en otros estilos. Las más conocidas son las elaboradas al sur de Alemania y en Bélgica. Véase: cerveza; cerveza de cereales.

cerveza lager. Son cervezas de baja fermentación, muy refrescantes y con un marcado sabor a lúpulo. Se almacena a una temperatura cercana a los 0 °C y una vez filtrada y embotellada, no se conserva durante mucho tiempo. Generalmente, es una cerveza rubio con matices dorados oscuros. Véase: cerveza.

cerveza pilsen. Dentro de la familia de las Lager, a la cual pertenecen, son las más fabricadas. Tienen un buen carácter a malta, pero acentúan más su lupulizado, con su aroma floral y su sequedad final. Véase: cerveza.

cerveza sin alcohol. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cerveza sin alcohol	
Ácido fólico (µg)	4,00
Azúcares	4,70
Calcio (mg)	4,00
Carbohidratos (g)	4,70
Cinc (mg)	tr.
Energía (kcal)	23,00
Energía (kJ)	96,14
Etanol (% en vol)	0,40
Fósforo (mg)	17,00

Cerveza sin alcohol	
Hierro (mg)	tr.
Magnesio (mg)	6,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,70
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,10
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	31,00
Proteína (g)	0,20
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,10
Sodio (mg)	31,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,01
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,10

cerveza stout. La más popular es la irlandesa "Guinness" que se distingue por su carácter muy seco y bastante amargo, existen también stout inglesas, más azucaradas y con notas marcadas de chocolate. Son cervezas para degustar, que piden tiempo para ser apreciadas en toda su plenitud. Véase: cerveza.

cervezas. Según el Código Alimentario, Capítulo XXX. Sección 9ª. Comprende: 3.30.50 **Materias primas y productos elaborados.** 3.30.51 **Características de cervezas.** 3.30.52 **Manipulaciones.** 3.30.53 **Cervezas impropias para el consumo.** 3.30.54 **Prohibiciones.** 3.30.55 **Envasado.** 3.30.56 **Venta para consumo.** Véase: bebidas alcohólicas.

cervezas de baja graduación. Véase: características de cervezas.

cervezas especiales. Según el Código Alimentario, 3.30.50.8. Son las que por sus características deban clasificarse como selectas. La reglamentación correspondiente fijará las calidades con arreglo a sus densidades respectivas y caracteres organolépticos. Véase: materias primas y productos elaborados de cervezas.

cervezas impropias para el consumo. Según el Código Alimentario, 3.30.53. Se considerarán cervezas impropias para el consumo: a) Las que se presenten turbias o contengan un

sedimento apreciable a simple vista. b) Las que tengan color, olor o sabor anormales. c) Las que por su análisis químico o examen microscópico u organoléptico acusen enfermedad o alteración en fase avanzada o defectos. Todas la cervezas alteradas no podrán destinarse al consumo humano. Véase: cervezas.

Cervidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: parazoos. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: tetrápodos. Clase: mamíferos. Subclase: terios. Infraclase: euterios. Orden: artiodáctilos. Suborden: rumiantes. Infraorden: pecorinos. Cabeza de los machos con un par de astas óseas macizas que se mudan y crecen de nuevo cada año. Véase: caza mayor, mamíferos de caza, clasificación de las carnes. Nombre vulgar: cérvidos. Consideramos: alce (*Alces alces*), ciervo (*Cervus elaphus*), corzo (*Capreolus capreolus*), gamo (*Dama dama*), reno (*Rangifer tarandus*).

cérvido. Véase: clasificación de mamíferos de caza.

cérvidos. Véase: *Cervidae*.

Cervimunida johni. Familia galateas. Véase: *Pleurocodes monodon* y *Cervimunida johni*. Designación oficial: **langostino azul**.

Cervus elaphus. Familia: cérvidos. Contiene 23 subespecies presentes en el Norte de África, Europa, Asia y América del Norte. El animal macho está armado de cuernos ramosos que pierde y vuelven a aparecer al año siguiente con una ramificación suplementaria; es animal tímido y puede domesticarse fácilmente; la subespecie más abundante en España (*Cervus elaphus hippelaphus*) mide 2 m de largo y 1,5 de alto. Los machos adultos forman rebaños separados de las hembras, que incluyen también a las crías y a los ejemplares inmaduros. Durante la época de celo se disuelve el rebaño de los machos y cada individuo conquista un territorio hacia

el que intentará atraer el mayor número posible de hembras hasta formar un harén. Durante esta época los machos se hacen muy agresivos ante cualquier intento de penetrar en su territorio y apoderarse de las hembras del harén, con lo que tienen lugar violentas luchas entre rivales a golpe de cuernos. Al cabo de 34 semanas del apareamiento la hembra pare una única cría. Véase: caza mayor. Nombre vulgar: **ciervo**, venado, ciervo rojo, ciervo común..

cesclet. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Atherina hepsetus* (Linnaeus). Sinónimo: **chucleto**.

cesclet. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Atherina mochon* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **pejerrey**.

Cespedosa de Tormes. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cestacion leeuwenii. Otro nombre del pez *Sphyrna lewini* (Cuvier, Griffith y Smit). Designación oficial: **cornuda común**.

Cestracion zygaena. Pez. Designación oficial: **pez martillo**.

Cestrus acoupa. Pez. Designación oficial: **corvinata amarilla**.

cetáceos. Orden zoológico. Reino: animal. Rama: parazoos. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: tetrápodos. Clase: mamíferos. Subclase: terios. Infraclase: euterios. Mamíferos pisciformes, marinos, algunos de gran tamaño, que tienen las aberturas nasales en lo alto de la cabeza, por las cuales sale el aire espirado, cuyo vapor acuoso,

cuando el ambiente es frío, suele condensarse en forma de nubecillas que simulan chorros de agua; los miembros anteriores transformados en aletas, sin los posteriores, y el cuerpo terminado en una sola aleta horizontal; Como las ballenas, delfines, marsopas y cachalotes. Tamaño mediano o muy grande, el cuerpo suele tener forma fusiforme; cabeza alargada, a menudo puntiaguda, unida directamente al cuerpo, sin región del cuello) Viven en todos los mares. Véanse: carne; clasificación de las carnes.

Cetengraulis edentulus. Pez. Designación oficial: **anchoveta rabo amarillo**.

Cetengraulis mysicetus. Pez. Designación oficial: **achoveta chuchueco**.

Cetorhinidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: condríctios. Subclase: seláceos. Superorden: pleurotremos. Orden: galeiformes. Suborden: iSuroideos. Se compone de un género único con una sola especie. Consideramos: peregrino (*Cetorhinus maximus*).

Cetorhinus maximus. Familia: cetorrínidos. Probablemente el único representante de su familia, cetorrínidos (*Cetorhinidae*) se parece en la forma del cuerpo al cailón. Con una longitud máxima de 15 m. Cuerpo más alargado en los jóvenes, cuyo morro termina en una especie de nariz, haciéndose corto y cónico en los adultos. Ojos reducidos. Primera dorsal situada entre las escapulares y las pelvianas, grande y alta. Peso máximo 8.000 kg, es uno de los más grandes vertebrados. De su gran hígado se saca aceite. Vive en el Atlántico y Mediterráneo. Relativamente común. Comestible, aunque no muy apreciado. No figura en el mercado como plato culinario. Nombre vulgar y designación oficial: **peregrino**.

cetorrínidos. Véase: *Cetorhinidae*.

ceviche. Plato de la cocina de Veracruz en Méjico. **Ingredientes:** pez sierra, jitomate, chile serrano en vinagre, caldillo, cebolla, vinagre, orégano, aguacate, aceite de oliva, limón, sal, pimienta. Véase: mariscos y pescados en la cocina de Méjico; cebiche.

Cevico de Cerrato. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cevico de la Torre. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cevico Navero. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cha dum. Nombre del plato de la cocina de Vietnam. Nombre español: carne de cerdo con leche de coco y cebollas en vinagre.

chaabela. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Chaetodipterus faber* (Broussonet). Sinónimo: **paguala**.

chablis. Véase: uva Chardonnay,

chabelita. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Argyreiosus brevoortii* (Gill). Sinónimo: **jorobado antena**.

chablis. Variedad de uva blanca. Véase: uva chardonnay.

chabrontera. Nombre vulgar del pez: *Octopus olosteos* (Rafinesque). Sinónimo: **armado**.

chacal. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Macrobrachium tenellum* (Smith). Sinónimo: **camarón brazolargo**.

chacales de parral (ezquites) Plato de la cocina de Chihuahua en Méjico. **Ingredientes:** elote, mantequilla, queso, limón, epazote, cebolla, chile piquín. Véase: chiles rellenos en la cocina de Méjico.

chacalín. Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Trachypenaeus faoe* (Obarrio). Sinónimo: **camarón fijador indio**.

chacalín. Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Xiphopenaeus rivetii* (Bouvier). Sinónimo: **camarón botalón**.

chacalín. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Xiphopenaeus kroyeri* (Heller). Sinónimo: **camarón siete barbas**.

chacaroná. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Dentex canariensis* (Steindachner). Sinónimo: **sama**.

chacaroná morena. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Acanthopagrus cuvieri* (De Buen). Sinónimo: **dorada**.

chacarona negra. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Acanthopagrus cuvieri* (De Buen). Sinónimo: **dorada**.

chacha. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Gerypteris maculatus* (Tschudi). Sinónimo: **congribadejo negro**.

chachafruto. Nombre vulgar de la planta: *Erythrina edulis*.

chachi. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Haemulon schranki* (Jordan y Jenkins). Sinónimo: **ronco chere-chere**.

chacina. Véase: derivados cárnicos.

chaclet. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Argentina cuvieri* (Valencien-nes). Sinónimo: **pez plata**.

chaclet. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Argentina leioglossa* (Cubier y Valenciennes). Sinónimo: **bocón**.

chacolí. Véase: vinos verdes y chacolí.

chacolí de Getaria. Utilizada en la Denominación: Getariako Txakolina.

chacolí de Vizcaya. Véase: Bizkaiko Txakolina.

Chaenomugil proboscideus. Pez. Designación oficial: **lisa hociconá**.

Chaetodipterus faber. Pez. Designación oficial: **paguala**.

Chaetodipterus zonatus. Pez. Designación oficial: **paguala peluquero**.

Chaetodon capistratus. Pez. Designación oficial: **isabelita pintona**.

Chaetodon humeralis. Pez. Designación oficial: **mariposa**.

Chaetodon ocellata. Pez. Designación oficial: **isabelita ojitos**.

Chaetomorpha aerea. Alga. Designación oficial: **quetemorfo**.

Chaetophora rubra. Otro nombre del alga roja cilíndrica: *Nemalion helminthoides*. Familia: *Nemalionaceae*.

chafarrocas. Designación oficial española del pez: *Apletodon dentatus*; *Apletodon microcephalus*; *Cyclopterus bimaculatus*; *Diplecogaster bimaculata*; *Diplecogaster bimaculata bimaculata*; *Lepadogaster bimaculatus*; *Lepadogaster desfontanii*; *Lepadogaster gastrocellata*; *Lepadogaster mirbeli*; *Lepadogaster pinctatus*; *Lepadogaster reticulatus*. Sinónimo oficial: **Lapati orbanbikoá**; **Pega roques**; **Peix porch**; **Peixe lapa**; **Peixe porch**; **Xucladó**.

chafarrocas. Nombre vulgar del pez: *Gouania prototypus*. (Canestrini). Sinónimo: **pez puerco**.

chafarrocas. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cyclopterus lepadogaster* (Bonnater-terra). Sinónimo: **chucladit**.

chafarrocas. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Lepadogaster candolii* (Risso). Sinónimo: **cabot chuclador**.

chafarrocas. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cyclopterus lepadogaster* (Bonnater-terra). Sinónimo: **chucladit**.

Chagarcía Medianero. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

chahlik. Nombre húngaro del plato: broquetas de carne a la húngara.

chai. Mezcla de tés del norte de India, donde las familias tienen sus propias recetas y el sabor varía de una a otra. Siempre contiene té negro, canela, cardamomo, jengibre y clavos de especia. Es un excelente té para entrar en calor. Véase: cafés, tés y otras bebidas.

chai siu ngo. Nombre del plato de la cocina de China. Nombre español: ganso para vegetarianos.

chairo. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** carne de res, chaulona, papa, cebolla, zapallo, zanahoria, habas, chuño, ají amarillo, col, choclo, sal. Véase: sopas en la cocina de Perú.

chakchouka. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: pimientos y tomates tunecinos, picantes, con huevos.

chala. Brácteas foliáceas que envuelven el fruto del maíz, véase: *Zea mays*.

chalaco. Designación oficial española del pez: *Auchenionchus microcirrhis*; *Auchenionchus miniatus*; *Auchenionchus tentaculatus*; *Auchenionchus verrucosus*; *Clinus peruvianus*. Sinónimo oficial: Chalapo; Peje viejo; Tomollo; Trambollo; Trambollo con escamas.

chalaco. Nombre vulgar del pez: *Reactor dowi* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **brujo**.

chalaco. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Clinus chilensis* (Steindachner). Sinónimo: **chalapo**.

chalaco. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Gobiesox marmoratus* (Jenys). Sinónimo: **pejesapo chino**.

chalaco. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sicyases sanguineus* (Müller y Troschel). Sinónimo: **pejesapo común**.

chalaco. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Labrisomus multiporosus* (Hubbs). Sinónimo: **trambollo curiche**.

chalapo. Designación oficial española del pez: *Clinus chilensis*; *Labrisomus philippii*. Sinónimo oficial: Chalaco; Chalapo ojos azules; Tomollo; Tomoyo; Trambollo; Trambollo de Philipi.

chalapo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Auchenionchus microcirrhis* (Valenciennes). Sinónimo: **chalaco**.

chalapo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Auchenionchus microcirrhis* (Valenciennes). Sinónimo: **chalaco**.

chalapo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Labrisomus afuerae* (Hubbs). Sinónimo: **trambollo moteado**.

chalapo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Labrisomus multiporosus* (Hubbs). Sinónimo: **trambollo curiche**.

chalapo ojos azules. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Clinus chilensis* (Steindachner). Sinónimo: **chalapo**.

Chalcarburnus alburnus. Familia: ciprínidos. Pariente del alburno (*Alburnus alburnus*).

Chalciporus piperatus. Otro nombre de la seta: *Boletus piperatus*

chaleco. Nombre vulgar del pez: *Bthygobius soporator* (Valenciennes). Sinónimo: **brinconcito**.

chalhua. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Callorhynchus callorhynchus* (Linnaeus). Sinónimo: **pejegallos**.

chalonga. Se designa en Bolivia a la carne de oveja, salada y secada al sol. En Perú se trata de carne de carnero acecinada. Cecina.

chalota. Nombre vulgar de la planta: *Allium ascalonicum*.

chalota roja de Asia. De la cocina de Asia. Es una pequeña cebolla de color morado rojizo, crecen en bulbos y se venden en porciones como dientes de ajo. Su sabor es concentrado, y resultan fáciles de cortar y de moler. Pueden ser sustituidos, en la cocina, por cebollas rojas.

chamache. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Anchoa nasus* (Gilbert y Pierson). Sinónimo: **anchoa trompuda**.

chamache. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Cetengraulis mysicetus* (Günther). Sinónimo: **anchoveta chuchueco**.

chamaco. Nombre vulgar del pez: *Mugil brasiliensis* (Agassiz y Spix). Sinónimo: **lebranche**.

chamaco. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Sebastes chamaco* (Evermann y Radcliffe). Sinónimo: **chancharro chamaco**.

chamaco. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Sebastes oculatus* (Cuvier). Sinónimo: **chancharro cabrilla**.

Chamaerops humilis. Familia: palmáceas. La única palmácea que se cría espontáneamente en la región mediterránea. La parte interior del tallo es comestible y recibe el nombre de palmito. Aunque se pueden comer crudos, se venden precocinados en conserva. Cortados en rodajas se pueden servir con una vinagreta. Tiene un sabor parecido al de la alcachofa y combina bien con ensaladas, mariscos, salsas besamel con jamón y gratinados. Nombre vulgar: **palmito**.

Chamalea gallina. Molusco, nombre vulgar. Familia: venéridos. Designación oficial: **chirla**.

Chamartín. Término municipal de la provincia de Ávila (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. n° 264 sábado 2 de noviembre de

2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

chambo. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Chaetodipterus zonatus* (Girard). Sinónimo: **paguala peluquero**.

chambonat. Véase: uva gamay.

chamburo. Nombre vulgar de la planta: *Carica papaya*.

Chamelea gallina. Familia: venéridos. Molusco bivalvo de concha fuerte, cuya superficie está surcada de costillas cada vez más juntas según se aproximan a la zona ventral. Esta característica puede diferenciarla de otros bivalvos parecidos. El color de las valvas varía entre el blanco y el gris más o menos oscuro. Su presencia en el mercado español es continua y se comercializa viva, como todos los bivalvos y la producción nacional, abundante en los meses más cálidos y en la región Suratlántica sobre todo, es completada con el comercio intracomunitario, principalmente de origen italiano. Su diferencia con las almejas y otros bivalvos es ostensible. Véase: chorlas,

chamicado. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

Chamomilla recutita. Otro nombre de la planta: *Matricaria recutita*.

chamón guisado. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** carne de chamón, cebolla, tomate, perejil, ajo, vino blanco, caldo, aceite, sal. Véase: ternera en la cocina de Asturias.

champiñón. Pasta alimenticia compuesta originaria de Italia, comprendida en el grupo de las pastas colorata. El champiñón proporciona una coloración pajiza oscura a la pasta.

champiñón anisado. Nombre vulgar de la seta: *Psalliota silvicola*.

champiñón de cultivo. Nombre vulgar de la seta: *Psalliota campestris*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Champiñón cultivado	
Ácido ascórbico (C) (mg)	4,00
Ácido fólico (µg)	23,00
Calcio (mg)	10,80
Carbohidratos (g)	0,54
Cinc (mg)	0,46
Energía (kcal)	20,03
Energía (kJ)	83,70
Fibra (g)	1,90
Fósforo (mg)	115,00
Grasa (g)	1,20
Grasa moninsaturada (g)	0,06
Grasa poliinsaturada (g)	0,71
Grasa saturada (g)	0,20
Hierro (mg)	1,00
Magnesio (mg)	12,20
Niacina (mg eq. niacina)	3,50
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,09
Porción comestible (%)	80,00
Potasio (mg)	470,00
Proteína (g)	1,80
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,31
Sodio (mg)	10,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,10
Vitamina E (mg)	0,13
Yodo (mg)	10,00

champiñón de dos anillos. Nombre vulgar de la seta *Psalliota edulis*.

champiñón negro chino. Nombre vulgar de la seta: shiitake gourmet, seco (*Lentinus edodes*).

champiñón silvestre. Nombre vulgar de la seta: *Psalliota bispora*.

champiñones a la parrilla. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 20 minutos. Si prefiere dejar solo la umbre-

la de los champiñones, no tire los tallos. Pueden servir para completar un tortilla o para hacer una estupenda salsa para el arroz blanco, que le dará exquisito sabor. **Ingredientes:** champiñones, limón, aceite, nata, ketchup, mostaza, yema de huevo, sal. Véase: verduras y setas en la cocina clásica.

champiñones a la provenzal. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 25 minutos. Cocción: 25 minutos. **Ingredientes:** champiñones, mantequilla, ajo, sal, pimienta, aceite de oliva, perejil picado. Véase: champiñones en la cocina.

champiñones al ajillo. Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “tapas en la cocina del Mediterráneo”. Esta es la forma favorita de preparar los champiñones y se adapta muy bien a todo tipo de setas, cultivadas o silvestres. Las setas son salteadas en aceite de oliva con ajo y por encima se les echa perejil fresco y un chorrito de jugo de limón. **Ingredientes:** Champiñones, aceite de oliva, ajo, sal y pimienta negra, jugo de limón, perejil fresco.

champiñones al ajillo. Plato de la cocina de Cantabria “Villaverde de Trucios” perteneciente al grupo de “entrantes y guisos”. **Ingredientes:** champiñones frescos, jamón serrano, ajo, perejil, aceite de oliva, sal. Véase: cocina de Cantabria.

champiñones en cazuela. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 40 minutos. **Ingredientes:** champiñones, cebolla, ajo, aceite, limón, pan rallado, vino blanco, sal, pimienta, perejil picado. Véase: verduras y setas en la cocina clásica.

champiñones en la cocina. Consideramos los platos siguientes: champiñones a la provenzal; champiñones salteados con patatas; setas a la bretona. Véase: verduras en la cocina.

champiñones en la cocina oriental. Los principales champiñones o setas utilizadas en la cocina oriental son: Cantarela (*Cantharellus cibarius*); Cantarela de pie amarillo (*Cantharellus infundibuliformis*); Cantarela gris (*Cantharellus* spp.); Champiñón de sombrerillo plano; Champiñón grande; Champiñón salvaje var. romana; Champiñón salvaje var. suiza; Hongo blanco; Hongo negro; Lengua de vaca (*Hydnum repandum*); Pholiota (*Pholiotte* spp.); Pie azul (*Lepista nuda*); Seta castaña; Seta enokitake; Seta nameko; Seta orellanes; Seta shiitake; Seta shiitake gourmet; Seta shimeji; Trompeta de la muerte (*Craterellus cornucopioides*); Trufas. Véase: frutas, verduras y setas.

champiñones en vino tinto con semillas de cilantro. Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “verduras en la cocina del Mediterráneo”. Los chipriotas tienen una particular adicción, las semillas de cilantro, cuyo aroma a naranja perfuma este plato de champiñones cocidos, en vino tinto. Se puede servir como entrada, como parte de una selección de *meze*, o con carne asada. **Ingredientes:** Champiñones pequeños, aceite de oliva, vino tinto, sal y pimienta negra, semillas de cilantro aplastadas. Nombre original: *manitaria afelia*.

champiñones salteados con patatas. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 30 minutos. Cocción: 30 minutos. **Ingredientes:** champiñones, patata, mantequilla, zanahoria cocida, cebolla, sal, pimienta. Véase: champiñones en la cocina.

Champscephalus esox. Pez. Designación oficial: **draco tsataki**.

champurrado. Plato de la cocina de Méjico. **Ingredientes:** masa de maíz, chocolate, azúcar pilón, canela, agua. Véase: tamales y atoles en la cocina de Méjico.

chamuscán. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Blennius palmicornis* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **lagartina**.

chamuscán. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Blennius palmicornis* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **lagartina**.

chancha. Nombre vulgar, en El País Vasco, del molusco: *Rhomboscion elegans* (Rochebrune). Sinónimo: **chopito**.

chancharra. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sebastes chilensis* (Steindachner). Sinónimo: **chancharro común**.

chancharra. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sebastes oculatus* (Cuvier). Sinónimo: **chancharro cabrilla**.

chancharro. Designación oficial española del pez: *Helicolenus lengeriche*. Sinónimo oficial: Chancharro de Lengerich; Gallineta suramericana; Penegal; Pez diablo de profundidad.

chancharro. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sebastes chamaco* (Evermann y Radcliffe). Sinónimo: **chancharro chamaco**.

chancharro. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sebastes hernandezii* (De Buen). Sinónimo: **chancharro hernández**.

chancharro. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sebastes prognathus* (Tortonese). Sinónimo: **chancharro hocicón**.

chancharro. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Acanthistius pictus* (Tschudi). Sinónimo: **mero chorlo**.

chancharro a cuadros. Designación oficial española del pez: *Sebastes hopkinsi*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro agalla negra. Designación oficial española del pez: *Sebastes melanostomus*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro alacrán. Designación oficial española del pez: *Sebastolobus alascanus*. Sinónimo oficial: Escorpión; Rocote.

chancharro amarillo. Designación oficial española del pez: *Sebastes carnatus*. Sinónimo oficial: Lapón; Rocote.

chancharro azul. Designación oficial española del pez: *Sebastes glaucus*; *Sebastes mystinus*; *Sebastes glaucus*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro bandera. Designación oficial española del pez: *Sebastes rubrivinctus*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro bocacio. Designación oficial española del pez: *Sebastes paucispinis*; *Sebastes paucispinis*. Sinónimo oficial: Falsa cabrilla de roca; Rocote.

chancharro bronceado. Designación oficial española del pez: *Sebastes gilli*. Sinónimo oficial: Catalina; Rocote; Salmón.

chancharro cabrilla. Designación oficial española del pez: *Sebastes oculatus*; *Sebastes oculatus*. Sinónimo oficial: Cabrilla; Cabrilla española; Chamaco; Chamcharro español; Gallineta del sur; Vieja colorada.

chancharro calico. Designación oficial española del pez: *Sebastes dalli*; *Sebastes dalli*. Sinónimo oficial: Falsa cabrilla de roca; Rocote.

chancharro chamaco. Designación oficial española del pez: *Sebastes chamaco*; *Sebastes chamaco*. Sinónimo oficial: Cabrilla; Chamaco; Chancharro.

chancharro cola amarilla. Designación oficial española del pez: *Sebastes flavidus*; *Sebastes flavidus*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro cola listada. Designación oficial española del pez: *Sebastes saxicola*; *Sebastes saxicola*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro común. Designación oficial española del pez: *Sebastes chilensis*. Sinónimo oficial: Cabrilla; Chancharra; Pez colorado; Vieja colorada.

chancharro de coral. Designación oficial española del pez: *Sebastes macdonaldi*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro de Darwin. Designación oficial española del pez: *Sebastes darwini*. Sinónimo oficial: Cabrilla.

chancharro de Juan Fernández. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Scorpaena fernandeziana* (Steindachner). Sinónimo: **rascacio de Juan Fernández**.

chancharro de Lengerich. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Helicolenus lengeriche* (Norman). Sinónimo: **chancharro**.

chancharro de olivo. Designación oficial española del pez: *Sebastes rastrelliger*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro del Cabo. Designación oficial española del pez: *Sebastes capensis*.

chancharro del Pacífico. Nombre vulgar del pez: *Sebastes alutus* (Gilbert). Sinónimo: **gallineta del Pacífico**.

chancharro doble hocico. Designación oficial española del pez: *Sebastes diploproa*; *Sebastes diploproa*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro español. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Sebastes oculatus* (Cuvier). Sinónimo: **chancharro cabrilla**.

chancharro espinoso. Designación oficial española del pez: *Sebastes altivelis*. Sinónimo oficial: Escorpión; Rocote.

chancharro estrellado. Designación oficial española del pez: *Sebastes constellatus*. Sinónimo oficial: Lapón; Rocote.

chancharro falsa cabrilla. Designación oficial española del pez: *Sebastes serranoides*. Sinónimo oficial: Falsa cabrilla de roca.

chancharro flioma. Designación oficial española del pez: *Sebastes pinniger*; *Sebastes pinniger*. Sinónimo oficial: Flioma; Lapón; Rocote.

chancharro garrupa. Designación oficial española del pez: *Sebastes atrovirens*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro Hernández. Designación oficial española del pez: *Sebastes hernandez*. Sinónimo oficial: Cabrilla; Chancharro.

chancharro hocicón. Designación oficial española del pez: *Sebastes prognathus*. Sinónimo oficial: Cabrilla; Chancharro; Pez colorado; Vieja colorada.

chancharro inspector. Designación oficial española del pez: *Sebastes semicinctus*. Sinónimo oficial: Inspector; Rocote.

chancharro jordán. Designación oficial española del pez: *Sebastes jordani*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro kichiji. Designación oficial española del pez: *Sebastes macrochir*.

chancharro manchado. Designación oficial española del pez: *Sebastes unimaculatus*. Sinónimo oficial: Cabrilla.

chancharro moreno. Designación oficial española del pez: *Sebastes auriculatus*. Sinónimo oficial: Bolina; Falsa cabrilla de roca; Rocote.

chancharro motas verdes. Designación oficial española del pez: *Sebastes rosenblatti*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro moteado. Designación oficial española del pez: *Sebastes helvomaculatus*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro negro amarillo. Designación oficial española del pez: *Sebastes chrysomela*.

Sinónimo oficial: Falsa cabrilla de roca; Rocote.

chancharro panal. Designación oficial española del pez: *Sebastes umbrosus*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro panza blanca. Designación oficial española del pez: *Sebastes vexillaris*. Sinónimo oficial: Falsa cabrilla de roca; Palermotana; Rocote.

chancharro pecoso. Designación oficial española del pez: *Sebastes ovalis*. Sinónimo oficial: Rocote; Viuva; Zipola.

chancharro pimienta. Designación oficial española del pez: *Sebastes goodei*. Sinónimo oficial: Falsa cabrilla de roca; Rocote.

chancharro presidiario. Designación oficial española del pez: *Sebastes serriceps*. Sinónimo oficial: Falsa cabrilla de roca; Rocote.

chancharro reina. Designación oficial española del pez: *Sebastes elongatus*; *Sebastes elongatus*. Sinónimo oficial: Reina; Rocote.

chancharro rocote. Designación oficial española del pez: *Sebastes ensifer*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro rojo. Designación oficial española del pez: *Sebastes rufus*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro rosa. Designación oficial española del pez: *Sebastes rosaceus*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro santa maría. Designación oficial española del pez: *Sebastes eos*. Sinónimo oficial: Rocote; santa maría.

chancharro vaquilla. Designación oficial española del pez: *Sebastes levis*. Sinónimo oficial: Rocote.

chancharro verde. Designación oficial española del pez: *Sebastes chlorostictus*. Sinónimo oficial: Falsa cabrilla de roca; Rocote.

chancharro vermillón. Designación oficial española del pez: *Sebastes miniatus*; *Sebastodes miniatus*. Sinónimo oficial: Borracho; Borrachón; Falsa cabrilla de roca; Rasciera; Rocote.

chanchito. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Congiopodus peruvianus* (Cuvier). Sinónimo: **cacique**.

chanchito. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Pinguipes fasciatus*. Sinónimo: **salmón de mar**.

chanchito de mar. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Emerita analoga* (Stimpson). Sinónimo: **muy-muy limanche**.

chancho. Nombre vulgar del animal familia de los *Suidos*. Véase: cerdo.

chancho. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Congiopodus peruvianus* (Cuvier). Sinónimo: **cacique**.

chancho. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Balistes polylepis* (Steindachner). Sinónimo: **pejepuerco coche**.

chancho asado con tamarindo. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** carne de cerdo, nabo encurtido, cebollita china, kion, ají verde, pimiento, azúcar, vino blanco, caldo, chuño, sillao, aceite, sal. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

chancleta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Argyreiosus brevoortii* (Gill). Sinónimo: **jorobado antena**.

chancleta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Selene oerstedii* (Lütken). Sinónimo: **jorobado carite**.

chancleta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Selene peruvianus* (Guichenot). Sinónimo: **jorobado espejo**.

chancre. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del crustáceo: *Callinectes bo-courti* (Milne Edwards). Sinónimo: **jaiba roma**.

chandarme. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Syngnathus acus* (Linnaeus). Sinónimo: **mula**.

chandarme. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Cancer vulgaris* (Linnaeus). Sinónimo: **quisquilla**.

chandarme. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mula**.

chandelle. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Sphyræna picudilla* (Pory). Sinónimo: **picuda china**.

chandelle. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Hyporhamphus unifasciatus* (Ranzani). Sinónimo: **agujeta blanca**.

chanfaina. Una de las principales especialidades gallegas de derivado cárnico. Longaniza de Lugo elaborada con menudillos (pulmones, corazón, etc.) y aliñados con pimentón, ajo y orégano. Véase: derivados cárnicos de Galicia.

chanfaina lebaniega. Plato de la cocina de Cantabria (Cabezón de Liébana) perteneciente al grupo de “entrantes y guisos”. **Ingredientes:** hígado de cordero, pulmón (corá), cebolla, ajo, perejil, sebo de cordero, aceite, pimentón, huevos, pan rallado, mantequilla, pimienta blanca, sal. Véase: cocina de Cantabria.

chanfainita. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** papa blanca, carne de cerdo, ají panca, maní, ajo, cebolla, limón, caldo de carne, aceite, comino, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

changa. Nombre vulgar de la planta: *Bactris gasipaes*.

changallo. Nombre vulgar, en Chile, del crustáceo: *Cryphiops caementarius* (Molina). Sinónimo: **camarón changallo**.

changlot real. Véase: aceituna changlot real.

chango. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Mugil curema* (Valenciennes). Sinónimo: **lisa criolla**.

chani. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Chanos chanos* (Forsskai). Sinónimo: **chano**.

Chanidae. Familia zoológica. Reino: animal. Subreino: metazoos. Tipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterigios. Infraclase: teleósteos. División: euteleósteos. Superorden: protacantopterigios. Orden: salmoniformes. Familia más conocida de los peces areneros (*Gonorhynchiformes*) que, externamente, no se parecen en nada. El tipo de pez más conocido es el sabalote (*Chanos chanos*), único representante de su familia (*Chanidae*).

chanita. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Menticirrhus nasus* (Günther). Sinónimo: **lambe ratón**.

channa. (*Pisum sativum*) Guisantes amarillos partidos procedentes de la India, más pequeños que los guisantes amarillos normales y con sabor a nuez. En el sur de India este *dhal* se tuesta, se muele y se utiliza como especia. Tiempo de cocción aproximado: 40-60 minutos. Véase: legumbres; Véase: channa dhal.

channa aur simla mirch. Nombre hindú del plato: garbanzos fritos con pimientos

channa dhal. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de dhal y sopas. Procedente de una variedad de *Pisum sativum*. Es mayor que el moong dhal, redondo y de color amarillenta. El channa es uno de los miembros más pequeños de la familia de

los garbanzos (*Cicer aurietinum*. Familia: papilionáceas) y tiene un rico sabor dulzón. Si no se puede disponer de él, puede sustituirse por guisantes partidos amarillos procedentes de la India, más pequeños que los guisantes amarillos normales y con sabor a nuez., se obtendrá un buen sabor, casi como el de un dhal auténtico. En el sur de India este *dhal* se tuesta, se muele y se utiliza como especia. Tiempo de cocción aproximado: 40-60 minutos. Véase: legumbres; dhal y sopas en la cocina védica.

channa masala. Nombre hindú del plato: ensalada de garbanzos

channa raita. Nombre hindú del plato: garbanzos fritos al yogur, con especias

Channomuraena vittata. Pez. Designación oficial: **morena franjeada**.

chano. Designación oficial española del pez: *Chanos chanos*; *Mugil chanos*. Sinónimo oficial: Albula; Chani; Sábalote.

chano. Designación oficial española del pez: *Chanos chanos*; *Mugil chanos*. Sinónimo oficial: Albula; Chani; Sábalote.

chano. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Micropogonias ectenes* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinón chano**.

chano. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Micropogonias altipinnis* (Günther). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvinón gurrubato**.

chano. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Menticirrhus elongatus* (Günther). Sinónimo: **lambe bocadulce**.

chano. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Menticirrhus undulatus* (Girard). Sinónimo: **lambe chano**.

chano. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Menticirrhus agassizi* (Jordan). Sinónimo: **lambe gurrubato**.

chano. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Menticirrhus nasus* (Günther). Sinónimo: **lambe ratón.**

chano. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Umbrina analis* (Günther). Sinónimo: **verrugato cochicato.**

Chanos chanos. Familia: chínidos. Este pescado, de gran importancia como plato culinario, aparece a lo largo de las costas tropicales del Pacífico y del Índico, en aguas saladas, fangosas y dulces. Llega a medir hasta 1,8 m de largo. Su cuerpo, similar al del arenque, está cubierto de escamas redondeadas medianas; sus tonos van desde el plateado hasta el blanco lechoso. Se alimenta sobre todo de plancton vegetal y algas. Es un pez ideal para la acuicultura; en Indonesia y en Filipinas se capturan los ejemplares más pequeños, de 1 a 2 cm, con finas redes y se depositan en estanques planos donde son cebados y crecen rápidamente; justo después de 9-12 meses alcanza la longitud que permite venderlos 30-40 cm (300 a 600 g de peso) Ambos países comercializan anualmente una cantidad aproximada de 100.000 toneladas de pescado. La carne es compacta, sabrosa y muy apreciada aunque los grandes ejemplares tienen muchas espinas. Nombre vulgar: sabalote. Designación oficial: **chano.** Véase: cultivo de sabalote

chanque. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Sinum cymba* (Menke). Sinónimo: **chanque abulón.**

chanque. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Concholepas concholepas* (Brugire). Sinónimo: **loco.**

chanque abulón. Designación oficial española del molusco: *Sinum cymba*. Sinónimo oficial: Albulón; Babosa; Caracol; Chanque; Orejón; Tapadora.

chanquet. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Aphia meridionalis* (Risso). Sinónimo: **chanquete.**

chanqueta. Nombre vulgar del pez: *Aphia minuta*.

chanquete. Designación oficial española del pez: *Aphia meridionalis*; *Aphia minuta*; *Aphia pellucida*; *Atherina minuta*; *Boreogobius stuvitzii*; *Gobiosoma stuvitzii*; *Gobius pellucidus*; *Latrunculus albus*. Sinónimo oficial: Carmelo ros; Chanquet; Jonquet; Jonquillo; Llangueta; Llanqueta; Llengueta; Lorcho; Roseti; Txaketea; Xanguet; Xanquet; Yonquet; Yonquillo. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chanquete	
Calcio (mg)	2250,00
Carbohidratos (g)	1,80
Cinc (mg)	0,60
Energía (kcal)	79,35
Energía (kJ)	131,68
Grasa (g)	3,00
Hierro (mg)	1,00
Magnesio (mg)	56,00
Niacina (mg eq. niacina)	8,30
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	325,00
Proteína (g)	11,40
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,30
Sodio (mg)	117,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,06
Vitamina A (µg eq. retinol)	28,00
Vitamina D (µg)	8,00

chanquete chino. Nombre vulgar del pez: *Neosalanx tangkahkeii taihuensis*

chao tom. Nombre del plato de la cocina de Vietnam. Nombre español: pincho de langostinos y albóndigas de langostinos.

chapa. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Fissurella limbata* (Sowerby). Sinónimo: **lapa criolla.**

chapa. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Fissurella maxima* (Sowerby). Sinónimo: **lapa gigante**.

chapa. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Fissurella crassa* (Lamarck). Sinónimo: **lapa mañehue**.

chapa. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Fissurella nigra* (Lesson). Sinónimo: **lapa negra**.

chapa. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Fissurella picta* (Gmelin). Sinónimo: **lapa pintada**.

chapa. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Fissurella costata* (Lesson). Sinónimo: **lapa radiada**.

chapa. Nombre vulgar que, en Andalucía y Cataluña, se da al caracol terrestre: *Iberus gualtierianus*.

chapana. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Menticirrhus agassizi* (Jordan). Sinónimo: **lambe gurrubato**.

chaparella. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Oblada melanura* (Linnaeus). Sinónimo: **oblada**.

chaparra. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Opisthopterus dovii* (Günther). Sinónimo: **arenquillo chaparra**.

chaparreta (joven). Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Acanthopagrus cuvieri* (De Buen). Sinónimo: **dorada**.

chaparro. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Menticirrhus elongatus* (Günther). Sinónimo: **lambe bocadulce**.

chaparro. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Pomadasys panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro mapache**.

chaparrudo. Designación oficial española del pez: *Bathygobius jozo*; *Gobius jozo*; *Gobius longiradiatus*; *Gobius nebulosus*; *Gobius niger*; *Gobius punctulatus*. Sinónimo oficial:

Bobi; Borriquet; Burra; Burret; Burro; Burro menor; Burrú; Buzurco; Cabot; Cabot d'alga; Cabot de roca; Cabot mucós; Cala cabot; Cangüeso; Escamón; Goaito; Gobit; Gobit d'alga; Gobit de roca; Lorcho; Makon; Mallaroca; Paparrudo; Peix del diable; Peje diablo; Pez del diablo; Ruch; Ruch d'alga; Ruch de roca; Sarbo; Torillo; Zarbo; Zarbúa.

chaparrudo. Nombre vulgar del pez: *Eleotris auratus* (Cuvier). Sinónimo: **gobio dorado**.

chaparrudo. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Crenilabrus marginatus* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **tabernero**.

chaparrudo. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Crenilabrus marginatus* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **tabernero**.

chaparrudo. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Crenilabrus marginatus* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **tabernero**.

chaparrudo de fondo. Designación oficial española del pez: *Pomatochistus norvegicus*.

chapas. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Oblada melanura* (Linnaeus). Sinónimo: **oblada**.

chapati. Plato de la "cocina de India" perteneciente al grupo de "guarniciones". Ideal para cualquier plato. Disco de pan plano con la miga un poco abultada y crujiente, originario de la India. Se suele elaborar con harina de trigo (o harina de semillas de fruta del pan, *Artocarpus heterophyllus*), sal y agua y se puede adquirir en las tiendas de comestibles indias. Se usa como cuchara para tomar otros alimentos o se consume caliente con verduras y arroz. Se debe comer fresco, ya que no se puede congelar. Tiempo de preparación: 20 minutos; tiempo de cocción 20 minutos. **Ingredientes:** harina atta, ghee, sal, agua caliente. Véanse: cocina de India; denominaciones de pan; guarniciones en la cocina de India; panes de

India. Nombre hindú de: torta de harina integral.

chapchae. Nombre del plato de la cocina de Corea. Nombre español: fideos de arroz con vegetales.

chape. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Fissurella costata* (Lesson). Sinónimo: **lapa radiada**.

chape. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Fissurella crassa* (Lamarck). Sinónimo: **lapa mañehue**.

chape. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Fissurella limbata* (Sowerby). Sinónimo: **lapa criolla**.

chape. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Fissurella maxima* (Sowerby). Sinónimo: **lapa gigante**.

chape. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Fissurella nigra* (Lesson). Sinónimo: **lapa negra**.

chape. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Fissurella picta* (Gmelin). Sinónimo: **lapa pintada**.

chapeca. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Selene peruvianus* (Guichenot). Sinónimo: **jorobado espejo**.

chapeta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Argyreiosus brevoortii* (Gill). Sinónimo: **jorobado antena**.

chapeta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Selene oerstedii* (Lütken). Sinónimo: **jorobado carite**.

chapeto. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Diplodus annularis* (Linnaeus). Sinónimo: **raspallón**.

chapilla. Nombre vulgar que, en Andalucía y Cataluña, se da al caracol terrestre de la región: *Iberus gualtierianus* var. *minor*.

chapín baqueta. Designación oficial española del pez: *Lactophrys triqueter*; *Rhinesomus triqueter*. Sinónimo oficial; Cofre liso.

chapín búfalo. Designación oficial española del pez: *Lactophrys trigonus*.

chapín pintado. Designación oficial española del pez: *Lactophrys bicaudalis*; *Rhinesomus bicaudalis*.

Chapinería. Término municipal de la provincia de Madrid en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bello-ta» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

chaquedit. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Trachinus draco* (Linnaeus). Sinónimo: **escorpión**.

chaquera de cuero. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Oligoplites inornatus* (Gill). Sinónimo: **zapatero sietecueros** (Pacífico).

chaqueta de cuero. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Chorinemus altus* (Günther). Sinónimo: **zapatero sierrita**.

chaqueta de cuero. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Oligoplites inornatus* (Gill). Sinónimo: **zapatero sietecueros** (Pacífico).

chaqueta de cuero. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Oligoplites refulgens* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **zapatero raspa balsa**.

chaqueta de cuero. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Chorinemus altus* (Günther). Sinónimo: **zapatero sierrita**.

chaqueta de cuero. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Oligoplites refulgens* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **zapatero raspa balsa**.

char kwee teow. Nombre del plato de la cocina de Singapur. Nombre español: fideos de arroz con carne de cerdo y langostinos.

char masala. De influencia India. En Afganistán se utiliza esta preparado de especias, más sencillo que los de la India, para condimentar los platos de arroz. **Ingredientes:** canela, clavos, semillas de comino, semillas de cardamomo negro. Véase: mezclas de especias.

char siu. Nombre del plato de la cocina de India. Nombre español: tiras de carne de cerdo asado.

char siu paaih gwat. Nombre del plato de la cocina de China. Nombre español: carne de cerdo rellena con vegetales.

Charadriidae. Familia zoológica. Reino: animal. División: bilaterales. Rama: eumetazoos. Subdivisión: protostimas. Sección: pseudocelomados. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: tetrapodos. Clase: aves. Subclase: neornites Superorden: neognatas. Orden: caradriformes. Limícolas. En playas marinas o en llanos inundados en el interior, excavan para recoger alimento en la arena, en el barro o en aguas someras; muchas anidan en las regiones árticas y emigran hacia el Sur para pasar el invierno; antes se cazaban para venderlas. Consideramos: agachadiza común (*Capella gallinago*).

charal. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Atherinops regis* (Jenkins y Evermann). Sinónimo: **pejerrey charal**.

charal. Ingredientes de la cocina de Méjico. Pescado pequeño y blanco que abunda en el

lago de Pátzcuaro. Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico.

charales en pasilla. Plato de la cocina de Michoacán en Méjico. **Ingredientes:** charal, chile pasillo, chile ancho, cebolla, ajo, comino, nopal, manteca. Véase: mariscos y pescados en la cocina de Méjico.

Charax cervinus. Pez. Designación oficial: **sargo breado**.

Charax puntazzo. Pez. Designación oficial: **sargo picudo**.

charbrier vert. Variedad de uva blanca. Véase: uva colombard.

chardennet. Véase: uva Chardonnay,

chardonnay. Variedad de uva blanca. Véase: uva Chardonnay.

charentais. Véase: melón charentais.

charlote. Véase: patata charlote.

charneca. Nombre vulgar de la planta: *Pistacia lentiscus*.

charolaise. Véase: vaca Charolaise.

charolesa. Véase: vaca Charolais.

Charonia rubicunda. Anfibio. Designación oficial: **cornio**.

Charonia tritonis. Anfibio. Designación oficial: **tritón**.

Charonia variegata. Anfibio. Designación oficial: **tritón atlántico**.

charquicán. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** cuy seco, papa, charqui, cebolla, chicha de jora, aceite, ají panca, comino, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

charrasco. Nombre vulgar del pez: *Cottus gobio*. Designación oficial española del

pez: *Acanthocottus scorpio*; *Cottus scorpio*; *Cottus scorpius*; *Myxocephalus scorpius*; *Myxocephalus scorpius scorpius*.

charret. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Maena smarís* (Linneaus). Sinónimo: **caramel**.

charrito. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Caranx scombrinus* (Valenciennes). Sinónimo: **macarena mexicana**.

charrito. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Caranx symmetricus* (Ayres). Sinónimo: **chicharro ojotón**.

charrito. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Trachurus australis* (Nani). Sinónimo: **chicharro garretón**.

charro. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Porichthys myriaster* (Hubbs y Schultz). Sinónimo: **sapo aleta pintada**.

charro. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Porichthys anales* (Bubbs y Schultz). Sinónimo: **sapo charro**.

charro. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Porichthys margaritatus* (Richardson). Sinónimo: **sapo luminoso**.

charrón. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Crenilabrus pavo* (Valenciennes). Sinónimo: **peto**.

charrón. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Crenilabrus pavo* (Valenciennes). Sinónimo: **peto**.

charrón. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Crenilabrus pavo* (Valenciennes). Sinónimo: **peto**.

Charybdis cruciata. Familia: portúnidos. Esta clase de cangrejos vive en las regiones tropicales del Indopacífico y en el Mar Chino. El caparazón de la espalda, en forma de

trapecio, puede alcanzar de 10 a 15 cm de anchura. El liso caparazón tiene un llamativo dibujo a rayas que recuerda una máscara. Los tailandeses lo llaman, también cangrejo cebra. * En las articulaciones de las pinzas, que son más largas que el resto de las patas, se encuentran unas púas afiladas. El quinto par de patas acaba, como en el caso de todos los cangrejos nadadores, en dos remos. El cangrejo cruz vive en los suelos arenosos, en los que se entierra hasta los 2 m de profundidad. Nombre vulgar: cangrejo cruz.

chaso. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Trachinotus paitensis* (Cuvier). Sinónimo: **pámpano paloma**.

chaselas. Variedad de uva blanca. Véase: uva chaselas.

chat masala. Es una preparación refrescante y algo ácida que resulta ideal con las ensaladas de frutas y verduras. Si fuera imposible conseguir sal negra, sencillamente se puede incrementar la cantidad de sal gorda. **Ingredientes:** semillas de comino, granos de pimienta negra, semillas de *ajowan*, semillas de granada, sal negra, sal gorda, hojas picadas de menta seca, asafétida molida, polvos de mango, cayena, jengibre molido. Véase: mezclas de especias.

chateaubriand. Corte de la canal de vaca consistente en la parte central del solomillo. Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 15 minutos. **Ingredientes:** filetes de lomo bajo (chateaubriand), sal, salsa bearnesa, patatas soufflés o fritas. Véase: carnes asadas; despiece de la canal de vaca.

chatey petit. Véase: uva Chardonnay,

chatni. Los chatnis son salsas de frutas y hortalizas que constituyen un buen acompañamiento para carnes frías, pescado, pasteles de carne y currys. Pueden variar de muy

suaves a muy picantes. La palabra hindú *chatni*, significa “salsa dulce fuerte”, y precisamente de eso se trata.

chatni de cilantro fresco. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de chatni. El cilantro se puede reconocer por su olor y por la forma de sus hojas, las cuales son parecidas a una pluma en la parte superior de la planta y a un abanico en la parte baja. Para hacer el chatni de cilantro debe utilizar sólo las hojas de la parte alta de la planta; los tallos de las de abajo son fibrosos. El chatni de cilantro debe consumirse el mismo día de su preparación. El yogur da suavidad. Para una comida es suficiente una pequeña cantidad, 2 ó 3 cucharadas. **Ingredientes:** hojas de cilantro; coco rallado; jengibre; guindillas frescas; zumo de limón; yogur; azúcar; sal; comino. Véase: chatnis en la cocina védica. Nombre hindú: *dhanya chatni*.

chatni de coco. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de chatni. Cuide que los cocos que compre sean frescos. No deben estar agrietados, deben ser pesados (a causa del agua que contienen) El agua de coco deberá ser dulce y de sabor agradable. Si huele a aceite y sabe amarga el coco lo sabrá también. El chatni de coco es un acompañante excelente de las *dosas* y puede ser empleado para untar con él algunos entremeses tales como las *doklas*, *pakorás* y los *gajar vadas*. **Ingredientes:** coco fresco; azúcar granulado; jengibre; hojas de cilantro; guindillas frescas; zumo de limón; sal; yogur. Véase: chatnis en la cocina védica. Nombre hindú: *narial chatni*.

chatni de dátiles y tamarindos. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de chatni. Este chatni es dulce, agrio y picante a la vez. Acompaña excelentemente a la mayoría de los entremeses fritos. **Ingredientes:** tamarindo; agua; dátiles; azúcar; sal; comino molido; pimienta de Cayena. Véase: chatnis en la cocina védica. Nombre hindú: *kajur mli ki chatni*.

chatni de fruta. Preparado con manzanas, azúcar, tomates, cebolla, melaza, sal, ácido ali-

menticio, cáscara de limón, pasas de Corinto, pasas sultanas y especias. Combina bien con carnes frías y quesos. Véase: encurtido; aderezo; y chatni,

chatni de mango. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de chatni. Condimento agridulce de origen indio basado en mangos frescos, azúcar y vinagre. Esta mermelada espesa con sabor agridulce suele condimentarse con comino, cardamomo, ajo y guindilla. Muy apreciado en la cocina India, también puede untarse en pan para acompañar el queso, la carne fría y las ensaladas. Excelente para servir con platos de *curry*, carnes frías o quesos. Se vende en los buenos supermercados y en establecimientos especializados. Quizás le sorprenda descubrir que el sabor de un mango sin madurar puede rivalizar con el sabor y el color de uno maduro. A menudo la pulpa del mango verde es de color naranja. Añadiendo azúcar a esta receta se consigue un chatni de sabor agridulce. **Ingredientes:** mango verde; guindilla fresca; jengibre; sal; azúcar; hojas de menta. Véase: condimentos preparados, salsas y condimentos; encurtidos, aderezos y chatnis; chatnis en la cocina védica. Nombre hindú: *aam chatni*.

chatni de manzana. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de chatni. Puede conseguir un buen chatni de manzana con cualquier variedad que emplee. Elíjelas firmes y maduras, evitando las que sean muy grandes o harinosas. Esta receta puede también seguirse para preparar chatnis de melocotón, ciruela, albaricoque, mango, guayaba, grosella y mora. Si prefiere puede omitir el asafétida y emplear las guindillas de acuerdo a su gusto. **Ingredientes:** manzanas; ghee; jengibre; canela en rama, anís; guindillas secas; clavos; cúrcuma; asafétida; agua; azúcar moreno. Véase: chatnis en la cocina védica. Nombre hindú: *seb ki chatni*.

chatni de menta fresca. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de chatni. Este chatni en pequeñas cantidades combina con cualquier comida. **Ingredientes:** hojas de menta; jengibre; guindillas; zumo de li-

món; sal; azúcar. Véase: chatnis en la cocina védica. Nombre hindú: *pudina chatni*.

chatni de mirto de limón y munthari. Chatni de sabor a limón, especias y manzana, con frutos *munthari* enteros, y una textura consistente. Se usa como acompañamiento o como salsa base para platos de pollo, pescado y cerdo o en aperitivos. Véase: ingredientes silvestres de Australia.

chatni de piña. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de chatni. Véase: cocina védica. Las piñas son frutas muy populares en la India. Las mejores son aquellas que maduran en el campo. Para saber si están maduras pruebe a tirar algunas de sus hojas superiores; saldrán fácilmente si lo están. También están maduras si sobresalen los ojos de su corteza y la fruta desprende un aroma dulzón. **Ingredientes:** piña; ghee; comino; guindillas frescas; cúrcuma; canela en polvo; agua; azúcar moreno. Véase: chatnis en la cocina védica. Nombre hindú: *ananas ki chatni*.

chatni de tomate. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de chatni. Aunque puede parecerse al *ketchup*, el chatni de tomate sabe mucho mejor y no contiene vinagre ni cebolla que son ingredientes, que los vedas no pueden ofrecer, ya que aumentan la influencia de la ignorancia. **Ingredientes:** tomates; agua; ghee; mostaza negra; guindillas frescas; clavos; hojas de laurel; varita de canela; comino; cilantro molido; jengibre; asafétida; sal; azúcar moreno. Véase: chatnis en la cocina védica; encurtido; aderezo; y chatni, Nombre hindú: *tamatar chatni*.

chatni de tomate silvestre. Salsa de tomate y manzana con tomates silvestres molidos. Para servir con carnes rojas, pasteles de carne y verduras. Se adorna con tomate fresco picado y albahaca para *bushetta* (preparado con pan a la pimienta silvestre) Véase: ingredientes silvestres de Australia.

chatnis en la cocina védica. Los chatnis son salsas de frutas y hortalizas que constituyen un buen acompañamiento para carnes frías, pescado, pasteles de carne y currys. Pueden variar de muy suaves a muy picantes. La palabra hindú *chatni*, significa “salsa dulce fuerte”, y precisamente de eso se trata. Son preparaciones culinarias que hacen resaltar el sabor de los platos fuertes. Los chatnis bien condimentados realzan los platos suaves, los colores vivos realzan el aspecto de una comida. Consideramos: chatni de cilantro fresco (*dhanya chatni*); chatni de coco (*narial chatni*); chatni de dátiles y tamarindos (*kajur mli ki chatni*); chatni de mango (*aam chatni*). chatni de manzana (*seb ki chatni*); chatni de menta fresca (*pudina chatni*); chatni de piña (*ananas ki chatni*); chatni de tomate (*tamatar chatni*) Véase: cocina védica.

chats. Véase: patata chats.

chaucha. Nombre vulgar de la planta: *Erythrina edulis*.

chauca. Nombre vulgar, en El País Vasco, del molusco: *Sepia filliouxii* (Lafont). Sinónimo: **jibia**.

chaucha. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Sarda chiliensis chiliensis* (Cuvier). Sinónimo: **bonito del Pacífico Este**.

chauchas con tomate y ajo. Plato de la “cocina de Italia” perteneciente al grupo de “platos clásicos”. Este plato es tan bueno a temperatura ambiente como caliente. Las chauchas deben ser jóvenes, mantecosas y tiernas. Chaucha, sal, aceite de oliva virgen extra, ajo, tomate, albahaca, pimienta. **Ingredientes:** Nombre en italiano: *fagiolini al pomodoro*.

chauchilla. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Sarda chiliensis chiliensis* (Cuvier). Sinónimo: **bonito del Pacífico Este**.

chaudenet. Véase: uva chardonnay,

chaudenet. Véase: uva aligoté.

chauffé soleil. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Abudefduf analogus* (Gill). Sinónimo: **petaca rayada**.

Chauliodus barbatus. Pez. Designación oficial: **pez víbora**.

Chauliodus danae. Pez. Designación oficial: **pez víbora**.

Chauliodus sloanei. Pez. Designación oficial: **pez demonio**.

chavaloa. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Platessa lata* (Cuvier). Sinónimo: **solla**.

chavaloia. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Flesus vulgaris* (Moreau). Sinónimo: **platija**.

chavaloia. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Platessa lata* (Cuvier). Sinónimo: **solla**.

chaveco. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Calamus brachysomus* (Lokington). Sinónimo: **pluma marotilla**.

chavela. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Chaetodipterus zonatus* (Girard). Sinónimo: **paguala peluquero**.

chavela. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Selene oerstedii* (Lütken). Sinónimo: **jorobado carite**.

chavela. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Gerres cinereus* (Walbaum). Sinónimo: **mojarra blanca**.

chavela corvina. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Cynoscion phoxocephalus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata rolliza**.

chavelita. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Selene oerstedii* (Lütken). Sinónimo: **jorobado carite**.

chavelita. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Selene peruvianus* (Guichenot). Sinónimo: **jorobado espejo**.

chavelita. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Parapsettus panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **curaca**.

chavelita. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Chromis intercrusma* (Evermann y Radcliffe). Sinónimo: **castañuela zapata**.

chavelito. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Chaetodipterus zonatus* (Girard). Sinónimo: **paguala peluquero**.

chavelo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Opisthonema libertate* (Günther). Sinónimo: **machuelo hebra pinchagua**.

chavito. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido: Ceuta y Melilla), del pez: *Capros aper* (Linnaeus). Sinónimo: **ochavo**.

chavo. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido: Ceuta y Melilla), del pez: *Capros aper* (Linnaeus). Sinónimo: **ochavo**.

chawal. Nombre hindú del plato: arroz blanco sencillo.

chaya. Ingredientes de la cocina de Méjico. Planta comestible. Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico.

chayote. Nombre vulgar de la planta: *Sechium edule*. Ingredientes de la cocina de Méjico. Fruto de la chayotera (*Sechium edule*) muy usado en ensaladas y otras viandas. Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico.

chayotes rellenos. Comida de la cocina de Guanajuato en Méjico. **Ingredientes:** chayote, pan blanco duro, pasitas, mantequilla, pan molido, canela, azúcar, sal. Véase: legumbres y ensaladas en la cocina de Méjico.

cheddar pyengana cloth. Véase: queso cheddar pyengana cloth.

Cheilodactylidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterigios. Superorden: teleósteos. Orden: perciformes. Suborden: percoides. Esta familia aparece en las aguas del Japón, Australia, Sudáfrica y América del Sur. Consideramos: tarakihi (*Nemadactylus macleayi*).

Cheilodactylus antonii. Pez. Familia: cheilodactílidos. Designación oficial: **pintadilla bocadulce**.

Cheilodactylus bergi. Familia: cheilodactílidos. Cuerpo alto y comprimido, cubierto de escamas grandes. Línea lateral evidente, nace en el ángulo superior del opérculo y corre desde allí paralela a la línea media dorsal del cuerpo. cabeza relativamente corta, ocupa un 25% del largo total. Boca terminal, pequeña y protráctil, cubierta de gruesos labios. Hocico ligeramente giboso. Narinas pares grandes, próximas a los ojos, el diámetro de éstos corresponde a un 25% del largo de la cabeza. Una sola aleta dorsal, nace en línea recta con respecto al ángulo superior del opérculo. Los primeros radios (16-20) son duros, los demás blandos. Caudal ahorquillada. La anal presenta los tres primeros radios duros (el segundo es el más alto y robusto), los demás son blandos. Las aletas pectorales nacen por debajo de la línea media de los flancos, tienen un radio muy prolongado, que sobrepasa el origen de la anal. Pélvicas en posición abdominal. Dorso gris acero oscuro, se aclara en los flancos y vientre, que son plateados. Dorsal y caudal oscuras, las demás aletas son transparentes. La talla máxima observada es de 54 cm. y las más frecuentes en las capturas están comprendidas entre 25 y 35 cm. aproximadamente. Nombre vulgar: papamoscas (Argentina), besugo (Brasil) Designación oficial: **castañeta**.

Cheilodactylus bicornis. Pez. Familia: cheilodactílidos. Designación oficial: **pintadilla bilgagai**.

Cheilodactylus gayi. Pez. Familia: cheilodactílidos. Designación oficial: **pintadilla de Juan Fernández**.

Cheilodactylus macropterus. Pez. Familia: cheilodactílidos. Designación oficial: **pintadilla de Juan Fernández**.

Cheilodactylus spectabilis. Pez. Familia: cheilodactílidos. Designación oficial: **nácar australiana**.

Cheilodipterus aquila. Pez. Familia: exocétidos. Designación oficial: **corvina**.

Cheilodipterus heptacanthus. Pez. Familia: exocétidos. Designación oficial: **anjova**.

Cheilopogon atrisignis. Pez. Familia: exocétidos. Designación oficial: **volador planeador**.

Cheilopogon cyanopterus. Pez. Familia: exocétidos. Designación oficial: **volador bordiblanco**.

Cheilopogon dorodomaculata. Pez. Familia: exocétidos. Designación oficial: **volador lomo manchado**.

Cheilopogon exsiliens. Pez. Familia: exocétidos. Designación oficial: **pez volador**.

Cheilopogon furcatus. Pez. Familia: exocétidos. Designación oficial: **volador manchado**.

Cheilopogon heterurus heterurus. Pez. Familia: exocétidos. Designación oficial: **pez volador**.

Cheilopogon heterurus. Familia: exocétidos. Diferenciable de (*Exocoetus volitans*) porque las aletas pelvianas están implantadas más lejos de la punta del morro que del ori-

gen de la caudal y alcanzan por detrás el origen de la anal y de altura inferior a 1/10 de la longitud total. Talla hasta 40 cm. Bastante común en el Atlántico y Mediterráneo. Nombre vulgar: pez volador. Sinónimo: *Cypselurus heteretus*.

Cheilopogon melanurus. Pez. Familia: exocétidos. Designación oficial: **volador atlántico**.

Cheilopogon papilio. Pez. Familia: exocétidos. Designación oficial: **volador papilio**.

Cheilopogon pinnatibartus. Pez. Familia: exocétidos. Designación oficial: **pez volador**.

Cheilopogon pinnatibarbus. Pez. Familia: exocétidos. Designación oficial: **volador de Bennet**.

Cheilopogon spilonopterus. Pez. Familia: exocétidos. Designación oficial: **volador espejuelo**.

Cheilopogon xenopterus. Pez. Familia: exocétidos. Designación oficial: **volador gorrion**.

Cheilotrema fasciatum. Pez. Designación oficial: **arnillo**.

Cheilotrema saturnum. Pez. Designación oficial: **corvinata negra**.

Cheimerius nufar. Pez. Designación oficial: **sama de pluma**.

Cheles. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Chelidonichthys cuculus. Pez. Familia: tríglicos. Designación oficial: **arete**.

Chelidonichthys gurnardus. Pez. Familia: tríglicos. Designación oficial: **borracho**.

Chelidonichthys kumu. Familia: tríglicos. Pertenece a la misma familia de la golondrina de mar. Habita en aguas de Sudáfrica, el Sur de Australia, Nueva Zelanda y Japón. Alcanza 1,5 kg de peso. Su carne es compacta y rosada con un contenido de grasa medio. Nombre vulgar: golondrina de mar Indopacífica. Designación oficial: **arete**.

Chelidonichthys lastoviza. Pez. Familia: tríglicos. Designación oficial: **rubio**.

Chelidonichthys obscura. Pez. Familia: tríglicos. Designación oficial: **bejel**.

Chelidonichthys pictus. Pez. Familia: tríglicos. Designación oficial: **rubio de Juan Fernández**.

Chelon labrosus. Otro nombre del pez: *Mugil labrosus*. Designación oficial: **lisa**.

Chelonia cauana. Familia: quelónidos. Tortuga con escudos córneos grandes, adultos de 90 cm a 1,5 m de longitud y más de 100 kg de peso, estimado como alimento. Nombre vulgar: caguama.

chelva. Véase: uva chelva.

chelva de Cebberos. Variedad de uva blanca. Véase: uva chelva.

chelva de Guareña. Variedad de uva blanca. Véase: uva chelva.

chemin. Véase: uva chemin.

chenin blanc. Véase: uva chenin blanc.

chemlali de Sfax. Véase: aceituna chemlali de Sfax.

chenin blanc. Variedad de uva blanca de origen francés, buena para vinos espumosos y vinos secos. De brotación y vendimia precoz.

Bastante sensible a las enfermedades. Rendimiento desde 30 a 100 hl/ha. Véase: uvas.

Chenopodiaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: archichlamydeae; apetalae y choripetalae (o dialypetalae) Orden: centrospermas. Con más de 1.400 especies se compone de plantas que, en la mayoría de los casos, son herbáceas, menos comúnmente arbustivas; las hojas se disponen de forma esparcida y tienen la superficie glabra o tomentosa a menudo son más o menos carnosas, de bordes enteros o dentados, y sin estípulas. Poseen flores reducidas, por lo común verdosas. Se crían, y a menudo tan abundantemente que llegan a determinar el aspecto de la vegetación, en las playas salinas, por ejemplo con la *Salicornia* y otras. Sinónimo: **quenopodiáceas**. Consideramos: acelga (*Beta vulgaris* var. *rapa* for. *cycla*), barrilla (*Salicornia* sp.), espinaca (*Spinacia oleracea*), pazote (*Chenopodium ambrosioides*), quinoa (*Chenopodium album*), remolacha de mesa (*Beta vulgaris* var. *rapa* for. *rubra*), salicornia (*Salicornia europaea*).

Chenopodium album. Familia: quenopodiáceas. Antiguo cereal muy rico en proteínas, originario de los Andes. La quinoa sustituye a la mayoría de los cereales. Se promociona como el “**supercereal**” del futuro. Está recubierta de una resina que produce espuma al entrar en contacto con el agua y que se debe eliminar. Para ello se lava antes de cocer para eliminar el sabor amargo. La quinoa se cocina como la sémola y se añade a sopas, empanadas y croquetas. Molida se incorpora a los panes, las *crêpes* y los *muffins*. En América del Sur se utiliza para preparar la chicha, una bebida alcohólica. Es una fuente excelente de magnesio, hierro y potasio. Contiene más proteína que la mayoría de los cereales y además éstas son

de mejor calidad. Nombre vulgar: arrocillo, jora, **quinoa**, trigo inca. Véase: cereales; granos, cereales y harinas.

Chenopodium ambrosioides. Familia: quenopodiáceas. Es una hierba anual o, en ciertos casos, perennizable, hasta 1 m de altura. Con escasos pelitos cortos y tiesos en el tallo, que tiene surcos longitudinales poco profundos, verdes, y, entre ellos, listeles aplanados, blanquecinos o rosáceos. Tiene las hojas esparcidas, de figura lanceolada, con rabillo breve y bordes más o menos sinuosos, provistas de pelitos cortos y ralos, glandulíferos en la cara inferior. Las flores son muy pequeñas, de 1 mm de diámetro o de poco más, con 4 o 5 hojitas verdes y otros tantos estambres, aunque hay flores que carecen de estambres y son femeninas. Se aglomeran en breves ramilletes que surgen de la axila de las hojas superiores formando en conjunto una larga panícula hojosa. El fruto tiene escasamente 1 mm, redondeado, deprimido y de un negro brillante. Las hojas tienen sabor aromático, más notable y algo desagradable en las sumidades floríferas. Florece en verano y otoño. Se emplea como condimento. Combina perfectamente con chiles, cilantro y orégano, principales condimentos de los países del Norte de América del Sur. Se emplea en platos de frijoles, estofados y sopas, y también con pescado y marisco. Véase: ingredientes de comida mejicana. Nombre vulgar: paico macho, pazote, pozote, **epazote**, pasote.

Chenopus pes pelicani. Pez. Designación oficial: **pie de pelicano**.

chepa. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Oblada melanura* (Linnaeus). Sinónimo: **oblada**.

chepa. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Oblada melanura* (Linnaeus). Sinónimo: **oblada**.

chepa. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Cantharus brama* (Noreau). Sinónimo: **chopa.**

chepa. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Oblada melanura* (Linnaeus). Sinónimo: **oblada.**

Cherax destructor. Familia: parasatácidos. Se encuentra en ríos, lagos, pantanos y arroyos, y es de color marrón. Se consume la carne de la cola y de las pinzas. Nombre vulgar: **cangrejo de río americano.** Designación oficial: **cangrejo de Australia.**

Cherax destructor-albidus. Familia: parastácidos. Véase: *Cherax tenuimanus.*

Cherax glaber. Familia: parastácidos. Véase: *Cherax tenuimanus.*

Cherax plebejus. Familia: parastácidos. Nombre vulgar: gilgie. Véase: *Cherax tenuimanus.*

Cherax tenuimanus. Familia: parastácidos. Este cangrejo de río, el tercero más grande del mundo, sólo existe en el Sudoeste de Australia. Alcanza un peso de hasta 2 kg, se han pescado ejemplares de hasta 2,7 kg. Son rasgos distintivos específicos, sus cinco apéndices maxilípedos en la parte de la cabeza, aparte de eso, tiene dos característicos agujones al final de la cola. * Por su buen sabor, este animal es muy codiciado y popular, tanto que tuvieron que tomarse severas medidas para protegerle. Aparte de las épocas de protección (de principios de mayo a mediados de diciembre), se ha prescrito para su pesca un tamaño mínimo del caparazón de 76 mm de longitud. Su captura sólo está autorizada para el consumo privado, la comercialización de este cangrejo está estrictamente prohibida. * Desde 1976 se cría el marrón en embalses artificiales. Ya que crece relativamente deprisa (en 1 año puede alcanzar el tamaño prescrito) y su mantenimiento en estanques creados artificialmente no ofrece dificultades especiales, el “**Marron armings**” se va haciendo cada vez más popular, a menudo

únicamente en el consumo privado. Desde hace algunos años se están emprendiendo grandes esfuerzos para mejorar las técnicas y métodos de cría del marrón, de modo que sea posible un aprovechamiento comercial a gran escala. En Europa y en los EE.UU. ya existe un gran interés en importar el marrón. Otros cangrejos australianos, que se crían en la zona Oeste del continente son el Gilgie (*Cherax plebejus* y *Cherax glaber*) y el Yabbie (*Cherax destructor-albidus*) que recuerda al cangrejo de piedra europeo. El último citado no habita en Australia Occidental, sino que fue llevado allí desde el Este o Sudeste del continente. Los tres pueden sobrevivir largos períodos de sequía, enterrándose o retirándose en cavidades hechas en la arena. Nombre vulgar: cangrejo australiano, **marrón.** Véase: cangrejos de río. Designación oficial: **cangrejo de Australia.**

chere. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Belone scapularis* (Jordán y Gilbert). Sinónimo: **agujón chere.**

chere-chere. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Haemulon schranki* (Jordan y Jenkins). Sinónimo: **ronco chere-chere.**

cherla. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Diagramma híbridense* (Cuvier). Sinónimo: **boca de oro.**

cherla. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Amphipricon americanus* (Schneider). Sinónimo: **cherná.**

cherla. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Lutjanuss scriptura* (Lacépède). Sinónimo: **serrano.**

cherlo. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Acanthistius pictus* (Tschudi). Familia: serránidos. Sinónimo: **mero chorlo.**

cherlo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Acanthistius pictus* (Tschudi). Familia: serránidos. Sinónimo: **mero chorlo.**

cherna. Designación oficial española del pez: *Amphiprion americanus*; *Amphiprion australe*; *Polyprion americanus*; *Polyprion cernium*; *Polyprion massiliense*; *Sparus adottus*. Sinónimo oficial: Cerna; Cherla; Cherne; Chernó; Dot; Errondo; Jarna; Jer-na; Mero; Mero beltza; Mero de roca; Meru; Pampol; Pampol rascás; Rascás; Rome-rete; Txerna; Xerna; Yerna.

cherna. Nombre vulgar, en Andalucía (in- cluido Melilla y Ceuta), del pez: *Cerna gi- gas* (Bonaparte). Sinónimo: **mero**.

cherna. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Alphestes scholanderi* (Walters). Sinónimo: **cherna pintada**.

cherna. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Centrolabrus hepatus* (Günther). Si- nómino: **merillo**.

cherna. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Epinephelus striatus* (Bloch). Sinóni- mo: **cherna criolla**.

cherna. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Mycteroperca boulengeri* (Jordan y Starks). Sinónimo: **garropa jaspeada**.

cherna. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Alphestes scholanderi* (Walters). Sinónimo: **cherna pintada**.

cherna. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Epinephelus mystacinus* (Poey). Sinónimo: **mero listado**.

cherna. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Mycteroperca olfax* (Jenyns). Sinónimo: **garropa parda**.

cherna. Nombre vulgar, en Europa, del pez: *Cerna gigas* (Bonaparte). Sinónimo: **mero**.

cherna. Nombre vulgar, en Europa,Rc), del pez: *Mycteroperca boulengeri* (Jordan y Starks). Sinónimo: **garropa jaspeada**.

cherna. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Alphestes scholanderi* (Walters). Sinónimo: **cherna pintada**.

cherna. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus guttatus* (Linnaeus). Sinóni- mo: **mero colorado**.

cherna. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus itajara* (Lichtestein). Sinóni- mo: **mero guasa**.

cherna. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Cephalopholis acanthistius* (Gilbert). Sinó- nimo: **mero ambulú**.

cherna. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Epinephelus panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **mero panameño**.

cherna. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Rypticus bicolor* (Valenciennes). Sinónimo: **jaboncillo**.

cherna. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Epinephelus itajara* (Lichtestein). Sinónimo: **mero guasa**.

cherna. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Epinephelus mario* (Valenciennes). Sinónimo: **mero americano**.

cherna. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Alphestes scholanderi* (Walters). Sinó- nimo: **cherna pintada**.

cherna afanecada. Nombre vulgar, en Astu- rias, del pez: *Centrolabrus hepatus* (Günt- her). Sinónimo: **merillo**.

cherna afanecada. Nombre vulgar, en Can- tabria, del pez: *Centrolabrus hepatus* (Günther). Sinónimo: **merillo**.

cherna afanecada. Nombre vulgar, en Gali- cia, del pez: *Centrolabrus hepatus* (Günt- her). Sinónimo: **merillo**.

cherna americana. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Epinephelus mario* (Valenciennes). Sinónimo: **mero americano**.

cherna americana. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus mario* (Valenciennes). Sinónimo: **mero americano**.

cherna cabrilla. Designación oficial española del pez: *Cephalopholis fulva*. *Cephalopholis fulvus*. *Epinephelus fulva*. Sinónimo: Cabrilla. Canario. Corruncha. Guatalibi. Guativere. Guativere amarillo. Mamita. Mero fino. Ouatalibi. Tofia.

cherna chilena. Designación oficial española del pez: *Polyprion yañezi*. Sinónimo: Bacalao. Mero.

cherna común. Nombre vulgar del pez: *Epinephelus guaza*.

cherna criolla. Designación oficial española del pez: *Epinephelus striatus*. Sinónimo oficial: Cherna. Mero batata. Mero de Nassau.

cherna de arribazón. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Epinephelus mario* (Valenciennes). Sinónimo: **mero americano**.

cherna de arribazón. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus mario* (Valenciennes). Sinónimo: **mero americano**.

cherna de Juan Fernández. Designación oficial española del pez: *Polyprion oxigenios*. Sinónimo oficial: Bacalao de Juan Fernández. Salmón de roca.

cherna de ley. Designación oficial española del pez: *Cerna aenea*. *Epinephelus aeneus*. Sinónimo oficial: Anfós blanc. Cherne de ley. Mero berdea.

cherna de lo alto. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Alphestes scholanderi* (Walters). Sinónimo: **cherna pintada**.

cherna de Nueva Zelanda Nombre vulgar del pez: *Polyprion oxigenios*.

cherna de vivero. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Epinephelus mario* (Valenciennes). Sinónimo: **mero americano**.

cherna de vivero. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus mario* (Valenciennes). Sinónimo: **mero americano**.

cherna enjambre. Designación oficial española del pez: *Cephalopholis cruentata*. *Epinephelus cruentatus*. *Petrometopon cruentatus*. Sinónimo oficial: Cuna cabrilla. Enjambre. Mamita.

cherna jaspeada. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Mycteroperca boulengeri* (Jordan y Starks). Sinónimo: **garropa jaspeada**.

cherna neozelandesa. Designación oficial española del pez: *Polyprion moeone*.

cherna pintada. Designación oficial española del pez: *Alphestes scholanderi*; *Epinephelus niveatus*; *Serranus margaritifera*. Sinónimo oficial: Cabrilla; Cherna; Cherna de lo alto; Mero; Mero gallina; Mero manchado; Mero pintado; Munrique; Pargo blanco.

cherna roja. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Epinephelus mario* (Valenciennes). Sinónimo: **mero americano**.

cherne. Nombre que en Canarias se da al bacalao.

cherne. Nombre vulgar del pez: *Serranus cabrilla*; *Serranus caninus*, Linneo.

cherne. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cerna nebulosa* (Verany). Sinónimo: **gitano**.

cherne. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Amphipricon americanus* (Schneider). Sinónimo: **cherna**.

cherne. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Epinephelus itajara* (Lichtestein). Sinónimo: **mero guasa**.

cherne. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Alphestes fasciatus* (Hildebrand). Sinónimo: **guaseta cherne.**

cherne. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Alphestes multiguttatus* (Günther). Sinónimo: **guaseta guato.**

cherne. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Epinephelus itajara* (Lichtstein). Sinónimo: **mero guasa.**

cherne amarillo. Designación oficial española del pez: *Morone mississippiensis*.

cherne americano. Designación oficial española del pez: *Morone chrysops*.

cherne de ley. Nombre vulgar del pez: *Carna aenea* (Doderlein). Sinónimo: **cherná de ley.**

chernia americana. Nombre vulgar del pez: *Acanthistius brasiliensis*. Familia serránidos. Designación oficial: **mero sureño.**

chernó. Nombre vulgar del pez: *Amphipricon americanus* (Schneider). Sinónimo: **cherná.**

chernó. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Cerna gigas* (Bonaparte). Sinónimo: **mero.**

chernó. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cerna chysotaenia* (Doderlein). Sinónimo: **falso abadejo.**

chernó de lo alto. Nombre vulgar del pez: *Epinephelus mystacinus* (Poey). Sinónimo: **mero listado.**

cherret. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Maena smarís* (Linnaeus). Sinónimo: **caramel.**

Cherublemma emmelas. Pez. Designación oficial: **brótula negra.**

cheshire. Véase: queso cheshire.

chetoui. Véase: aceituna chetoui.

cheviot. Véase: oveja Cheviot.

chevrier. Variedad de uva blanca. Véase: uva semillon.

chía. Ingredientes de la cocina de Méjico. Semilla de una especie de sandía Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico.

chía. Agua fresca de Méjico. **Ingredientes:** agua, limón, chía, azúcar. Véase: aguas frescas, pulques y bebidas fuertes en la cocina de Méjico.

chianina. Véase: vaca Chianina.

chibichibe. Nombre vulgar de la planta: *Bromelia chrysantha*.

chicaguay. Nombre vulgar de la planta: *Bac-tris gasipaes*.

chicahrrón de camarones. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** camarones, harina, aceite, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

chicahrrón de cerdo. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** carne de cerdo, ajo, aceite, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

chicahrrón de gallina. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** pechuga de pollo, limón, aceite, sillao, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

chicahrrón de mariscos. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** calamares, camarones, harina,

aceite, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

chicahrrón de pulpo. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** pulpo, harina, aceite, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

chícaro. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Acanthocardia echinata* (Linnaeus). Sinónimo: **berberecho macho**.

chícaro. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Cardium corbis* (Linnaeus). Sinónimo: **berberecho**.

chicha. Bebida alcohólica. Véase: *Chenopodium album*.

chicha. Nombre vulgar del pez: *Charax punctazzo* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **sargo picudo**.

chícharo. (seca) Nombre vulgar de la planta: *Phaseolus vulgaris*; *Lathyrus sativus*.

chícharo. Nombre vulgar de la leguminosa: *Cajanus cajan*.

chícharo de árbol. Nombre vulgar de la leguminosa: *Cajanus cajan*.

chícharo gandúl. Nombre vulgar de la leguminosa: *Cajanus cajan*.

chicharra. Designación oficial española del pez: *Cephalacanthus spinerella*; *Cephalacanthus volitans*; *Dactylopterus pirapoda*; *Dactylopterus volitans*; *Trigla fasciata*; *Trigla volitans*. Sinónimo oficial: Alón; Choric; Choric vuledor; Chorrigués; Golondrina; Golondrina de mar; Juriola voladora; Marmota; Murciélago; Oroneta; Oronol; Peix volador; Perloi hegalaria; Pez volador; Pez volante; Roncador; Soliguer; Verrat volador; Volador; Volante; Xoric; Xoric volador; Xorich; Xorigué; Xuriguer; Xurriel.

chicharra. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Chloroscombrus chrysurus* (Linnaeus). Sinónimo: **casabe**.

chicharra. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Chloroscombrus orqueta* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **casabe orqueta**.

chicharreru. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Tursiops truncatus* Sinónimo: **pez mullar**.

chicharri. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Caranx semispinosus* (Nilson). Sinónimo: **jurel**.

chicharro. Designación oficial española del pez: *Caranx cuvieri*; *Caranx melanosaurus*; *Decapterus ronchus*; *Seriola picturata*; *Trachurus mediterraneus*; *Trachurus melanostomus*; *Trachurus picturatus*; *Trachurus trachurus* Sinónimo oficial: Chicharro francés; Jurel; Jurel de altura; Jurel negro; Jurel pintado; Txitxarro; Xixarro; Xurelo.

chicharro. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Caranx semispinosus* (Nilson). Sinónimo: **jurel**.

chicharro. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Caranx symmetricus* (Ayres). Sinónimo: **chicharro ojetón**.

chicharro. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Caranx semispinosus* (Nilson). Sinónimo: **jurel**.

chicharro. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Caranx semispinosus* (Nilson). Sinónimo: **jurel**.

chicharro. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Caranx angolensis* (Fowler). Sinónimo: **jurel real**.

chicharro. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Chloroscombrus orqueta* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **casabe orqueta**.

chicharro. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Scomber crumenophtalmus* (Bloch). Sinónimo: **chicharro ojón**.

chicharro. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Caranx scombrinus* (Valenciennes). Sinónimo: **macarena mexicana**.

chicharro. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Trachurus murphyi* (Bicholas). Sinónimo: **jurel del Pacífico sur.**

chicharro. Pez, nombre vulgar. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chicharro	
Agua (mg)	76,7
Calcio (mg)	17
Carbohidratos (g)	0,8
Cianocobalamina (µg)	10
Colesterol (mg)	60
Energía (kcal)	127
Fósforo (mg)	190
Grasa (g)	6,8
Hierro (mg)	1
Porción comestible (%)	71
Potasio (mg)	200
Proteínas (g)	15,7
Retinol (mg)	36
Riboflavina (mg)	0,3
Sodio (mg)	100
Tiamina (mg)	0,09

chicharro al horno. Plato de la cocina de Cantabria “Vilaescusa” perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. **Ingredientes:** chicharro, patata, cebolla, ajo, limón, perejil, pan rallado, vino blanco, aceite de oliva, sal. Véase: cocina de Cantabria.

chicharro al horno. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** chicharro, cebolla, ajo, vino blanco, caldo, perejil, patata, aceite, sal. Véase: cocina de Asturias.

chicharro común. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Scomber crumenophthalmus* (Bloch). Sinónimo: **chicharro ojón.**

chicharro de ojo grande. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Scomber crumenophthalmus* (Bloch). Sinónimo: **chicharro ojón.**

chicharro francés. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Caranx cuvieri* (Lowe). Sinónimo: **chicharro.**

chicharro garretón. Designación oficial española del pez: *Trachurus australis*; *Trachurus binghami*; *Trachurus lathami*; *Trachurus picturatus australis*. Sinónimo oficial: Cataco garretón; Charrito; Jurel; Jurel antártico; Surel;

chicharro ojón. Designación oficial española del pez: *Scomber crumenophthalmus*; *Selar crumenophthalmus*; *Trachurus crumenophthalmus*. Sinónimo oficial: Bonito ojón; Carapau; Cataco; Chicharro; Chicharro común; Chicharro de ojo grande; Cocinero; Cojinoa; Cojinúa; Coulisou; Jiguagua; Jurel de ojo grande; Medregal; Ojona; Ojotón; Ojón; Pepona; Sábalo de ojo grande; Tamalito.

chicharro ojetón. Designación oficial española del pez: *Caranx symmetricus*; *Decapterus polyaspis*; *Trachurus symmetricus*; *Trachurus symmetricus symmetricus*. Sinónimo oficial: Charrito; Chicharro; Jurel del norte; Jurelito.

chicharrón. Ingredientes de la cocina de Méjico. Residuo de las pellas del cerdo derretidas para sacar manteca; epidermis de cerdo. Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico.

chicharrón. Otra especialidad en Tenerife (Islas Canarias) de derivado cárnico. Al estilo cubano. A trozos grandes y con carne. Véase: derivados cárnicos de Canarias; chicharrones. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chicharrón	
Colesterol (mg)	100,00
Energía (kcal)	601,00

Chicharrón	
Energía (kJ)	1512,18
Grasa (g)	57,00
Grasa moninsaturada (g)	22,22
Grasa poliinsaturada (g)	5,90
Grasa saturada (g)	23,18
Porción comestible (%)	94,00
Proteína (g)	22,00

chicharrón de calamares. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** calamares, huevo, harina, aceite, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

chicharrón en salsa roja. Plato de la cocina del Valle de Méjico. **Ingredientes:** chicharrón, jitomate, chile verde serrano, cebolla, ajo, cilantro, manteca. Véase: carnes en la cocina de Méjico.

chicharrón en salsa verde. Plato de la cocina del Valle de Méjico. **Ingredientes:** chicharrón, tomate verde, chile verde serrano, cebolla, ajo, cilantro, manteca. Véase: carnes en la cocina de Méjico.

chicharrón ibérico al estilo gallego: Plato realizado fundamentalmente con chicharrón ibérico. **Ingredientes:** Chicharrones ibéricos en lonchas gruesas, patatas cocidas, aceite, pimentón dulce, sal gorda. Véase: chicharrones.

chicharrón ibérico. Se llama así a los elaborados exclusivamente con carne de cerdo ibérico. Con ellos se pueden elaborar platos como: revuelto de chicharrones, canapés burgaleses, san Jacobo de jabalí, salpicón de chicharrón ibérico, rollitos ibéricos de verano, chicharrón ibérico al estilo gallego, croquetas de chicharrones. Véase: fiambres; chicharrones.

chicharrones. Según el Código Alimentario, 3.10.27. Es el fiambre elaborado con trozos de piel, orejas, tocino de papada y residuo de fusión de pellas, todo ello de reses porcinas, así como carne y lengua de vacuno, aglutinados por gelatina y prensados en moldes adecuados. Véase: fiambres.

chicharros en mojo encarnado. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** chicharros, aceite, vinagre, ajo, pimienta picona, sal gruesa, comino, pimentón.

chicharrua. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Caranx semispinosus* (Nilson). Sinónimo: **jurel**.

chichi espada. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Alopecias vulpes* (Günther). Sinónimo: **pez zorro**.

chicken in the basket. Plato integrante de la cocina de las aves. (Estados Unidos) Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 35 minutos. **Ingredientes:** pollo, harina, pimentón, pimienta, sal, sal de ajo. Véase: aves en platos internacionales.

Chiclana de la Frontera. Término municipal de la provincia de Cádiz (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Chiclana de Segura. Término municipal de la provincia de Jaén (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

chicle. Véase: vino sabor goma de mascar.

chicle. Véase: goma de mascar.

chicora. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Engraulis ringens* (Jenys). Sinónimo: **anchoveta peruana**.

chicoreta. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anchoa arenicola* (Meek e Hidelbrand). Sinónimo: **anchoa plata**.

chicoria. Nombre vulgar de la planta: *Cichorium intybus*.

chicoria. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Engraulis ringens* (Jenys). Sinónimo: **anchoveta peruana**.

chicotera. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anchoa ischana* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **anchoa chicotera**.

chicotle. Ingredientes de la cocina de Méjico. Color rojizo oscuro; se usa seco, adobado. Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico; chiles en la cocina de Méjico.

chicozapote. Nombre vulgar de la planta: *Achras sapota*. *Manikara Achras*.

chicuaca. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Carangoides dorsalis* (Gill). Sinónimo: **cocinero chicuaca**.

chicuaca. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Alectis ciliaris* (Bloch). Sinónimo: **pámpano de hebra**.

chidra. Véase: *Triticum dicoccum*.

chidwa. Nombre hindú del plato de entremeses de la cocina védica: entremeses fritos con especias

chifferi lisci. Pasta alimenticia compuesta, tubular, originaria de Italia. Véase: maccheroni.

chifferi rigati. Pasta alimenticia compuesta, tubular, originaria de Italia. Véase: maccheroni.

chifles. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** plátano verde,

aceite, sal. Véase: entradas en la cocina de Perú.

chiflete. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Esox sphyraena* (Linnaeus). Sinónimo: **espetón**.

chiflete. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Esox sphyraena* (Linnaeus). Sinónimo: **espetón**.

chiflete. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Esox sphyraena* (Linnaeus). Sinónimo: **espetón**.

chihuil. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Arius caeruleus* (Günther). Sinónimo: **bagre cuatete**.

chihuil. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Arius dasycephalus* (Günther). Sinónimo: **bagre cuate**.

chihuil. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Arius platypogon* (Günther). Sinónimo: **bagre cominate**.

chihuil. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Arius seemanni* (Günther). Sinónimo: **bagre tete**.

chihuil. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Bagre panamensis* (Gill). Sinónimo: **bagre chihuil**.

chilaca. Ingredientes de la cocina de Méjico. Color amarillo; se usa fresca. Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico; chiles en la cocina de Méjico.

chilacuan. Nombre vulgar de la planta: *Carica gouditiana*.

chilaquil. Recado en la cocina de Méjico. **Ingredientes:** pimienta, clavo, achiote, ajo, orégano, pimienta de Tabasco, seis chiles secos (pasilla, guajillo, chipotle o mulato)

Véase: Recados en la cocina de Méjico; recado de especias.

Chilara taylori. Pez. Designación oficial: **congriperla moteada.**

chilcano de camarones. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** camarones, limón, chilcano de pescado, cebollita china, cebolla, hierbabuena, perejil, sal. Véase: sopas en la cocina de Perú.

chilcano de cangrejos. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** cangrejos rojos, limón, cebolla china, cebolla, agua, hierbabuena, perejil, sal. Véase: sopas en la cocina de Perú.

chilcano de choros. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** choros, limones, cebolla china, perejil, sal. Véase: sopas en la cocina de Perú.

chilcano de pescado. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** pescado, patata, limón, cebolla, ajo, perejil, agua, ají colorado, sal, pimienta. Véase: sopas en la cocina de Perú.

chilcano de señoritas. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** señorita, limón, ajo, perejil, agua, ají amarillo, sal, pimienta. Véase: sopas en la cocina de Perú.

chile. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Synodus jenkinsi* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **lagarto liguisa.**

chile. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Albula vulpes* (Linnaeus). Sinónimo: **macabi.**

chile. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Synodus evermanni* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **lagarto garrobo.**

chile. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Synodus foetens* (Linnaeus). Sinónimo: **lagarto chile.**

chile. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Synodus intermedius* (Agasiz). Sinónimo: **lagarto gigante.**

chile. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Synodus jenkinsi* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **lagarto liguisa.**

chile. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Synodus lacertinus* (Gilbert). Sinónimo: **lagarto chile.**

chile. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Synodus luciocephalus* (Ayres). Sinónimo: **lagarto lucio.**

chile. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Synodus sechurae* (Hildebrand). Sinónimo: **lagarto iguana.**

chile. Sinónimo: guindilla; pimienta. Véase: **pasta de chile.**

chile anaheim. Véase: guindilla anaheim.

chile ancho. Chile mejicano usual en la cocina de Méjico. Se trata de la guindilla poblano desecada. Posee un sabor dulce y de fruta y es bastante suave (2) Tiene color marrón rojizo y presenta la piel arrugada. Véase: guindilla. **guindilla árbol.** De sabor a frutos secos, son más picantes cuanto más pequeñas. Se añaden a frijoles fritos o, tostadas y molidas, se mezclan con otros ingredientes para preparar salsas picantes o se espolvorean sobre cacahuets, fruta, pepinillos o jicama. Picantes. Véase: ingredientes de comida mejicana; chiles en la cocina de Méjico. Sinónimo: cuindilla ancho.

chile cascabel. Chile mejicano usual en la cocina de Méjico. De color rojo oscuro; se usa seco. Llamada así porque sus semillas hacen ruido al sacudir la guindilla. Al tostarla desarrolla un aroma a tierra. Se pueden hacer salsas semejantes a las del chile pasilla y guajillo, pero lo más común es que el chile cascabel se use en los caldos dejándolo hervir en ellos. Tiene la particularidad de que, siendo un chile bola, al hervir su interior se llena de caldillo sin enchilar el

caldo. Quien quiere picante lo revienta en su propio plato consiguiendo un picantísimo zumo natural. Medio fuerte. Véase: condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico; chiles en la cocina de Méjico; salsas y picantes en la cocina de Méjico. Sinónimo: guindilla cascabel.

chile cayena. Véase: pimienta de cayena.

chile chipotle. Chile mejicano usual en la cocina de Méjico. De color rojizo oscuro; se usa seco, adobado. Se emplea en salsas y sopas o se muele para usar como aderezo. Su uso más habitual es en escabeche, entera o partida, o para aderezar caldos. Se pueden encontrar en conserva, en forma de salsa para adobos. Véase: ingredientes de comida mejicana. Sinónimo: **jalapeño**; guindilla chipotle.

chile con aceite de soja. Véase: pasta de chile con aceite de soja.

chile cuaresmeño. Chile mejicano usual en la cocina de Méjico. De color verde; se usa seco.

chile de Chiapas. Ingredientes de la cocina de Méjico. Fruto cónico de color rojo oscuro. Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico; chiles en la cocina de Méjico. Sinónimo: pico de paloma.

chile en conserva. Sinónimo: pimiento en conserva.

chile guajillo. Chile mejicano usual en la cocina de Méjico. Es una guindilla suave, procedente del centro de Méjico, que se comercializa en muchos lugares. Mide entre 10 y 15 cm de longitud, y su piel es áspera y de color púrpura, tiene un sabor ligeramente amargo. Es recomendable retirar la piel antes de usarla, porque es un poco dura. Es una de las guindillas secas más utilizadas. Tostadas y molidas, se emplean en salsas, sopas, salsas de chile o cocidos y,

molidas con otros ingredientes, se utilizan para elaborar pastas condimentadas. Véase: ingredientes de comida mejicana; guindilla; condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico; chiles en la cocina de Méjico. Sinónimo: guindilla guajillo.

chile habanero. De las Indias occidentales estos pimientos de formas curvas bastante irregulares, con piel muy brillante, en forma de farolillos. Puede ser de muchos colores (de verde a púrpura) y mide unos 5 cm de longitud. Son rabiosamente picantes; intensidad (5) Probablemente la más picante de las guindillas; puede ser 30-50 veces más picante que el jalapeño. Se recomienda prudencia durante su manipulación e ingestión. Se dice que, cuando está maduro y rojo, su sabor es tropical, como de fruta, pero puede ser difícil apreciarlo con lo picante que es. Probablemente esta sea una de las guindillas más picantes que se pueden encontrar. Se cultivan en Centroamérica y en el Caribe. El sabor intenso y afrutado de estas guindillas combina bien con el pescado y el marisco, pero también sirve para aromatizar vinagres, aceites, encurtidos y salsas. Véase: condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico; ingredientes de comida mejicana; pimientos de España; guindillas; verduras de fruto. Sinónimo: pimiento habanero; guindilla habanero; **habanero**.

chile jalapeño. Sinónimo: chile chipotle.

chile lombok. Sinónimo: pimiento lombok.

chile malaguetta. Véase: guindilla malaguetta.

chile morita. Ingredientes de la cocina de Méjico. Color rojizo; se usa seco o fresco. Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico; chiles en la cocina de Méjico. Sinónimo: guindilla morita.

chile mulato. Chile mejicano usual en la cocina de Méjico. Otra guindilla suave y muy

popular, también procedente del centro de Méjico. Mide entre 10 y 14 cm de longitud y su piel es de color marrón oscuro. Tiene un sabor ahumado, parecido al del regaliz. No es muy picante (uno o dos) Véase: guindilla; condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico; chiles en la cocina de Méjico. Sinónimo: guindilla mulato.

chile new mexican. Véase: chile nuevo méjico.

chile nuevo méjico. Chile mejicano usual en la cocina de Méjico. Emparentado con la guindilla *Anaheim*, el sabor de esta guindilla de múltiples usos es un valioso componente de las salsas de chiles. Guindilla de varios colores (desde verde oliva pálido a escarlata vivo); Bastante suave (1 ó 2) y con un sabor muy característico de guindilla que, al ser poco picante, se puede apreciar. Véase: guindilla; ingredientes de comida mejicana; condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico. Sinónimo: chile new mexican; chile nuevo méjico; guindilla new mexican.

chile pasilla. Chile mejicano usual en la cocina de Méjico. Una guindilla relativamente suave (3), procedente del Méjico central. Mide unos 15 cm de longitud y su piel es prácticamente negra, brillante y arrugada. Las hay muy picantes, por lo que debe tener cuidado al escogerlas. Se utilizan tostadas y remojadas y se mezclan con otros ingredientes para preparar salsas calientes, especialmente con marisco y en moles. Se pueden rehidratar, rellenar y freír. También se comercializa en polvo. Véase: ingredientes de comida mejicana; condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico; chiles en la cocina de Méjico. Sinónimo: guindilla pasilla.

chile piquín. Picante a la mesa de Méjico. Cuando aún está verde se prepara en vinagre. Por ser muy pequeños se los conoce como municiones. Se usa fresco o seco. Cuando madura tomando tonos rojos se deja secar y se muele. El polvo es muy usado para comer frutas y verduras. Véase: salsas

y picantes en la cocina de Méjico. Sinónimo: guindilla piquín.

chile poblano. Una de las guindillas frescas más populares de Méjico. Se usa fresco. Es bastante suave (2) Es roja o verde, de carne compacta y mide entre 10 y 15 cm. Tiene una textura carnosa y se suele asar para intensificar su sabor. A menudo se emplea para preparar chiles rellenos, en salsas y guisos, o trituradas para añadir a salsas y sopas. Desecada se conoce como **ancho**. Véase: verduras de fruto; guindilla; chile ancho; condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico; chiles en la cocina de Méjico. Sinónimo: guindilla poblano.

chile pulla. Emparentada con la guindilla guajillo, tiene piel fina y un sabor picante, seco e intenso. Se utiliza como aderezo para salsas y cocidos. Véase: ingredientes de comida mejicana.

chile scoth bonnet. Véase: guindilla scoth bonnet.

chile serrano. Véase: guindilla serrano.

chile tailandés. Véase: guindilla tailandesa.

chile verde serrano. Ingredientes de la cocina de Méjico. Cultivado en las regiones del centro y sur de Méjico, color verde. Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico; chiles en la cocina de Méjico. Sinónimo: guindilla verde serrano.

chileño. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Mytilus chilensis* (Hupé). Sinónimo: **chorito quilmahue**.

chiles. Véase: guindillas. Sinónimo: pimientos; guindillas.

chiles anchos rellenos. Plato de la cocina de Méjico. **Ingredientes:** chiles jalapeños, papa, zanahoria, aceitunas, pasitas, cebolla, jitomate, acitrón, aceite, pimienta, sal. Véase: chiles rellenos en la cocina de Méjico.

chiles de España. Los chiles ligeramente picantes, secos y ahumados juegan un papel

importante en la cocina de España. El ñora, pimienta de Cayena, pimienta en conserva, pimienta lombok, guindilla, pimienta habanero, pimienta romesco y pimienta choricero tienen usos específicos para condimentar platos como el bacalao a la vizcaína, la salsa romesco y el chorizo.

chiles en la cocina de Méjico. La planta *Cap-sicum longum*, originaria de Méjico, tiene un fruto picante. Se obtienen muchas variedades de chiles, sobre todo en la cocina de Méjico. Las más conocidas son: Chile de Chiapas, Chile verde serrano, Chile pasilla, Chile guajillo, Chile ancho, Chile mulato, Chile morita, Chile cascabel, Chile poblano, Chile jalapeño, Chilaca, Chicotle, Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico.

chiles en nogada. Plato de la cocina de Puebla en Méjico. **Ingredientes:** chile poblano, huevo, harina, manteca. Para el **relleno** del picadillo de carne: manteca, cebolla, ajo, jitomate, lomo de cerdo, canela, acitrón, pasitas, almendras, durazno, pera, manzana. Para la **salsa:** nueces de Castilla, almendras, queso de cabra, leche, granada, perejil, azúcar. Véase: chiles rellenos en la cocina de Méjico.

chiles en vinagre. Picante de Méjico. **Ingredientes:** chile serrano o jalapeño, vinagre, aceite, zanahoria, cebolla, ajo, coliflor, pimienta, clavo, laurel, tomillo, mejorana. Véase: salsas y picantes en la cocina de Méjico.

chiles habaneros. Picante a la mesa de Méjico. Se asan, se pican y se combinan con cebolla finamente picada, jugo de naranja agria y sal. Véase: salsas y picantes en la cocina de Méjico.

chiles jalapeños. Picante a la mesa de Méjico. Estos se pueden poner al natural, o bien asados después de torearlos, partirlos y sazonarlos con limón y sal. Los chiles serra-

nos en vinagre son muy comunes en todo Méjico. Véase: salsas y picantes en la cocina de Méjico.

chiles manzanos. Picante a la mesa de Méjico. Se asan, se pican y se combinan con cebolla finamente picada, jugo de limón y sal. Véase: salsas y picantes en la cocina de Méjico.

chiles rellenos de atún. Plato de la cocina de Méjico. **Ingredientes:** lata de atún, papa, zanahoria, aceitunas, pasitas, cebolla, jitomate, acitrón, aceite, pimienta, sal. Véase: chiles rellenos en la cocina de Méjico.

chiles rellenos de carne. Comida de la cocina de Méjico. **Ingredientes:** carne de res, papa, zanahoria, aceitunas, pasitas, cebolla, jitomate, acitrón, aceite, pimienta, sal. Véase: chiles rellenos en la cocina de Méjico.

chiles rellenos de flor de calabaza. Plato de la cocina de Méjico. **Ingredientes:** flor de calabaza, papa, zanahoria, aceitunas, pasitas, cebolla, jitomate, acitrón, aceite, pimienta, sal. Véase: chiles rellenos en la cocina de Méjico.

chiles rellenos de frijoles refritos. Plato de la cocina de Méjico. **Ingredientes:** frijoles refritos, papa, zanahoria, aceitunas, pasitas, cebolla, jitomate, acitrón, aceite, pimienta, sal. Véase: chiles rellenos en la cocina de Méjico.

chiles rellenos de queso. Plato de la cocina de Méjico. **Ingredientes:** queso, papa, zanahoria, aceitunas, pasitas, cebolla, jitomate, acitrón, aceite, pimienta, sal, aguacate para adornar. Véase: chiles rellenos en la cocina de Méjico.

chiles rellenos en la cocina de Méjico. Consideramos. Chacales de parral (ezquites), Chiles anchos rellenos, Chiles en nogada, Chiles rellenos de atún, Chiles rellenos de carne, Chiles rellenos de flor de calabaza,

Chiles rellenos de queso, Ensalada nochebuena, Ensalada tricolor. Véase: cocina de Méjico.

chiles verdes serranos. Picante a la mesa de Méjico. Estos se pueden poner al natural, o bien asados después de torearlos, partarlos y sazónarlos con limón y sal. Los chiles serranos en vinagre son muy comunes en todo Méjico. Véase: salsas y picantes en la cocina de Méjico.

chilhuacán. Nombre vulgar ecuatoriano de la planta: *Carica papaya*.

chilibitu. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Crenilabrus pavo* (Valenciennes). Sinónimo: **peto**.

chillo. Nombre vulgar, en Puerto Rico, del pez: *Lutjanus vivanus* (Cuvier). Sinónimo: **pargo de lo alto**.

chillo. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Lutjanus purpureus* (Poey). Sinónimo: **pargo colorado**.

chillo prieto. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Apsilus dentatus* (Guichenot). Sinónimo: **pargo mulato**.

Chillón. Término municipal de la provincia de Ciudad Real (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Chiloeches. Término municipal de la provincia de Guadalajara (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas

para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Chilomycterus atringa. Pez. Designación oficial: **tamboril de altura**.

Chilomycterus reticulatus. Pez. Designación oficial: **tamboril de altura**.

Chimaera argenta. Pez. Familia: quiméridos. Designación oficial: **quimera**.

Chimaera borealis. Pez. Familia: quiméridos. Designación oficial: **quimera**.

Chimaera chimaera. Familia: quiméridos. Aparece en aguas europeas muy a menudo; sin embargo, no es apropiado para el consumo y no existe en el mercado. Nombre vulgar: gato marino. chimaere, pejerrey, alitán.

Chimaera cristata. Pez. Familia: quiméridos. Designación oficial: **quimera**.

Chimaera dubia. Pez. Familia: quiméridos. Designación oficial: **quimera**.

Chimaera mediterranea. Pez. Familia: quiméridos. Designación oficial: **quimera**.

Chimaera monstrosa. Familia: quiméridos. Posee un cuerpo desnudo, comprimido lateralmente, desarrollado en longitud y fuertemente adelgazado hacia la cola. A menudo se encuentran en las redes barrederas hasta cien gatas de mar e incluso más, pero su carne no es comestible. En ocasiones, se extrae aceite de su voluminoso hígado. Nombre vulgar: gata de mar. Designación oficial: **quimera**.

chimaere. Nombre vulgar del pez: *Chimaera chimaera*.

Chimaeridae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: condríctios. Subclase: holocéfalos. Orden: quimeriformes. Son peces cartilaginosos; hendiduras branquiales cu-

biertas por un opérculo; sin cloaca ni espi-ráculos; la primera aleta dorsal muy hacia delante con una fuerte espina que, al final, tiene cápsulas de veneno; la cola es larga y delgada parecida a un látigo.; las aletas cau-dales se han desarrollado como fuertes y grandes palos de remo. La mandíbula supe-rior está unida al cráneo; cada mandíbula tiene una gran placa dentaria; los adultos sin escamas; ovíparos. Nombre vulgar: quiméridos. Consideramos: gata de mar (*Chimaera monstrosa*), gato marino (*Chi-maera chimaera*), pejegallo sudamericano (*Callorhynchus callorhynchus*), pez elefante (*Callorhynchus capensis*).

chimbera. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Stellifer fürthii* (Steindachner). Si-nónimo: **corvinilla blanca**.

chimbera. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Stellifer erycimba* (Hildebrand). Sinónimo: **corvinilla chimbera**.

chimbera. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Stellifer oscitans* (Jordan y Gil-ber). Sinónimo: **corvinilla mayita**.

chimbera. Nombre vulgar, en Nicaragua, del pez: *Stellifer fürthii* (Steindachner). Sinó-nimo: **corvinilla blanca**.

chimbera. Nombre vulgar, en Nicaragua, del pez: *Stellifer erycimba* (Hildebrand). Sinó-nimo: **corvinilla chimbera**.

chimbera. Nombre vulgar, en Nicaragua, del pez: *Umbrina analis* (Günther). Sinónimo: **verrugato cochicato**.

chimichurri. Aderezo casi imprescindible, en Argentina, del asado y la parrilla criolla. **Ingredientes:** Ajo o cebolla, pimiento pi-cante molido, sal gruesa, aceite, vinagre, orégano. Véase: salsas y condimentos; sal-sas internacionales.

chiminia. Nombre vulgar, en El Ecuador, del pez: *Anchoa panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **anchoa chiminia**.

chimpti. Utensilio utilizado en la cocina de la India. Consiste en unas pinzas largas y pla-nas con puntas romas que se utilizan para dar la vuelta al chapati y sujetarlo sobre la llama, sin pincharlo. Cualquier par de pin-zas largas con los bordes romos pueden servir igualmente. Véase: utensilios ali-mentsarios en la cocina India.

china. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Stellifer oscitans* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla mayita**.

china. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Stellifer fürthii* (Steindachner). Sinó-nimo: **corvinilla blanca**.

china. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Stellifer erycimba* (Hildebrand). Sinó-nimo: **corvinilla chimbera**.

china. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Stellifer oscitans* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla mayita**.

china. Nombre vulgar, en Nicaragua, del pez: *Stellifer fürthii* (Steindachner). Sinónimo: **corvinilla blanca**.

china. Nombre vulgar, en Nicaragua, del pez: *Stellifer erycimba* (Hildebrand). Sinónimo: **corvinilla chimbera**.

china. Nombre vulgar, en Nicaragua, del pez: *Umbrina analis* (Günther). Sinónimo: **verrugato cochicato**.

china. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Bo-dianus diplotaenia* (Gill). Sinónimo: **vieja de piedra**.

china. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Bo-dianus eclancheri* (Valenciennes). Sinóni-mo: **vieja mulata**.

china rayada. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Umbrina analis* (Günther). Sinónimo: **verrugato cochicato**.

china Sencha. Variedad comercial de té. Té verde aromatizado; Sencha de China. Véase: variedades de té.

chincarros. Nombre vulgar de la planta *Vaccinium meridionale*.

chinchilla. Véase: conejo chinchilla.

chincho (joven). Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Caranx trachurus*. (Steindachner). Sinónimo: **jurel mediterráneo**.

chincho (joven). Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Caranx semispinosus* (Nilson). Sinónimo: **jurel**.

chincho (joven). Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Caranx angolensis* (Fowler). Sinónimo: **jurel real**.

Chinchón. Denominación Geográfica de Bebidas Espirituosas. Ampara la zona de elaboración y embotellado de anises, constituida por el término municipal de Chinchón, en el SE de la Comunidad de Madrid. La fórmula de elaboración de esta bebida, catalogada como espirituosa, radica en la destilación en alambique de cobre de la matalahuga o anís verde. El producto obtenido del destilado, alcoholato de anís, que lleva los aceites esenciales extraídos y destilados de la matalahuga, constituye la base para la elaboración de los distintos tipos y clases de anís de Chinchón: seco especial, extra-seco, seco y dulce. Véase: bebidas espirituosas de España.

Chinchón Dulce. Véase: Chinchón. (Denominación Geográfica de Bebidas Espirituosas).

Chinchón Extra-Seco. Véase: Chinchón. (Denominación Geográfica de Bebidas Espirituosas).

Chinchón Seco. Véase: Chinchón. (Denominación Geográfica de Bebidas Espirituosas).

Chinchón Seco Especial. Véase: Chinchón. (Denominación Geográfica de Bebidas Espirituosas).

chincoteague. Nombre vulgar del molusco: *Crassostrea virginica*.

chinez. Nombre vulgar, en Brasil, del crustáceo: *Parribacus antarcticus* (Lund). Sinónimo: **cigarro chino**.

chínfanu. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Belone acus* (Moreau, Risso, Nybelin). Sinónimo: **aguja**.

chinga. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

chingarse. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

chinguillo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Sicyases sanguineus* (Müller y Troschel). Sinónimo: **pejesapo común**.

chínidos. Véase: *Chanidae*.

chinilla. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Haemulopsis leuciscus* (Günther). Sinónimo: **ronco ruco**.

chinita. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Nebris occidentalis* (Vaillant). Sinónimo: **corvina ciega**.

chino. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Acanthias spinax* (Risso). Sinónimo: **negrito**.

chino. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Gobiesox marmoratus* (Jenys). Sinónimo: **pejesapo chino**.

chino. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Lutjanus synagris* (Linnaeus). Sinónimo: **pargo biajaiba**.

chino. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Gobiesox marmoratus* (Jenys). Sinónimo: **pejesapo chino**.

chino. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Nematistius pectoralis* (Gill). Sinónimo: **pa-pagallo**.

***Chione californiensis*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **venus mantecosa**.

***Chione cancellata*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **venus cuadrilla**.

***Chione compta*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **venus blanca**.

***Chione fluctifraga*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **venus lisa de Bahía**.

***Chione gnidea*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **venus vistosa**.

***Chione intestinalis*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **budell**.

***Chione subrugosa*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **venus rayada**.

***Chione undatella*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **venus roñosa**.

***Chionoecetes bairdii*.** Otro nombre del crustáceo: *Chionoecetes opilio*. Designación oficial: **cangrejo de nieve**.

***Chionoecetes japonicus*.** Otro nombre del crustáceo: *Chionoecetes opilio*.

***Chionoecetes opilio*,** Familia: máyidos. Las grandes arañas de mar de largas patas que se crían abundantemente en el Pacífico Norte no se comercializan en EE.UU. Mientras que en el Japón, el cangrejo de nieve hace tiempo que es apreciado y se encuentra en el mercado, en los EE.UU., en cambio, no fue estimado en un principio; principalmente por la dificultad que presenta desprender su carne. En torno a 1967, cuando el cangrejo real ya no se podía pescar a tan gran escala como hasta entonces, y para no poner en peligro sus existencias,

se centró la atención en el camarón de nieve. Se desarrollaron nuevas técnicas para hacer menos problemática la complicada extracción de la carne, animados sobre todo porque desde tiempo atrás Japón estaba exportando esta sabrosa carne a los EE.UU. Según una estadística realizada por la filial de la FAO (organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación en Roma), en 1977 se pescaron en los EE.UU. 44.602 toneladas de cangrejos de nieve, y en Japón, más de 21.000 toneladas. * El camarón de nieve es más pequeño que el cangrejo real. Un ejemplar adulto puede llegar a tener un caparazón de 18 cm de ancho y un peso de 2,5 kg. Aproximadamente el 20% del peso del cuerpo es carne aprovechable. El cangrejo de nieve también se cría en el Atlántico Norte y en las aguas costeras de Canadá. A los mercados europeos las exquisitas pinzas de estos cangrejos sólo llegan cocidas y congeladas. Nombre vulgar: cangrejo glacial nórdico, cangrejo de nieve. Designación oficial: **cangrejo de nieve**. Sinónimo: *Chionoecetes bairdi*, *Chionoecetes Tanneri*, *Chionoecetes japonicus*.

***Chionoecetes tanneri*.** Otro nombre del crustáceo: *Chionoecetes opilio*. Designación oficial: **cangrejo de nieve**.

chipa. Nombre vulgar del pez: *Rutilus arcasi*.

chipáguazú. Plato autóctono de Paraguay, *chipá* quiere decir pastel y *guazú* significa grande. **Ingredientes:** Granos de choclo rallado; queso paraguay; cebollas de cabeza; huevo; leche; manteca.

chipi chipi. Nombre vulgar del molusco: *Donax denticulatus*; *Donax striatus*.

chipirón. Nombre vulgar, en El País Vasco, del molusco: *Loligo bertheloni* (Verany). Sinónimo: **calamar**.

chipirón. Nombre vulgar, en El País Vasco, del molusco: *Loligo forbesi* (Steenstrup). Sinónimo: **calamar veteadó.**

chipirón. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Loligo bertheloni* (Verany). Sinónimo: **calamar.**

chipirón. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Sepidium oweniana* (Levi). Sinónimo: **globito.**

chipirón volantín. Designación oficial española del molusco: *Thysanoteuthis rhombus*.

chipirones al ajillo. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** chipirones, ajo, perejil, aceite. Véase: cocina de Asturias.

chipirones en su tinta. Plato de la cocina de Cantabria “Santa Cruz de Bezana” perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. Tiempo de realización 1 hora. **Ingredientes:** chipirones, cebolla, ajo, salsa de tomate, perejil, pimentón, vino blanco, aceite de oliva, sal. Véase: crustáceos y moluscos; cocina de Cantabria.

chipirones fritos. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** aceite caliente, ajo, guindilla. Véase: cocina de Asturias.

chipirones rellenos. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** chipirones, cebolla, tomate, calamares en salsa americana, pescadilla, Maízena, lecha, sal, aceite de oliva, vino (manzanilla), perejil.

chipolata. Pequeña salchicha cruda sólo de carne de cerdo o de cerdo y vaca, sazónada por lo general con tomillo, cebollino, cilantro y clavo. Estas salchichas suelen utilizarse para acompañar un plato de almuerzo, pero también pueden servirse a la plancha, preparada con un risotto, o emplearlas para completar un plato de ave asada al horno o braseada. Unos 100 g de chipola equivalen a 280 calorías. Véase: embutido de carne.

chipotle. Véase: chile chipotle.

chiquito. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Cancer puber* (Linnaeus). Sinónimo: **nécora.**

chiquiuites. Véase: tenates.

chireta. Una de las preparaciones chacineras aragonesas, de carne de cordero. Igual a la girella leridana. Véase: derivados cárnicos de Aragón.

chiri. Nombre vulgar del pez: *Carcharias glaucus* (Rafinesque). Sinónimo: **tintorera.**

chiribito. Nombre vulgar del pez: *Labrus ballan* (Bloch). Sinónimo: **maragota.**

chiribito. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Labrus bimaculatus* (Linnaeus). Sinónimo: **gallano.**

chirilitua. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Labrus bimaculatus* (Linnaeus). Sinónimo: **gallano.**

chirimorriñón. Nombre vulgar de la planta: *Annona cherimolia*.

chirimoya. Nombre vulgar de la planta: *Annona cherimolia*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chirimoya	
Ácido ascórbico (C) (mg)	18,00
Calcio (mg)	30,00
Carbohidratos (g)	20,00
Energía (kcal)	80,80
Energía (kJ)	337,74
Fibra (g)	1,90
Fósforo (mg)	20,00
Grasa (g)	0,20
Hierro (mg)	0,60
Niacina (mg eq. niacina)	0,90
Porción comestible (%)	60,00
Proteína (g)	1,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,08

chirimoya. Nombre vulgar del pez: *Carcharias glaucus* (Rafinesque). Sinónimo: **tintorera.**

chirimpico. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** menudencias de cabrito, jora, ají montaña, cilantro, pimienta, pimentón, loche, sal. Véase: sopas en la cocina de Perú.

chiriquín. Nombre vulgar, en Nicaragua, del crustáceo: *Emerita emerita* (Linnaeus). Sinónimo: **muy-muy achiquil**.

chirito. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Labrus bimaculatus* (Linnaeus). Sinónimo: **gallano**.

chiritua. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Labrus bimaculatus* (Linnaeus). Sinónimo: **gallano**.

chirivía. Nombre vulgar de la planta: *Pastinaca sativa*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chirivía	
Ácido ascórbico (C) (mg)	17,00
Ácido fólico (µg)	87,00
Calcio (mg)	41,00
Carbohidratos (g)	12,50
Cinc (mg)	0,30
Energía (kcal)	63,98
Energía (kJ)	267,42
Fibra (g)	4,60
Fósforo (mg)	74,00
Grasa (g)	1,10
Grasa moninsaturada (g)	0,45
Grasa poliinsaturada (g)	0,18
Grasa saturada (g)	0,18
Hierro (mg)	0,60
Magnesio (mg)	23,00
Niacina (mg eq. niacina)	1,50
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,11
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	450,00
Proteína (g)	1,80
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,01
Sodio (mg)	10,00

Chirivía	
Tiamina (B ₁) (mg)	0,23
Vitamina A (µg eq. retinol)	5,00
Vitamina E (mg)	1,00

chirivía enlatada. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chirivía enlatada	
Ácido ascórbico. (mg)	12
Agua (mg)	90
Calcio (mg)	42
Carbohidratos (g)	8,5
Energía (kcal)	34
Fibra vegetal (g)	2
Fósforo (mg)	62
Grasa (g)	0,4
Hierro (mg)	0,5
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	293
Proteínas (g)	1,1
Riboflavina (mg)	0,08
Sodio (mg)	410
Tiamina (mg)	0,045

chirivita. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Pomacanthus arcuatus* (Linnaeus). Sinónimo: **cachama blanca**.

chirivita. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Pomacanthus aureus* (Lacépède). Sinónimo: **cachama negra**.

chirla. Designación oficial española del molusco: *Chamalea gallina*; *Venus gallina*. Sinónimo oficial: Almeja; Almeja del Mediterráneo; Ameixoa fina; Ameixola fina; Arola; Corneiro; Escupiña maltesa; Fraile; Fraire; Marjarita; Marolo arrabiado; Mechillón; Pula; Rosellona; Txirlatxikia.

chirla. Nombre vulgar, en Asturias, del molusco: *Scrobicularia plana* (Da Costa). Sinónimo: **almeja perro**.

chirla. Nombre vulgar, en Cantabria, del molusco: *Donax trunculus* (Linnaeus). Sinónimo: **coquina**.

chirla. Nombre vulgar, en Cantabria, del molusco: *Tapes aureus* (Gmelin). Sinónimo: **almeja margarita**.

chirla. Nombre vulgar, en Cantabria, del molusco: *Tapes polastra* (de Costa, Lamark). Sinónimo: **almeja babosa**.

chirla. Nombre vulgar, en El País Vasco, del molusco: *Donax trunculus* (Linnaeus). Sinónimo: **coquina**.

chirla. Molusco, nombre vulgar. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chirla	
Calcio (mg)	98
Carbohidratos (g)	3,4
Cianocobalamina (µg)	2
Energía (kcal)	126
Fósforo (mg)	118
Grasa (g)	1,4
Hierro (mg)	7
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	195
Proteínas (g)	12,8
Retinol (mg)	33
Riboflavina (mg)	0,18
Sodio (mg)	320
Tiamina (mg)	0,1

chirla del Caribe. Nombre vulgar del molusco: *Donax denticulatus*.

chirla del Pacífico. Nombre vulgar del molusco: *Venus lamellaris*.

chirla dorada. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Tapes aureus* (Gmelin). Sinónimo: **almeja margarita**.

chirla gigante. Nombre vulgar del molusco *Callista gigantea*.

chirla grande del Pacífico. Nombre vulgar del molusco: *Callista lilacina*.

chirla Nombre vulgar del molusco: *Donax vittatus*.

chirlas. Véase: *Veneridae*.

chirnola. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Aspitrigla obscura* (Linnaeus). Sinónimo: **bejel**.

chiro. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Albula nemptera* (Fowler). Sinónimo: **macabí de hebra**.

chiro. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Albula vulpes* (Linnaeus). Sinónimo: **macabi**.

chiro. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Elops affinis* (Regan). Sinónimo: **malacho del Pacífico**.

chiro. Nombre vulgar, en Puerto Rico, del pez: *Elops hawaiiensis* (Weber y Beaufort). Sinónimo: **malacho**.

Chirocentrodon bleekermanus. Pez. Designación oficial: arenquillo dentón.

Chirocentrus dorab. Familia: engráulidos. Pertenece a una familia primitiva de arenques. Su cuerpo, alargado y con los laterales claramente planos, está cubierto de pequeñas escamas. Al contrario que el resto de los peces de la familia de los arenques, tiene grandes dientes en las extendidas hendiduras de su boca, que le sirven para capturar otras especies de peces. Aparece en todo el territorio tropical de los océanos Índico y Pacífico. Llega a medir 3,6 m de largo; su carne se considera sabrosa, aunque tiene muchas espinas. Nombre vulgar: arenque grande, gran arenque.

Chirolophis ascanii. Familia: blénidos. Es de un marrón verdoso o amarillento, con rayas verticales sobre fondo de color marrón oscuro. Aparece en la zona Sur del mar del Norte hasta Noruega. Alcanza los 25 cm de longitud. Nombre vulgar: pez baboso de dorso puntiagudo.

Chirolophius forbesii. Pez. Familia: blénidos.
Designación oficial: **rape bocón.**

Chirostoma jordani. Familia: aquerínidos. Pequeño pez lacustre de cuerpo muy comprimido, de unos 5 cm de largo, lleno de espinas, y de color plateado, que se cría con abundancia en las lagunas del estado de Michoacán y Jalisco, en Méjico (Muy abundante en el lago de Pátzcuaro. Este pez, salado y curado al sol, es artículo de comercio bastante importante. Nombre vulgar: **charal.**

Chiroteuthos veranyi. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **calamarín volador.**

chirrete (joven). Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Atherina mochon* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **pejerrey.**

chirrete. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Atherina hepsetus* (Linnaeus). Sinónimo: **chucleto.**

chirrete. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Atherina mochon* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **pejerrey.**

chirrete. Nombre vulgar, en el Levante Español, del pez: *Atherina boyeri* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **abichón.**

chirrete. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Maena jusculum* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **chucla.**

chirriola. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Trigla lyra* (Linnaeus, Bonaplata). Sinónimo: **garneo.**

chirurgien. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Acanthurus bahianus* (Castelnau). Sinónimo: **navajón pardo.**

chispa. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

chispo. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

chispolvo. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Cancer pagurus* (Linnaeus). Sinónimo: **buey.**

chistorra. Una de las principales especialidades navarras de derivado cárnico. Puede llevar carne de vacuno. Se suele aromatizar con pimentón y ajo. Una de las delicias del “tapeo” en todo el territorio español. Se caracteriza por su color rojo, la cantidad de pimentón oscila entre 25 y 30 g/kg. Es muy sabroso a la plancha, frita, cocidos con vino blanco o agua, a la parrilla, envueltas en papel de aluminio sobre las ascuas o enterradas en el rescoldo. Véase: derivados cárnicos de Navarra; chorizos caseros. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chistorra cruda	
Ácido fólico (µg)	2,00
Calcio (mg)	13,00
Carbohidratos (g)	0,90
Cinc (mg)	1,40
Colesterol (mg)	76,00
Energía (kcal)	514,00
Energía (kJ)	2148,52
Fósforo (mg)	90,00
Grasa (g)	49,00
Grasa moninsaturada (g)	21,48
Grasa poliinsaturada (g)	4,41
Grasa saturada (g)	20,26
Hierro (mg)	2,00
Magnesio (mg)	1,70
Niacina (mg eq. niacina)	2,49
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,16
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	232,00

Chistorra cruda	
Proteína bruta (g)	17,40
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,25
Sodio (mg)	1000,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,56
Vitamina A (µg eq. retinol)	181,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,85
Vitamina D (µg)	tr.
Vitamina E (mg)	0,57

chistorra blanca. Véase: chorizos caseros.

chita. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Anisotremus acapukaris* (Tschudi). Sinónimo: **burro chita.**

chita del norte. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Anisotremus dovii* (Günther). Sinónimo: **burro rompepaila.**

chitilla. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Nexilosus latifrons* (Tschudi). Sinónimo: **castañuela de peña.**

chitita. Designación oficial española del pez: *Xenistius peruanus*. Sinónimo: Cabritilla.

chitita. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Xenistius californiensis* (Steindachner). Sinónimo: **chula pajarilla.**

chitón. Nombre vulgar del molusco *Acanthopleura echinata*. Familia: chitónidos. Designación oficial: **barquillo barbudo.**

chitón. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Chiton cumingsi* (Frembly). Sinónimo: **quitón piraguero.**

chitón. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Chiton granosus* (Fremby). Sinónimo: **quitón apretador.**

Chiton cumingsi (Frembly 1827) Molusco. Familia. chitónidos. Aproximadamente entre Iquique y la Isla de Chiloé (Chile). Intermareal bajo rocas. Designación oficial: **quitón piraguero.**

Chiton granosus. Molusco. Familia. chitónidos. Entre Tumbes (Perú) y el Estrecho de

Magallanes (Chile). En grietas y sobre rocas, en el intermareal y supramareal (altas mareas). Molusco comestible sólo por las poblaciones costeras. Designación oficial: **quitón apretador.**

Chiton latus (Sowerby 1825) Otro nombre del molusco: *Chiton magnificus*. Familia: chitónidos.

Chiton magnificus (Deshayes 1844) Molusco. Familia. chitónidos. A lo largo de toda la costa chilena (aproximadamente entre los 18 y 55°S), además en las Islas Galápagos (Ecuador) y Perú. Sobre y bajo las rocas del nivel medio y bajo de las mareas. Molusco comestible sólo por las poblaciones costeras. Sinónimo: *Chiton latus* (Sowerby 1825). Designación oficial: **quitón magnífico.**

Chitonidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: moluscos. Clase: *Placophora* (*Polyplacophora*). Subclase: *Neoloricata*. Orden: *Chitónida*. Pertenecen a esta familia: *Acanthopleura echinata* (Barnes 1824), *Chiton cumingsi* (Frembly 1827), *Chiton granosus* (Frembly 1827), *Chiton magnificus* (Deshayes 1844) = *Chiton latus* (Sowerby 1825), *Tonicia atrata* (Sowerby 1840), *Tonicia chilensis* (Frembly 1827), *Tonicia disjuncta* (Frembly 1828), *Tonicia elegans* (Frembly 1828). Nombre vulgar: **chitónidos.**

chitónidos. Véase: *Chitonidae*.

chiuhil. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Bagre panamensis* (Gill). Sinónimo: **bagre chihuil.**

chivato. Designación oficial española del pez: *Polymixia lowei*.

chivato. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Mulloidichthus dentatus* (Gill). Sinónimo: **salmonete barbón.**

chivato. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Pseudupeneus grandisquamis* (Gill). Sinónimo: **salmonete gringuito.**

chivato. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Upeneus parvus* (Poey). Sinónimo: **salmonete rayuelo.**

chivato negro. Designación oficial española del pez: *Polymixia nobilis*.

chivilico. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Haemulon schranki* (Jordan y Jenkins). Sinónimo: **ronco chere-chere.**

chivillo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Pseudupeneus grandisquamis* (Gill). Sinónimo: **salmonete gringuito.**

chivito. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Mulloidichthus dentatus* (Gill). Sinónimo: **salmonete barbón.**

chivo. Cría de la cabra. Véase: cabrito.

chivo. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Arius peruvianus* (Lütken). Sinónimo: **bagre de faja.**

chivo. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Arius peruvianus* (Lütken). Sinónimo: **bagre de faja.**

chivo. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Pseudupeneus grandisquamis* (Gill). Sinónimo: **salmonete gringuito.**

chivo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Mulloidichthus dentatus* (Gill). Sinónimo: **salmonete barbón.**

chivo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Pseudupeneus grandisquamis* (Gill). Sinónimo: **salmonete gringuito.**

chivo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Pseudupeneus grandisquamis* (Gill). Sinónimo: **salmonete gringuito.**

chivo blanco. Nombre vulgar del pez: *Bagre felis* (Dhal). Sinónimo: **bagre bandera.**

chivo blanco. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Bagre bagre* (Linnaeus). Sinónimo: **bagre blanco.**

chivo cazón. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Ariopsis bonillai* (Miles). Sinónimo: **bagre canchimalo.**

chivo cazón. Nombre vulgar del pez: *Ariopsis bonillae* (Miles). Sinónimo: **bagre cazón.**

chivo rojo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Mulloidichthus dentatus* (Gill). Sinónimo: **salmonete barbón.**

Chlamydoselachus anguineus. Pez. Designación oficial: **tiburón anguila.**

Chlamys delicatula. Molusco, nombre vulgar. Familia: pectínidos. Designación oficial: **vieira neozelandesa.**

Chlamys felipponei. Molusco, nombre vulgar. Familia: pectínidos. Designación oficial: **pecten felipone.**

Chlamys hastata hericiia. Familia: pectínidos. Las valvas, casi circulares, presentan entre 10 y 20 grandes pliegues radiados y varios más pequeños en los espacios intermedios. El color oscila de un rosa rojizo hasta un amarillo suave o blanco. Vive en aguas poco profundas, hasta 35 m, y se cría en la costa del Pacífico, desde Alaska hasta California. Nombre vulgar: pechina de Alaska.

Chlamys islandicus. Familia: pectínidos. Junto al scallop atlántico esta es la segunda clase de pechina en importancia en las regiones al Norte de la costa atlántica americana. Las mayores existencias se dan al Norte de Terranova. El diámetro de sus valvas llega a los 10 cm, el color de fondo de la superficie es gris – marrón. Toda la superficie está recorrida por surcos radiales, ásperos y parcial-

mente blancos por los bordes. Las orejas son desiguales. Esta pechina está extendida desde Islandia, pasando por Groenlandia y el mar Ártico, hasta las costas japonesas. nombre vulgar: pechina islandesa. Designación oficial: **vieira de Islandia**.

Chlamys liocymatus. Otro nombre del molusco *Aequipecten gibbus*. Familia pectínidos. Designación oficial: **peine percal**.

Chlamys lischkei. Molusco, nombre vulgar. Familia: pectínidos. Designación oficial: ostión de los canales; **pecten patria**.

Chlamys opercularis. Familia: pectínidos. Muy parecida a la zamburiña, de la que se diferencia por tener la concha más redondeada, con la valva inferior (derecha) notoriamente menos convexa que la superior (izquierda), que no es espinosa, como lo era en la zamburiña, sino lisa; ambas presentan únicamente 20 costillas, más anchas y redondeadas que las de la zamburiña. Además, el alerón anterior de la charnela es sólo un poco más largo que el posterior. El color es muy variable, generalmente manchado o con bandas. Talla hasta 9 cm. Atlántico y Mediterráneo. Carne apreciada. Nombre vulgar: volandeira, golondrina. Designación oficial: **volandeira**. Según el Código Alimentario, 3.13.02. Es un marisco. Molusco, bivalvo, *Chlamis operlucaris*, Linneo. Véase: marisco.

Chlamys patagonicus. Molusco, nombre vulgar. Familia: pectínidos. Designación oficial: **pecten patagónico**.

Chlamys patriæ. Molusco, nombre vulgar. Familia: pectínidos. Designación oficial: ostión de los canales; **pecten patria**.

Chlamys varius. Familia: pectínidos. Concha de contorno oval, constituida por 2 valvas abombadas, muy similares, pero no exactamente iguales; ambas presentan mucho más desarrollo uno de los alerones laterales de la charnela y están Surcadas radialmente por unas 28 costillas provistas de dientes escamiformes, que se desgastan fácilmente y que nunca se observan en el borde de las mismas.

La charnela tampoco tiene dientes y su longitud es casi igual a la mitad de la anchura de la concha. Coloración muy variable, siempre abigarrada, compuesta por manchas blancas amarillentas, pardo rojizas, purpúreas y negras. Su hábitat va de Noruega hasta África Occidental y la zona Oeste del Mediterráneo. Carne exquisita que en realidad es el músculo que abre y cierra las valvas, y el coral, una parte de color anaranjado que corresponde a las glándulas sexuales. En su madurez, estas glándulas adquieren una tonalidad rojo coral en las hembras y crema en los machos; en cuanto se captura, la zamburiña se extrae de la concha. Sabe deliciosa bañada con zumo de limón, en *sashimi* o en *cerviche*. Se prepara a la parrilla, escalfada, empanada, salteada, estofada, frita o marinada. Nombre vulgar: **zamburiña**, volandeira, golondrina. Según el Código Alimentario, 3.13.02. Es un marisco. Molusco, bivalvo, *Chlamis varius*, Linneo. Véase: marisco.

Chlorella pyrenoidosa. Alga unicelular de agua dulce. Véase: alga chlorella.

Chloromya chorus. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **choro zapato**.

Chlorophthalmidae. Familia zoológica. Sinónimo: cloroftálmidos. Consideramos: ojo verde atlántico (*Chlorophthalmus agassizi*).

Chlorophthalmus agassizi. Familia: cloroftálmidos. Pez (*Chlorophthalmidae*), de hasta 20 cm de longitud, habitante de los mares profundos, tiene el cuerpo alargado, la boca corta y aplastada y escamas en forma de peine; sus grandes ojos verdes resultan llamativos y poco comunes. Se vende como pescado fresco. Nombre vulgar: ojoverde atlántico. Designación oficial: **ojiverde**.

Chlorophyta. Véase: algas azul-verdes.

Chloroscombrus chrysurus. Pez. Designación oficial: **casabe**.

Chloroscombrus orqueta. Pez. Designación oficial: **casabe orqueta**.

Chloroscombrus strirurus. Pez. Designación oficial: **casabe orqueta.**

Chlorosplenium aeruginosum. Familia: helotiaceae. Género: chlorosplenium. Características: Receptáculo primero cupuliforme, luego aplastado. Generalmente con pie. Sub-características: Receptáculos verdosos azulados. Esporas oblongas. No es comestible. En vascuence: **gardinga.**

Chlorotocus crassicornis. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **camarón verde.**

choborro blanco. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Stellifer erycimba* (Hildebrand). Sinónimo: **corvinilla chimbera.**

choborro blanco. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Stellifer fürthii* (Steindachner). Sinónimo: **corvinilla blanca.**

choborro blanco. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Stellifer illecebrosus* (Gilbert). Sinónimo: **cococha negra.**

choborro blanco. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Stellifer oscitans* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla mayita.**

choborro blanco. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Stellifer pizarroensis* (Hildebrand). Sinónimo: **corvinilla pizarra.**

choca. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Hyporhamphus snyderi* (Meek y Hildebrand). Sinónimo: **agujeta choca.**

choca. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Hyporhamphus unifasciatus* (Ranzani). Sinónimo: **agujeta blanca.**

chocha. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Tapes polastra* (de Costa, Lamarck). Sinónimo: **almeja babosa.**

chocha. Nombre vulgar del ave: *Scolopax rusticala.*

chochas. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** chochaperdiz, cebolla, perejil, azafrán, aceite, sal. Véase: cocina de Asturias; perdices escabechadas.

chochaperdiz. Nombre vulgar del ave: *Scolopax rusticala.*

chochero. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Crenilabrus pavo* (Valenciennes). Sinónimo: **peto.**

chochi espada. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez zorro.**

chocho de mar. Designación oficial española del pez: *Coryphaena perciformis*; *Hyperoglyfe perciformis*; *Mupus perciformis*; *Pimelepturus cornubiensis.*

chochoque. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Stellifer pizarroensis* (Hildebrand). Sinónimo: **corvinilla pizarra.**

choclé. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Atherina boyeri* (Cuvier y Valenc.). Sinónimo: **abichón.**

choclo. Mazorca tierna de maíz que se come cocida o asada. Véase: *Zea mays.*

choclos a la huancaína. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** choclo, queso fresco, leche, aceite, palillo, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

choco. Nombre vulgar, en (FROM), del molusco: *Sepia filliouxii* (Lafont). Sinónimo: **jibia.**

choco. Nombre vulgar, en Cantabria, del molusco: *Rhombosepion elegans* (Rochebrune). Sinónimo: **chopito.**

choco. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Rhombosepio elegans* (Rochebrune). Sinónimo: **chopito**.

choco. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Sepia filliouxii* (Lafont). Sinónimo: **jibia**.

choco. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Sepidium oweniana* (Levi). Sinónimo: **globito**.

choco canario. Designación oficial española del molusco: *Sepia bertheloti*. Sinónimo oficial: *Jibia africana*; Txoko afrikarra; Xibia.

chocoano. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Pomadasys panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro mapache**.

chocolate. Véase: vino sabor chocolate.

chocolate. Pasta homogénea que se obtiene mezclando, batiendo, calentando y enfriando la pasta de cacao con azúcar y manteca de cacao. El chocolate de calidad es brillante y se parte en un corte claro y mate, sin burbujas explotadas ni puntos blancos. No emplear el chocolate sin brillo, grisáceo, blanquecino o cristalizado, pues es un indicio de que no es fresco. El cacao y el chocolate aromatizan una gran variedad de alimentos. En España y Méjico se usa en la preparación de platos salados. El chocolate sazona las salsas de ciertos platos, entre los que destaca el famoso *mole poblano* y un guiso de pavo con chocolate, pimienta y sésamo. Si se pretende fundir chocolate para añadirlo a una preparación, hay que respetar algunas reglas sencillas pero esenciales; la temperatura del chocolate no debe superar los 50 °C para no alterar su sabor, y no debe utilizarse agua que entre en contacto con el chocolate, pues se tornaría grumoso. Por lo general, para calentarlo se recurre al baño María y se añade el chocolate partido en pequeños trozos; cuando comienza a fundir se deja de revolver. Las innumerables características organolépticas del chocolate le hacen comparable al vino, pues

dependiendo de la calidad del cacao, la tierra donde se produce y el proceso de elaboración, proporciona infinidad de matices y sabores. Como ejemplo, Valrhona produce más de 10 variedades de altísima calidad de diferentes cacaos y en algunos de ellos se determina el año de cosecha y producción. En Astorga aún se elabora una variedad, "La Maragatina" para la que se muelen las semillas de cacao en molino de piedra, como tradicionalmente. Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico. Según el Código Alimentario, 3.25.51. Es el producto obtenido por la mezcla íntima y homogénea de cantidades variables de cacao en polvo o pasta de cacao y azúcar finamente pulverizada, adicionada o de manteca de cacao. * Contendrá, como mínimo, el 35% de componentes del cacao. El contenido en cacao seco desengrasado no será nunca inferior al 14% ni el de manteca de cacao inferior al 18%, todo ello expresado sobre materia seca. * Se denominará "**chocolate fino**" el que contenga más del 26% de manteca de cacao, sin exceder del 32%, todo ello expresado sobre materia seca; y "**chocolate fundente**" si excediera de dicho 32%. Véase: prohibiciones de cacao y derivados; chocolate y derivados. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chocolate	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Ácido fólico (µg)	10,00
Calcio (mg)	40,00
Carbohidratos (g)	56,40
Cinc (mg)	0,20
Energía (kcal)	518,10
Energía (kJ)	2165,66
Fósforo (mg)	287,00
Grasa (g)	30,60
Hierro (mg)	2,20
Magnesio (mg)	100,00
Niacina (mg eq. niacina)	1,20
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,05
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	397,00
Proteína (g)	2,80
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,17

Chocolate	
Sodio (mg)	19,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,16
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Yodo (mg)	0,01

Véase: cafeína; ácido salicílico; ácido oxálico; alteraciones del peso en algunos alimentos durante su preparación y cocción; contenido de grasas de los alimentos; contenido de nitratos de algunos alimentos; purina; vitamina B₁; vitamina B_{10,11}; vitamina B₂; vitamina K.

chocolate a la nata. Véase: chocolate con leche.

chocolate al café. Véase: chocolates especiales.

chocolate al estilo mejicano. Tableta de chocolate de textura granulada y sabor especiado, elaborada con cacao, azúcar, canela y almendra molida. Se utiliza en platos salados, preparados con chiles, llamados *moles* y en el plato festivo de Méjico, *mole poblano*. Véase: ingredientes de comida mejicana.

chocolate amargo. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chocolate amargo	
Ácido fólico (µg)	10
Ácido graso saturado (g)	19,8
Ácido linoléico (g)	0,95
Ácido linolénico (g)	0,06
Agua (mg)	5,2
Calcio (mg)	40
Carbohidratos (g)	56,4
Energía (kcal)	518
Fósforo (mg)	411
Grasa (g)	30,6
Grasa poliinsaturada(g)	11
Grasa poliinsaturada(g)	1
Hierro (mg)	2,2

Chocolate amargo	
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	570
Proteínas (g)	7,8
Riboflavina (mg)	0,17
Sodio (mg)	24
Tiamina (mg)	0,16

chocolate bitter, sin azúcares, bajo en calorías. Alimento para diabéticos, marca Sanavi. Véase: alimentos para diabéticos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chocolate bitter, sin azúcares bajo en calorías. Sanavi	
Carbohidratos (g)	49,70
Colesterol (mg)	1,00
Energía (kcal)	419,00
Energía (kJ)	1751,45
Fibra (g)	9,00
Grasa (g)	29,40
Grasa moninsaturada (g)	9,70
Grasa poliinsaturada (g)	1,50
Grasa saturada (g)	18,20
Porción comestible (%)	100,00
Proteína (g)	8,70
Sodio (mg)	50,00

chocolate blanco. Elaborado con manteca de cacao a la que se añade leche condensada o en polvo, azúcar y esencia de vainilla; su sabor es más dulce y su textura más cremosa que el chocolate con leche. Se utiliza poco en confitería. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chocolate blanco	
Ácido fólico (µg)	10,00
Calcio (mg)	270,00
Carbohidratos (g)	58,30
Cinc (mg)	0,90
Energía (kcal)	528,23
Energía (kJ)	2210,07
Fósforo (mg)	230,00
Grasa (g)	30,90
Grasa moninsaturada (g)	9,90

Chocolate blanco	
Grasa poliinsaturada (g)	1,10
Grasa saturada (g)	18,20
Hierro (mg)	0,20
Magnesio (mg)	26,00
Niacina (mg eq. niacina)	2,80
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,07
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	150,00
Proteína (g)	8,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,49
Sodio (mg)	110,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,08
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	tr.
Vitamina D (µg)	tr.
Vitamina E (mg)	1,14

chocolate con cereales. Véase: chocolate con frutos secos o con cereales.

chocolate con frutas. Según el Código Alimentario, 3.25.54. Es el "chocolate" o "chocolate con leche" adicionado frutas, enteras o troceadas, desecadas o confitadas. * El contenido mínimo en tales frutas será del 5%, sin sobrepasar el 40%. * La masa del chocolate, una vez separada en su totalidad de tales adiciones, responderá, según el caso, a las características establecidas en los artículos 3.25.51 (Chocolate) y 3.25.52 (Chocolate con leche) de este Código. Véase: chocolate y derivados.

chocolate con frutos secos o con cereales. Según el Código Alimentario, 3.25.53. Es el "chocolate" o "chocolate con leche" al que se han adicionado, enteros o troceados, almendras, avellanas, nueces y piñones o granos de cereales tostados o insuflados. * El contenido mínimo de tales frutos o granos será del 8%, sin sobrepasar el 40%. * La masa del chocolate, una vez separada en su totalidad de tales adiciones, responderá, según el caso, a las características establecidas en los artículos 3.25.51 (Chocolate) y 3.25.52 (Chocolate con leche) de este Código. Véase: chocolate y derivados.

chocolate con harina. Según el Código Alimentario, 3.25.63. Es el "chocolate" o "cho-

colate con leche" elaborado con harinas de trigo o arroz, sus féculas o la de maíz, para su consumo cocido. * Sus características fundamentales son: Contendrá, como mínimo, 14% de cacao seco y desengrasado, 16% de manteca de cacao, y máximo de 15% de harina de trigo o arroz, sus féculas o la de maíz. Véase: derivados especiales de cacao, de chocolate y de manteca de cacao; envasado y rotulación de derivados especiales de cacao, de chocolate y de manteca de cacao.

chocolate con leche. Según el Código Alimentario, 3.25.52. Es el producto homogéneo obtenido de cantidades variables de los componentes del chocolate, adicionados de leche, desengrasada o no.* Contendrá, como mínimo, en materia seca 4% de cacao seco desengrasado: 22% de componentes totales del cacao; 10,5% de los sólidos desengrasados de la leche en sus proporciones naturales, y 20% de materia grasa total. * Se denominará "**chocolate a la nata**" el que contenga más del 7% de grasa de leche, siempre que el extracto seco magro de la misma se encuentre entre el 3% y el 14%. Véase: chocolate y derivados. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chocolote con leche.	
Nestlé	
Ácido fólico (µg)	3,00
Calcio (mg)	171,00
Carbohidratos (g)	55,50
Cinc (mg)	1,00
Energía (kcal)	507,43
Energía (kJ)	2121,04
Fibra (g)	2,50
Fósforo (mg)	176,00
Grasa (g)	30,50
Grasa saturada (g)	19,10
Hierro (mg)	0,50
Magnesio (mg)	41,70
Niacina (mg eq. niacina)	0,30
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,05
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	275,00
Proteína (g)	6,20
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,39
Sodio (mg)	69,00

Chocolote con leche. Nestlé	
Tiamina (B ₁) (mg)	0,05
Vitamina A (µg eq. retinol)	54,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,38
Vitamina D (µg)	0,10
Vitamina E (mg)	0,40
Yodo (mg)	13,00

chocolate con leche desnatada, sin azúcar, bajo en calorías. Alimento para diabéticos, marca Sanavi. Véase: alimentos para diabéticos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chocolate con leche desnatada, sin azúcar, bajo en calorías. Sanavi	
Carbohidratos (g)	50,20
Colesterol (mg)	5,00
Energía (kcal)	492
Energía (kJ)	2056,56
Fibra (g)	2,30
Grasa (g)	32,40
Grasa moninsaturada (g)	11,70
Grasa poliinsaturada (g)	1,30
Grasa saturada (g)	19,40
Porción comestible (%)	100,00
Proteína (g)	11,70
Sodio (mg)	80,00

chocolate de agua. Plato de la cocina de Méjico. **Ingredientes:** agua, chocolate amargo, azúcar, anís, sal. Véase: chocolates en la cocina de Méjico.

chocolate de leche. Plato de la cocina de Méjico. **Ingredientes:** leche, agua, chocolate amargo, azúcar, anís, sal. Véase: chocolates en la cocina de Méjico.

chocolate de régimen. Según el Código Alimentario, 3.25.65. Son aquellos productos derivados del cacao o chocolate que, cumpliendo los mínimos establecidos para las proporciones de manteca de caco y cacao seco desengrasado se ajusten a lo dispuesto en los artículos 3.26.26 al 3.26.29 (productos dietéticos y de régimen) ambos inclusive. *

Estos productos deberán presentarse de tal forma que no puedan confundirse con el cacao en polvo, el chocolate u otros de sus derivados. En la envoltura, además de la fórmula cualitativa, se consignará de manera destacada, la expresión "**chocolate dietético**" o "**chocolate de régimen**". Véase: derivados especiales de cacao, de chocolate y de manteca de cacao.

chocolate dietético. Véase: chocolate de régimen.

chocolate especial: Véase: envasado y rotulación de derivados especiales de cacao, de chocolate y de manteca de cacao).

chocolate fino. Véase: chocolate.

chocolate fondant. Es una mezcla de cacao, licor de chocolate y manteca de cacao. Con un contenido de azúcar más bajo que el chocolate habitual, se emplea en la preparación de platos dulces. Se comercializa puro o compuesto en la variedades de chocolate negro, con leche o blanco. Véase: jarabes y condimentos dulces.

chocolate frío. Plato de la cocina de Méjico. **Ingredientes:** chocolate, azúcar, crema dulce, leche, extracto de vainilla, canela, nuez moscada, sal. Véase: chocolates en la cocina de Méjico.

chocolate fundente. Véase: chocolate.

chocolate naranja. Variedad comercial de (té) rooibos. Rooibos: trozos de chocolate y cáscaras de cítricos y aroma. Véase: variedades de té.

chocolate negro. El chocolate negro incluye el amargo y el semiazucarado. Contiene entre un 35% y un 70% de pasta de cacao, además de manteca de cacao, azúcar y, en ocasiones, emulsionantes. Se puede comer tal cual y se utiliza sobre todo para cocinar.

La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chocolate negro	
Ácido fólico (µg)	6,00
Calcio (mg)	67,00
Carbohidratos (g)	65,00
Energía (kcal)	533,75
Energía (kJ)	2231,00
Fósforo (mg)	213,00
Grasa (g)	30,00
Grasa moninsaturada (g)	9,60
Grasa poliinsaturada (g)	0,90
Grasa saturada (g)	17,80
Hierro (mg)	2,70
Magnesio (mg)	108,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,60
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,04
Porción comestible (%)	100,00
Chocolate negro	
Potasio (mg)	364,00
Proteína (g)	5,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,13
Sodio (mg)	18,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,05
Vitamina E (mg)	0,25

chocolate relleno. Véase: chocolates rellenos.

chocolate sin azúcar. Este chocolate, o pasta de cacao, es la masa de chocolate solidificada, sin añadir azúcar o sólidos lácteos. Los chocolateros y confiteros lo emplean para la cocción. Su sabor amargo no lo hace apto para tomarlo tal cual.

chocolate y derivados. Según el Código Alimentario, Capítulo XXV. Sección 6ª. Comprende: 3.25.51 Chocolate. 3.25.52 Chocolate con leche. 3.25.53 Chocolate con frutos secos o con cereales. 3.25.54 Chocolate con frutas. 3.25.55 Cobertura dulce. 3.25.56 Cobertura con leche. 3.25.57 Manipulaciones. 3.25.58 Prohibiciones. 3.25.59 Almacenamiento y transporte. 3.25.60 Envasado y rotulación. Véase: alimentos estimulantes y derivados.

chocolates en la cocina de Méjico. el chocolate es una de las bebidas tradicionales en Méjico y cuenta con excelentes zonas pro-

ductoras en cacao. En la actualidad se encuentra una gran cantidad de marcas comerciales de chocolates elaborados con sabores, nuez, avellanas o piñones; éstos sólo basta mezclarlos con leche hirviendo y batirlos. Para mayor placer y por tradición, los mejicanos prefieren comprar el chocolate elaborado por los indígenas quienes muelen el cacao en el metate formando unas tabletas llamadas "medallones" y que envuelven en hoja de maíz, casi siempre se trata de chocolate amargo, sin endulzar ni condimentar para que uno elija el sabor deseado. Consideramos: Chocolate de agua, Chocolate de leche, Chocolate frío.

chocolates especiales. Según el Código Alimentario, 3.25.64. Son el "chocolate" o "chocolate con leche", adicionado de miel, extracto de malta, huevos, café, concentrados y zumos de frutas, que formen un todo homogéneo con la masa del chocolate. * Sus características fundamentales serán, según el caso, las establecidas para el "chocolate y el "chocolate con leche", modificadas por los alimentos añadidos. * El contenido en café del "chocolate al café" no será inferior al 15 por mil de café tostado natural molido, o a la cantidad correspondiente de extracto de café. Véase: derivados especiales de cacao, de chocolate y de manteca de cacao.

chocolates rellenos. Según el Código Alimentario, 3.25.66. Son preparados de composición variada, presentados en forma de barras o tabletas, recubiertas de chocolates o coberturas, con o sin leche, cuyo interior o "relleno" está constituido por diversos productos de confitería o licores. * La cobertura exterior de chocolate representará, como mínimo, el 35% del peso total. * El "relleno" deberá distinguirse de la cobertura exterior y responder a las características exigidas para los productos que los componen. Véase: derivados especiales de cacao, de chocolate y de manteca de cacao.

chocolitos. Nombre comercial de un alimento para diabéticos marca Sanavi. Véase: roscos de chocolate con fructosa; alimentos para diabéticos. Nombre comercial: choco-

litos La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chocolitos Sanavi	
Carbohidratos (g)	54,18
Energía (kcal)	456,00
Energía (kJ)	1906,08
Fibra (g)	5,30
Grasa (g)	21,70
Grasa moninsaturada (g)	8,59
Grasa poliinsaturada (g)	2,52
Grasa saturada (g)	10,59
Porción comestible (%)	100,00
Proteína (g)	11,10
Sodio (mg)	54,30

chocón. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Sepia filliouxii* (Lafont). Sinónimo: **jibia**.

chocorrón. Nombre vulgar de la planta: *Bromelia chrysantha*.

choelo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Hyporhamphus gilli* (Meek y Hildebrand). Sinónimo: **agujeta choelo**.

choelo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Hyporhamphus rosae* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **agujeta californica**.

choelo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Hyporhamphus snyderi* (Meek y Hildebrand). Sinónimo: **agujeta choca**.

choelo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Hyporhamphus unifasciatus* (Ranzani). Sinónimo: **agujeta blanca**.

Choerodon schoenleini. Familia: lábridos. Es el más importante de los lábridos del indopacífico. Su cuerpo fuerte y rechoncho es oliváceo claro, con bandas azules sobre las escamas. Nombre vulgar: merlo de punto oscuro.

Choiromyces meandriiformis. Familia: tuberáceas. Género: choiromyces. Receptáculo que mide de 9 a 12 cm parecido a una patata.

ta más o menos gruesa, que esté agrietada y tenga huecos. Su color blanquecino cremoso luego se hace amarillo pardo o leonado. La gleba al principio blanca, toma una coloración amarillo grisácea y está jaspeada con venas sinuosas ocráceas dando lugar a unas líneas meandriiformes con muchas curvas sinuosas y mezcladas. * Esta gleba o carne donde se encuentra el himenio, al principio es inodora pero luego despiden un fuerte olor. Se suele consumir aunque no mucho y parece ser que puede producir algún ligero trastorno gástrico con desagradables efectos laxantes. Se la encuentra a final del verano y en otoño en diversos bosques, sobre todo hayales y robledales, en los bordes de los caminos y en lugares sin arbolado emergiendo algo de la tierra. Esporas amarillentas esféricas con numerosos agujones. Nombre vulgar: trufa de meandros. Vasculencia: Txerri-grisola.

chokkope. Nombre vulgar de la planta: *Arachis hypogea*.

chola. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Elops affinis* (Regan). Sinónimo: **malacho del Pacífico**.

chola. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Rhinobatos parcellens* (Walbaum). Sinónimo: **guitarra chola**.

cholga. Designación oficial española del molusco: *Aulacomya ater*; *Aulacomya magellanica*. Sinónimo oficial: Cholgua; Choro; Mejillón; Mejillón grande de Magallanes; Mejillón rayado.

cholga. Nombre vulgar, en Argentina, del molusco: *Mytilus chilensis* (Hupé). Sinónimo: **chorito**.

cholga. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Chloromya chorus* (Molina). Sinónimo: **choro zapato**.

cholgua. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Aulacomya ater* (Molina). Sinónimo: **cholga**.

cholito. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Pachygrapsus marmoratus* (Fabricius). Sinónimo: **cangrejo de roca**.

cholo. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Nematistius pectoralis* (Gill). Sinónimo: **papagallo**.

cholo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Johnius deliciosa* (Tschudi). Sinónimo: **roncacho**.

chomolgoren. Véase: vaca Jomolgoren.

chon de mar. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Centrina centrina* (Cuvier). Sinónimo: **cerdo marino**.

choncholines dorados. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** intestino delgado de resaca, papas, vinagre, ají panca, achiote, aceite, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

Chondrinidae. Familia zoológica. Reino, animal. Rama, eumetazoos. División, bilaterales. Subdivisión, protostomas. Tipo moluscos. Clase, gastrópodos. Subclase: pulmonata. Sinónimo: **condrínidos**. Véase: **Gastropoda**

Chondrostereum purpureum. Otro nombre de la seta: *Stereum purpureum*.

Chondrostoma miegii. Pez. Designación oficial: **madrilla**.

Chondrostoma nasus. Familia: ciprínidos. Cuerpo delgado con boca muy saliente, labios en forma de cuerno y angulosos (para arrancar las algas de las piedras) Aparece desde la región del Ródano, Rin, Danubio, hasta el mar Caspio. Por lo general vive formando bancos cerca del fondo, en aguas fluviales, y se alimenta de algas y pequeños animales. Puede alcanzar 50 cm de largo y 1,5 kg de peso. La carne del condrostoma

común no es particularmente sabrosa y posee pequeñas y abundantes espinas. El pez constituye, sin embargo, una presa apreciada por los pescadores y es capturado frecuentemente con nasas. Nombre vulgar: condrostoma común. Designación oficial: **gran boca**.

Chondrostoma polylepis. Familia: ciprínidos. Cuerpo esbelto, con aletas rojizas de bordes negros. Morro alargado, con boca ínfera de bordes labiales bastante rectos, con una lámina córnea en la mandíbula inferior y sin barbillas bucales. Frecuentemente presenta una banda negruzca y estrecha a lo largo del cuerpo. Talla hasta 60 cm. Habita los ríos de la vertiente atlántica de la Península, más frecuente en el curso medio, especialmente en los ríos Miño, Duero y Tajo. Nombre vulgar y designación oficial: **boga de río**. Según el Código Alimentario, 3.12.02. Pescado teleósteo, cipriniforme. *Chondrostomas*. Véase: pescado.

Chondrostoma polylepis willkommi. Pez. Familia: ciprínidos. Designación oficial: **boga del Guadiana**.

Chondrostoma rhodanensis. Pez. Familia: ciprínidos. Designación oficial: **madrilla**.

Chondrostoma soetta. Familia: ciprínidos. Pariente del condrostoma común (*Chondrostoma nasus*) que habita en los ríos del valle del Pó. Nombre vulgar: condrostoma italiana.

Chondrostoma toxostoma. Familia: ciprínidos. Cuerpo esbelto, alargado, con altura máxima y longitud de la cabeza contenida unas 5 veces en la longitud total. Ojos algo grandes. Coloración verde oliva en el dorso, haciéndose amarillenta en los flancos y plateada en el vientre. Talla hasta 30 cm. Vive en ríos del Norte de España y Cuenca del Ebro, centro de la Península y Sur de Portugal. La madrilla es importante como componente de la alimentación de las truchas, a veces como objeto de pesca deportiva. Su carne es menos abrosa, más grasa y con más espinas que la del condrostoma común (*Chondrostoma*

nasus) Carne poco apreciada. Nombre vulgar y designación oficial: **madrilla**.

chondrus. Nombre vulgar del alga: *Chondrus crispus*.

Chondrus crispus. Familia: gigartináceas. El musgo irlandés abunda en el Atlántico Norte. De talo carnoso y aplanado, bifurcado en su extremo. Esta alga no se puede comer cruda. De ella se extrae el carraguín (carragaen), una sustancia muy utilizada como estabilizante, espesante y gelatinizante. El musgo irlandés se añade a sopas y platos cocidos a fuego lento. También puede utilizarse como verdura. Sinónimo: *Fuscus crispus*. Nombre vulgar: musgo irlandés, chondrus. Véase: algas, carraguín; algas rojas como fuente de carragenina.

chono. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Cardium corbis* (Linnaeus). Sinónimo: **berberecho**.

chonta. Nombre vulgar de la planta: *Bactris gasipaes*.

chontaduro. Nombre vulgar de la planta: *Bactris gasipaes*.

chontorurú. Nombre vulgar de la planta: *Bactris gasipaes*.

chop suey. Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “platos únicos”. Con este nombre se designan diversos platos confeccionados basándose en verduras. Pueden ser preparados con verduras solamente, o con carne, carne de cerdo, pollo, pavo, pescado, etc. Los platos que, a su vez, se preparan basados en tallarines se denominan **chow mein**. Como los anteriores, reciben el nombre de los distintos elementos que pueda integrarlos, ya sea chow mein de pollo, chow mein de cerdo, de carne, etc. Tanto los chop suey como los chow mein pueden ser también mixtos, cuando se preparan con más de uno de sus ingredientes. **Ingredientes:**

Setas perfumadas, magro de cerdo, pechuga de pollo, clara de huevo, germen de soja, aceite, ajo, puerro, judías verdes, fideos de arroz, gambas, aguardiente de arroz, salsa de soja, azúcar, aceite de sésamo, sal, pimienta.

chop suey de pollo. Plato integrante de la cocina de las aves. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 18 minutos. **Ingredientes:** pechuga de pollo en tiritas, repollo chino, brotes de bambú, brotes de soja, maicena, agua, salsa de soja, jerez, azúcar, sal, GMS (glutamato monosódico), pimienta, aceite de maní para freír, cebollino, cebolleta, cebolla, ajo, jengibre en polvo. Véase: aves en la cocina china.

chopa. Designación oficial española del pez: *Cantharus brama*; *Cantharus cantharus*; *Cantharus griseus*; *Cantharus lineatus*; *Cantharus orbicularis*; *Cantharus senegalensis*; *Cantharus tanuda*; *Cantharus vulgaris*; *Sparus brama*; *Sparus cantharus*; *Sparus lineatus*; *Sparus sciandra*; *Spodyliosoma cantharus*. Sinónimo oficial: Anello; Anillo; Arrain gurbil; Baut; Begut; Beut; Cachucho; Calet; Cantero; Chepa; Choupa; Cántara; Cántera; Cántere; Dentol; Jargueta; Jopa; Lusun-arrain; Mojarra; Motxarra; negrón; Ollaca; Pachona; Pancha; Panoso; Pargo chopa; Pañoso; Pañón; Perezona; Pica; Roncador; Sardo; Sopa; Txopa; Variada; Xargueta; Xopa; Zalema.

chopa. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Oblada melanura* (Linnaeus). Sinónimo: **oblada**.

chopa. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Kyphosus elegans* (Peters). Sinónimo: **chopa cortex**.

chopa. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Sectator ocyurus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **chopa salema**.

chopa. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Diapterus limnaeus* (Schultz). Sinónimo: **mojarra**.

chopa. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Chaetodipterus zonatus* (Girard). Sinónimo: **paguala peluquero**.

chopa. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Abudefduf analogus* (Gill). Sinónimo: **petaca rayada**.

chopa. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Abudefduf troschelii* (Gill). Sinónimo: **petaca chopa**.

chopa. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Girilla nigricans* (Ayres). Sinónimo: **chopa verde**.

chopa. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Kyphosus analogus* (Gill). Sinónimo: **chopa gris**.

chopa. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Kyphosus elegans* (Peters). Sinónimo: **chopa cortez**.

chopa. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Medialuna californiensis* (Steindachner). Sinónimo: **chopa medialuna**.

chopa. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Microspathodon bairdii* (Gill). Sinónimo: **jaqueta vistosa**.

chopa. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Microspathodon dorsalis* (Gill). Sinónimo: **jaqueta gigante**.

chopa. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sectator ocyurus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **chopa salema**.

chopa. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Kyphosus elegans* (Peters). Sinónimo: **chopa cortez**.

chopa. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Parapsettus panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **curaca**.

chopa. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Kyphosus analogus* (Gill). Sinónimo: **chopa gris**.

chopa. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Archosargus rhomboidalis* (Linnaeus). Sinónimo: **sargo amarillo**.

chopa a la sidra. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** chopa, cebolla, tomate, pimiento, ajo, perejil, sidra, caldo, patata, agua, sal. Véase: cocina de Asturias.

chopa amarilla. Designación oficial española del pez: *Kyphosus incisor*; *Pimelepterus flavolineatus*; *Pimelepterus incisor*. Sinónimo oficial: Calicagre; Morocota; Morpion.

chopa amarilla. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Archosargus rhomboidalis* (Linnaeus). Sinónimo: **sargo amarillo**.

chopa australiana. Designación oficial española del pez: *Girella tricuspidata*.

chopa azul. Designación oficial española del pez: *Hermosilla azurea*. Sinónimo oficial: Chopa blanca.

chopa blanca. Designación oficial española del pez: *Kyphosus sectatrix*. Sinónimo oficial: Calicagre; Mojarra isleña; Morocota; Morpion.

chopa blanca. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Leiostomus humeralis* (Cuvier). Sinónimo: **verrugato croca**.

chopa blanca. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Hermosilla azurea* (Jenkins y Evermann). Sinónimo: **chopa azul**.

chopa chopa. Designación oficial española del pez: *Kyphosus lutescens*. Sinónimo oficial: Chopa.

chopa cortez. Designación oficial española del pez: *Kyphosus elegans*. Sinónimo oficial: Chopa; Chopa gris; Roncacho; Salema; Salmón; Vieja.

chopa espina. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Archosargus rhomboidalis* (Linnaeus). Sinónimo: **sargo amarillo**.

chopa espinosa. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Lagodon rhomboides* (Linnaeus). Sinónimo: **sargo salema**.

chopa feliciana. Designación oficial española del pez: *Girella feliciana*.

chopa gris. Designación oficial española del pez: *Kyphosus analogus*. Sinónimo oficial: Acha; Chopa; Salema; Salmón.

chopa gris. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Kyphosus elegans* (Peters). Sinónimo: **chopa cortez**.

chopa jerguilla. Designación oficial española del pez: *Girella albobriata*. Sinónimo oficial: Jerguilla de Juan Fernández.

chopa medialuna. Designación oficial española del pez: *Medialuna californiensis*. Sinónimo oficial: Chopa.

chopa negra. Nombre vulgar, en Puerto Rico, del pez: *Apsilus dentatus* (Guichenot). Sinónimo: **pargo mulato**.

chopa pandera. Designación oficial española del pez: *Scorpiis chilensis*. Sinónimo oficial: Pampanito de Juan Fernández.

chopa salema. Designación oficial española del pez: *Sectator ocyurus*. Sinónimo oficial: Chopa; Salema; Salmón.

chopa verde. Designación oficial española del pez: *Girella nigricans*. Sinónimo oficial: Chopa.

chopeta. Nombre en Cantabria del pez: sargo (*Diplodus srague cadenati*).

chopín de mariscos. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** calamar, camarón, cangrejo, choro, Prof. Dr. Dr. Felicísimo Ramos Fernández (D.I.C.).

macha, tomate, vino blanco, queso, culantro, cebollita china, pasta de tomate, ajo, laurel, comino, perejil, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

chopiño. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Sepidium oweniana* (Levi). Sinónimo: **globito**.

chopito. Designación oficial española del molusco: *Rhomboscion elegans*; *Rhomboscion rupellarium*; *Rossia macrosoma*; *Sepia bisserialis*; *Sepia elegans*; *Sepia rupe-llaris*. Sinónimo oficial: Castanyó; Castaño; Chancha; Choco; Chopo; Choquito; Choquito sin punta; Chouquiño; Jibia; Rellena; Sepia; Sepia de punxa; Sepió; Txoko dorotea; Xiba.

chopito. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Sepia orbignyana* (Ferussac). Sinónimo: **choquito picudo**.

chopito común. Designación oficial española del molusco: *Rossia tenera*; *Semirossia tenera*. Sinónimo oficial: Calamarcito; Calamarete.

chopo. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Sepidium oweniana* (Levi). Sinónimo: **globito**.

chopo. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Rhomboscion elegans* (Rochebrune). Sinónimo: **chopito**.

chopo. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Rhomboscion elegans* (Rochebrune). Sinónimo: **chopito**.

chopped. Fiambre muy usual. Materia prima: Para tropezos: 80% magro de cerdo, 17,5% hielo o agua muy fría y 2,5% fécula de patata más aditivos y especias. Para pasta fina: 50% magro de cerdo, 17% grasa papada, 25% hielo o agua muy fría y 8% fécula de patata más aditivo y especias. La canti-

dad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chopped	cerdo	pavo
Carbohidratos (g)	1,20	1,50
Colesterol (mg)	64,00	
Energía (kcal)	175,50	131,13
Energía (kJ)	733,59	548,10
Grasa (g)	13,00	7,50
Grasa moninsaturada (g)	5,85	
Grasa poliinsaturada (g)	2,00	
Grasa saturada (g)	4,30	
Porción comestible (%)	100,00	100,00
Proteína (g)	13,50	14,50

choquiño. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Sepia filliouxii* (Lafont). Sinónimo: **jibia**.

choquito. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Rhombosipion elegans* (Rochebrune). Sinónimo: **chopito**.

choquito con punta. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Sepia orbignyana* (Ferrussac). Sinónimo: **choquito picudo**.

choquito picudo. Designación oficial española del molusco: *Sepia orbignyana*. Sinónimo oficial: Chopito; Choquito con punta; Chouquiño; Txoko arrosa.

choquito sin punta. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Rhombosipion elegans* (Rochebrune). Sinónimo: **chopito**.

choric. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cephalacanthus spinarella* (Günther). Sinónimo: **chicharra**.

choric vuledor. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cephalacanthus spinarella* (Günther). Sinónimo: **chicharra**.

choricito. Variedad pequeña del clásico chorizo de cerdo español. Véase: salchichas europeas.

Chorinemus altus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **zapatero sierrita**.

chorito. Designación oficial española del molusco: *Mytilus chilensis*; *Mytilus edulis chilensis*. Sinónimo oficial: Cholga; Mejillón chileno; Mejillón del sur.

chorito. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial:; choro negro; mejillín púrpura.

chorito. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Brachidontes purpuratus* (Lamarck). Sinónimo: **mejillín púrpura**.

chorito. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Mytilus chilensis* (Hupé). Sinónimo: **chorito quilmahue**.

chorito. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Semimytilus algosus* (Gould). Sinónimo: **choro negro**.

chorito. Nombre vulgar, en Ecuador, del molusco: *Brachidontes purpuratus* (Lamarck). Sinónimo: **mejillín púrpura**.

chorito. Nombre vulgar, en Ecuador, del molusco: *Semimytilus algosus* (Gould). Sinónimo: **choro negro**.

chorito. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Brachidontes purpuratus* (Lamarck). Sinónimo: **mejillín púrpura**.

chorito. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Semimytilus algosus* (Gould). Sinónimo: **choro negro**.

chorito maico. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Brachidontes purpuratus* (Lamarck). Sinónimo: **mejillín púrpura**.

chorito negro. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Semimytilus algosus* (Gould). Sinónimo: **choro negro**.

chorito norteño. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Semimytilus algosus* (Gould). Sinónimo: **choro negro**.

chorito quilmahue. Designación oficial española del molusco: *Mytilus chilensis*; *Mytilus edulis chilensis*. Sinónimo oficial: Chi-

leño; Chorito; Dayes; Mejillón; Mejillón chileno; Quilmahue.

chorizo. Embutido crudo español que tiene muchas variaciones. Se elabora con carne de cerdo y/o vacuno y suele condimentarse con mucho pimentón. Véase: chorizos caseros; salchichón. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chorizo	
Ácido fólico (µg)	0,90
Calcio (mg)	18,40
Carbohidratos (g)	0,50
Cinc (mg)	1,20
Colesterol (mg)	60,50
Energía (kcal)	271,88
Energía (kJ)	1136,44
Fósforo (mg)	160,00
Grasa (g)	18,00
Grasa moninsaturada (g)	8,10
Grasa poliinsaturada (g)	2,55
Grasa saturada (g)	6,45
Hierro (mg)	2,10
Magnesio (mg)	10,30
Niacina (mg eq. niacina)	7,40
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,14
Porción comestible (%)	99,00
Potasio (mg)	210,00
Proteína (g)	27,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,15
Sodio (mg)	1060,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,33
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,90
Vitamina D (µg)	tr.
Vitamina E (mg)	0,29
Yodo (mg)	10,90

chorizo. Ingredientes de la cocina de Méjico. Pedazos de tripa de cerdo rellenos de carne de puerco molida y adobada. Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico.

chorizo. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del crustáceo: *Aristomorpha foliacea* (Risso). Sinónimo: **langostino moruno**.

chorizo ahumado picante. Embutido típico de León. Los fabricados sin conservantes ni colorantes artificiales, por Mateo S.L. en La Virgen del Camino, tiene los siguientes **Ingredientes:** Carne de cerdo; pimentón picante, sal, ajo, orégano, reguladores de maduración (lactosa, azúcar, dextrina), emulgentes (E-450); antioxidantes (E-300).

chorizo andaluz. Otra especialidad andaluza de derivado cárnico. Blanco cular, de magro, de bofe, de patata, etc. Véase: derivados cárnicos de Andalucía.

chorizo asturiano. Materia prima: 60% magro de cerdo, 40% tocino y lardeo. Condimentos y especias: sal, pimentón dulce y picante, azúcar, orégano y ajo. Picado y tripas: Picado y amasado. Reposo 12-14 horas. Embutición en tripa delgada de cerdo o gruesa rizada, según curación. Maduración: 24 horas a 25-30 °C y 80-85% de humedad relativa. Ahumado durante 2-3 días y traslado a locales adecuados durante 12-13 días. Cuando la embutición se realiza en tripa gruesa la curación se prolonga hasta 2-3 meses. Presentación: En ristras para tripa delgada, piezas de unos 15 cm y en vela para tripa gruesa. Consumo crudo y cocido. Véase: cocina de Asturias.

chorizo blanco (Cáceres y Salamanca). En estas provincias se elabora desde tiempos inmemorables este tipo de chorizo blanco, con carnes y grasas procedentes del cerdo ibérico. Materia prima: 80% cabezas de lomo y carne de paleta, 20% tocino o panceta. Picado con placa de 6-8 mm, embutición en tripa cular de cerdo de 50 mm Presentación en vela, piezas de 40 cm de longitud. Condimentos y especias: sal, pimienta molida y en grano, orégano, ajo y vino blanco. Reposo

de la masa 12-24 horas. Secado durante 30-40 días, temperaturas de 10-12 °C y humedad relativa del 80-90%. Posterior curación a temperatura ambiente. Consumo crudo.

chorizo blanco. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del crustáceo: *Aristeus antennatus* (Risso). Sinónimo: **gamba rosada**.

chorizo blanco aragonés. Otra especialidad aragonesa de derivado cárnico. Al estilo de Soria. Véase: derivados cárnicos de Aragón.

chorizo blanco canario. Otra especialidad en las Islas Canarias de derivado cárnico. Con pimienta blanca y nuez moscada. Véase: derivados cárnicos de Canarias.

chorizo blanco extremeño. Otra especialidad extremeña de derivado cárnico. Véase: derivados cárnicos de Extremadura.

chorizo cántabro. Una de las principales especialidades asturianas de derivado cárnico. Con pimienta choricero, pimentón y ajo. Ahumado con madera de encina y roble. Véase: derivados cárnicos de Cantabria.

chorizo casero. Sinónimo: zistorra.

chorizo cresponi. Embutido seco de sabor suave elaborado con carne de cerdo y/o vacuno.

chorizo cular de Castilla y León. Una de las principales especialidades de derivado cárnico en Castilla y León. En Salamanca, longaniza-chorizo embutido en tripa cular, para comer en crudo. Véase: derivados cárnicos de Castilla y León.

chorizo cular extra. Materia prima: 60% magro de cerdo de 1ª, 40% panceta magrosa y lardeos. Picado: magro con placa de 3 ojos o a mano. Panceta con placa de 18 mm. Tripa cular de cerdo de 40-60 mm Presentación en piezas de 50-60 cm. Aditivos y especias: sal fina, nitrato potásico, ácido ascórbico, fosfatos, caseinato sódico, dextrosa, dextrina, pimienta blanca molida, pimentón dulce de la

Vera, orégano, ajo liofilizado. Curación en ambiente natural, temperaturas 10-12 °C y humedad relativa 80-90% durante 2-3 meses. Consumo crudo.

chorizo cular tipo Salamanca. Materia prima: 80% magro de cerdo ibérico, 20% tocino (lardeo). Picado con placa de 3 ojos o a mano. Tripa cular de cerdo de 40-60 mm Presentación en piezas de 50-60 cm. Aditivos y especias: sal fina, nitrato potásico, dextrosa o azúcar, salvia molida, pimentón dulce de la Vera, orégano, ajo liofilizado, vino blanco y aceite. Reposo de la masa 24-48 horas. Curación de 5 meses con temperaturas 6-10 °C.

chorizo de Aragón. (Zaragoza) Materia prima: 70% magro de cerdo, 30% tocino, panceta o papada. Condimentos y especias: sal, pimentón dulce y picante, pimienta, nuez moscada, orégano y ajo. Picado y tripas: Picado con placa de 8 mm, embutición en tripa de cerdo o cordero de 28-32 mm. Reposo 24-36 horas. Maduración: Durante 8-10 horas se escurre el embutido. Estufaje de 24 horas a temperaturas de 20-25 °C, posterior colocación en secadero con temperaturas de 15-18 °C y del 70-80% de humedad relativa. Tiempo total 72 horas. Presentación: En ristras de 35-40 cm y piezas de 8-10 cm. Consumo: Frito, asado, también crudo cuando está curado. Una de las principales especialidades aragonesas de derivado cárnico de Zaragoza. Véase: derivados cárnicos de Aragón.

chorizo de bofe extremeño. Otra especialidad extremeña de derivado cárnico. Con pulmón, lengua, etc. Para cocer. Véase: derivados cárnicos de Extremadura.

chorizo de Candelario. Chorizo presentado en forma de vela o ristras, de intenso aroma y color rojo. Compuesto de un 80% de magro y un 20% de tocino. Chorizo de cerdo ibérico. ahumado y curado al frío. Se pica el magro y el tocino en trozos gruesos, se adoba con sal, pimentón, ajo, orégano, vino blanco y aceite de oliva. La elaboración casera se colocaba en las campanas de humo de las cocinas durante dos o tres días, alojándose después en secaderos naturales has-

ta tres meses. Hoy, los secaderos industriales reducen sensiblemente ese tiempo. Los chorizos de Candelario, provincia de Salamanca, eran ya muy apreciados en la corte madrileña del siglo XVIII. Un cuadro de Francisco Bayeu (1734-1795), El choricero de Candelario, lo avala. Sin embargo, su decadencia en el siglo XX y su paulatina sustitución en el mercado regional por el chorizo cular de Salamanca y otros productos industriales lo han hecho retroceder. Su importancia proviene de hecho de que ya en el siglo pasado existían cien fábricas de matanza en el pueblo. Pascual Madoz, en su Diccionario Geográfico, describía Candelario como lugar en el cual "se mantienen muchos pastos (...) y 1000 cabezas de cerda. Lo que más llama la atención en la industria de este pueblo es la elaboración de cecina y de chorizos. que tanta fama llevan por toda la península, pues son en número tan considerable los que se hacen, que algunos años se matan al efecto 8.000 cerdos y 2.000 vacas gordas y cebadas". El anuario de Comercio de España, destacaba la fábrica de Serafin Sánchez en 1890, como la primera de España con una producción de 50.000 docenas de chorizos al año. En 1892. Wandeur publicaba un artículo con el título " Candelario. el país del cerdo", en el que expone con todo lujo de detalles la organización y gobierno de este emporio. aspectos de higiene en las fábricas, pasando por los métodos de compraventa, sacrificio y pertenencia de las piaras de cerdos.

Valor nutritivo: Se trata de un alimento de elevado valor calórico por ser rico en grasa y con cantidades variables de proteína de alto valor biológico. La fracción lipídica, cuya proporción aumenta con el secado, es rica en triglicéridos y entre los ácidos grasos presentes destacan algunos monoinsaturados. El contenido en ácidos grasos poliinsaturados también es notable pudiendo suponer hasta un 15%, mientras que la grasa saturada, que oscila alrededor del 35%, está presente en menor cantidad que en otros

embutidos de distinto origen. La cantidad de hidratos de carbono es muy baja, mientras que si es importante el aporte de elementos minerales, como sodio, potasio, fósforo, calcio, hierro, y vitaminas el grupo B, fundamentalmente niacina, tiamina y riboflavina. **Análisis organoléptico:** De gusto un poco fuerte y con un cierto sabor agri-dulce, debido al tipo de pimentón añadido. Aroma condicionado por el periodo de curación y los condimentos y especias utilizadas en su elaboración. **Condiciones higiénico-sanitarias:** Los condimentos utilizados en la elaboración de este producto estarán libres de parásitos y no contendrán microorganismos patógenos o sus toxinas. No cuenta con un distintivo de calidad. **Comercialización:** la identificación del producto con la elaboración artesanal, la tradición y el "saber hacer" acumulado. **Paisaje:** la conexión con la base agropecuaria provincial es indudable y con el paisaje serrano hace fácil para el consumidor identificar este producto con la zona.

chorizo de Cantimpalos. Materia prima: 70% magro de cerdo, 30% tocino. Picado con placa de 30 mm. Tripa de vacuno de 40 mm, puede ser de mayor calibre. Presentación en ristras, piezas de unos 12 cm. Aditivos y especias: sal fina, ácido ascórbico, dextrosa o azúcar, fosfatos, caseinato sódico, pimentón dulce de la Vera, orégano, ajo majado (sin centro). Curación en locales sin nada de corriente con temperaturas de 12-18 °C y humedad relativa del 90%, durante 10 días. Posteriormente ventilación muy tenue y temperaturas de 14-18 °C y humedad relativa 75-80%, durante un mínimo de 60 días. En la actualidad el secado se efectúa sometiendo a los embutidos a temperatura de 25 °C y humedad relativa del 90%, durante 30 horas. Posterior curación a temperaturas entre 14-18 °C y humedad relativa del 70%, durante 20 días. Una de las principales especialidades de derivado cárnico en Castilla y León. En Segovia. Quizá el más famoso de los cho-

rizos, para cocer y comer en crudo. Se aliña con pimentón, ajo y orégano. Véase: derivados cárnicos de Castilla y León; chorizos caseros.

chorizo de Castilla La Mancha. Otra especialidad castellano manchega de derivado cárnico. De bofe, característicos de Oropesa (Toledo) Véase: derivados cárnicos de Castilla La Mancha.

chorizo de cebolla gallego. Sinónimo: ceboleiro.

chorizo de Extremadura. Una de las principales especialidades extremeñas de derivado cárnico. Materia prima: 79% magro de cerdo ibérico, 21% tocino. Picado, placa de 8 mm. tripa natural de cerdo de 40-50 mm Presentación en vela de 45 cm, en ristra piezas de 6-10 cm y en sarta (herradura). Aliñado con pimentón de la Vera, sal fina, orégano, ajo majado y jerez seco. Reposo de la masa 24-48 horas. Curación: estufaje 2-3 días, temperatura 10-15 °C y humedad relativa del 80%. Pasado a secadero con temperatura ambiente durante 1-2 meses. Para comer crudo, frito, cocido y asado. Véase: derivados cárnicos de Extremadura.

chorizo de Galicia. Una de las principales especialidades gallegas de derivado cárnico. Suele ser ahumado y aliñado con pimentón, ajo, orégano, etc. Hay muchas variedades locales: de cebolla, de Ouzande de Bandeira, de boche (con pulmones), de La Coruña: Materia prima: 50-57% magro de cerdo, 50-53% tocino y/o grasa. Condimentos y especias: sal, pimentón dulce y picante, ajo. Picado y tripas: Picado con placa de 8-10 mm. Tripa de cerdo 34-36 mm. Reposo 24 horas. Maduración: Ahumado con madera de roble y laurel en chimeneas, maduración hasta 30 días. Presentación: En ristras, piezas de 12-15 cm. Consumo: Crudo, frito, cocido y asado. Véase: derivados cárnicos de Galicia.

chorizo de Hierro. Otra especialidad en Hierro (Islas Canarias) de derivado cárnico. Aliñado con ajos, pimienta picona, nuez moscada, vi-nagre y, a menudo, tomillo y orégano. Se

orean y se ahúman. Véase: derivados cárnicos de Canarias.

chorizo de Huelva. Una de las principales especialidades andaluzas de derivado cárnico. Materia prima: 80% magro de cerdo ibérico, 20% tocino. Picado de magro previamente refrigerado durante 24 horas, con placa de 35 mm. Tocino placa de 10-12 mm. Tripa cular de cerdo o roscal de vacuno de 50-55 mm. Presentación según la tripa empleada, siendo la más habitual en piezas de 40-50 cm. Especies: sal fina, pimentón y ajo. Reposo de la masa 24 horas. Curación: en locales con ambiente natural durante 45 días, si la temperatura es muy fría, se regula mediante braseros con carbón de encina. Para comer crudo.

chorizo de Jabugo. Véase: chorizos caseros.

chorizo de La Alberca. Embutido de cerdo ibérico (procedente de Salamanca, Extremadura y Andalucía) que se presenta en tripa natural seca de vaca, que viene de la India y Pakistán. Lleva asimismo un porcentaje pequeño de carne de vacuno, generalmente de novillo de morucha, y también pimentón cien por cien natural y de La Vera (Cáceres). Su atado, en capaduras, y el escogido de los magros que se usan en la mezcla y composición del chorizo, son rasgos muy particulares. Es propio del pueblo y zona más próxima de La Alberca, en la Sierra de Francia (Salamanca). La provincia de Salamanca es un área en la que los factores medioambientales conjugados con los técnicos y humanos han dado lugar a la obtención de un producto con cualidades propias. La tradición en estas producciones por parte de la provincia refuerza el vínculo de este producto con ella. Más en el caso de La Alberca, pueblo netamente serrano; por ello el vínculo es geográfico o territorial y muy local, unido a la tradición y el saber hacer de este producto en la localidad albercana (que tiene en el "atado" manual y en el "escogido de los magros" sus principales señas de identificación). La producción anual de la Cooperativa Chacinera Albercana se cifra en unos 200.000 kg. **Mercados:** Aunque se concentre funda-

mentalmente en el mercado provincial, este producto se comercializa en todo el territorio nacional. Sobre todo es de venta mayorista. Se trata de un alimento de elevado valor calórico por ser rico en grasa y con cantidades variables de proteína de alto valor biológico. El contenido en ácidos grasos poliinsaturados también es notable pudiendo suponer hasta un 15%, mientras que la grasa saturada, que oscila alrededor del 35%, está presente en menor cantidad que en otros embutidos de distinto origen. La cantidad de hidratos de carbono es muy baja, mientras que sí es importante el aporte de elementos minerales, como sodio, potasio, fósforo, calcio, hierro, y vitaminas del grupo B, fundamentalmente niacina, tiamina y riboflavina. Sabor tirando a fuerte, a agridulce, debido al tipo de pimentón usado. El aroma viene condicionado por los condimentos utilizados. Textura firme pero blanda. Los condimentos utilizados en la elaboración de este producto estarán libres de parásitos y no contendrán microorganismos patógenos o sus toxinas. No cuenta con un distintivo de calidad. Su producción tiene una dependencia importante de los ciclos productivos del sector ganadero. El "atado", al ser artesanal-manual, constituye un cierto problema de la fase productiva. Para los diferentes ámbitos de consumidores presenta algunas debilidades especialmente a causa de que su imagen está menor consolidada que las de otras carnes curadas de áreas especializadas en la oferta de alimentos de calidad. Demasiada dependencia del mercado local-provincial. Esta zona es una de las principales productoras de España. También, dentro del ámbito provincial, el cárnico es el primer sector industrial y el más dinámico. Nos encontramos ante una producción de calidad con cierta implantación territorial. La identificación del producto con la elaboración artesanal, la tradición y el saber hacer acumulado. Disfruta de una gran demanda en el mercado aunque no tenga una indicación de calidad. La co-

nexión con la base agropecuaria provincial es indudable, y es fácil para el consumidor identificar este producto con el paisaje serrano y con los dominios de la cabaña de porcino. El clima, además, le da a la curación del chorizo de La Alberca un saber muy singular. Antes, el chorizo de La Alberca se curaba en "estufaje", en cocinas con leña, otorgándole al producto un ligero sabor a humo, no "ahumado" (que es diferente). En el sistema de producción actual del chorizo de La Alberca ya no hay "estufaje". Las fases de elaboración comprenden: a) el **escogido del magro**, labor muy particular que distingue también a este producto; b) el **picado fino** de los magros seleccionados; c) la **mezcla** con el porcentaje de carne de vacuno que lleva; d) el **atado**, que es artesano, manual; y e) la **curación**, muy natural y muy lenta; como mínimo lleva treinta o cuarenta días antes de su primera consumición. Presentación en ristras y en capaduras.

chorizo de La Palma. Otra especialidad en La Palma (Islas Canarias) de derivado cárnico. Añinado con ajo, vino, vinagre, pimienta y pimentón. Véase: derivados cárnicos de Canarias.

chorizo de La Rioja. Materia prima: 70% magro de cerdo, 30% panceta o lardeo con grasa. Condimentos y especias: sal, pimentón y ajo. Picado y tripas: Picado y embutido en tripa gruesa cular y artificial de origen animal de 32-34 mm. Reposo 24 horas. Maduración: Secado durante 4 días en ambiente caldeado a base de carbón de encina. Maduración en ambiente natural y 60-80% de humedad relativa, tiempo 15-18 días para tripa de 32-34 mm y de 25-30 días para tripa gruesa. Presentación: En sarta (herradura) para tripa delgada y en vela para gruesa. Consumo: Crudo tipo vela y crudo, frito y cocido en sarta. Véase: chorizos caseros.

chorizo de la sierra de Aracena. Una de las principales especialidades andaluzas de derivado cárnico. De Huelva. Materia prima: 60% magro de cerdo ibérico, 40% de panceta y papada. Picado, placa de 8 mm, previamente refrigerada la carne 10-12 horas. Tripa de vaca de 40-45 mm Presentación en forma de herradura (sarta) pequeña formando piñas de 1-15 cm. Se conocen en el mercado estos chorizos como "jabuguitos" o "chorizo tipo Madrid". Especies: sal fina, pimentón y ajo. Reposo de la masa 12-24 horas. Curación: ahumado en locales con ambiente natural. Consumo: crudo, frito, cocido y asado. Véase: derivados cárnicos de Andalucía.

chorizo de Lanzarote. Otra especialidad en Lanzarote (Islas Canarias) de derivado cárnico. Aliñado con pimienta negra, pimientos molidos y ajo. Véase: derivados cárnicos de Canarias.

chorizo de León. Embutido elaborado con carne de cerdo, ahumado y curado al frío y a la helada, de color rojo-oscuro característico, sabor generalmente picante y un aroma peculiar por el sistema de curación. La forma de presentación más característica es la de herradura o "corra", con los extremos atados y unidos por un hilo para poderlos colgar en los varales donde se realiza el proceso de ahumado y oreado al aire. Es, junto con la cecina, uno de los embutidos más tradicionales de la gastronomía leonesa y, a la vez, el más conocido y demandado por las gentes que visitan la provincia. El chorizo tiene un origen primitivo ya que está estrechamente ligado a la "matanza del cerdo", una de las tradiciones gastronómicas, festivas, culturales y hasta religiosas con más tradición en las sociedades rurales, mediante la cual, las familias se abastecían de una reserva de carne para todo el año. Así, en el Calendario Románico de San Isidoro (siglo XII), ya aparece reflejado, en el mes de Noviembre (mes de la matanza o del sanmartino), la figura pintada de un hombre sujetando a un cerdo al que va a sacrificar. Los chorizos se fabrican tradicionalmente en toda la provincia, aunque es en la mitad norte donde el ahumado y las

condiciones climáticas son más propicias para su curación. Actualmente, destacan por el número de industrias elaboradoras los municipios de León y su alfoz, El Bierzo (sobre todo Molinaseca y Bembibre), Astorga, La Bañeza (donde en Soto de la Vega, se ubica la mayor industria de fabricación de embutidos de la provincia). También destacan, los municipios de montaña de Villablino, La Pola de Gordón, Vegacervera, Villamanín, Boñar, etc. La elaboración consta, en síntesis, de un proceso que empieza con la selección de la carne del cerdo (generalmente el magro y la panceta), que se mezclan, bien picados, con una cantidad adecuada de grasa (tocino); después se sazona en unas proporciones adecuadas de pimentón (se utiliza el picante y agridulce), sal, ajos (pelados y picados) y orégano (molido). Posteriormente, se mezcla la carne, se deja en reposo o maceración un día y después se embute en la tripa; a continuación vendrá el proceso de ahumado con leña de roble o encina y el oreado al aire y frío para su curación. Aunque la presentación más corriente es en forma de herradura, también se fabrica en forma de "ristras" ("achorizados") de varias unidades y en tripa gruesa o "cular". Hasta la fecha, no ha habido ningún tipo de interés, por parte de los fabricantes para la obtención de algún distintivo de calidad. Este embutido, se beneficia en gran medida de clima leonés que facilita su curación (frío y heladas) y del proceso característico del ahumado. Ambas condiciones, unidas al sistema específico del adobado de la carne, confieren al chorizo unas condiciones organolépticas específicas que le diferencian claramente de otros productos similares. La perfecta combinación del magro de cerdo con una adecuada proporción de tocino, junto con el humo y el frío, hacen que se obtenga un producto natural de calidad, con elevado valor calórico y proteína de alto valor biológico y con unas características organolépticas especiales. Además, en el sistema de elaboración artesano, no se le añade ningún tipo de conservante, ni colorante, lo que incrementa su calidad. El chorizo de León, es

un producto muy bien aceptado por el mercado y que, por su conservación y fácil manejo, se adapta muy bien a numerosas formas de consumo, desde entremés hasta bocadillo, pasando por diferentes guisos, cocidos y platos, donde su presencia es un ingrediente esencial.

chorizo de Murcia. Otra especialidad murciana de derivado cárnico. Véase: derivados cárnicos de Murcia.

chorizo de Pamplona. Una de las principales especialidades navarras de derivado cárnico. Muy aromático y con carne troceada muy fina. Puede ser tierno o muy seco. El tierno se embute en tripa gorda y se como frito o asado. El seco se utiliza para bocadillos y en lonchas fritas, para acompañar huevos. Véase: derivados cárnicos de Navarra; chorizos caseros.

chorizo de Potes. Una de las principales especialidades asturianas de derivado cárnico. Incluye orégano, tomillo, pimienta, etc. Es un embutido ahumado y curado. Véase: derivados cárnicos de Cantabria.

chorizo de Salamanca. Véase: chorizos caseros.

chorizo de Soria. Materia prima: 70% magro de cerdo, 30% tocino o panceta. También se fabrica con mezcla de carne de vacuno un 15%. Condimentos y especias: sal, pimentón y ajo. Picado y tripas: Picado grueso y embutido en tripa de cerdo, vacuno o artificial de origen animal de distintos calibres. Reposo 24 horas. Maduración: Curación en secadero natural aprovechando las condiciones ambientales, tiempo desde 20 a 50 días, según época y calibre de la tripa. Presentación: En tripa delgada herradura y ristras, en gruesa vela. Consumo: Crudo, frito, asado y cocido. Una de las principales especialidades de derivado cárnico en Castilla y León. Un sabroso embutido, secado con los aires del Moncayo y con la ayuda del carbón de encina.

Véase: derivados cárnicos de Castilla y León.

chorizo de Tenerife. Otra especialidad en Tenerife (Islas Canarias) de derivado cárnico. Véase: derivados cárnicos de Canarias.

chorizo de Valencia. Otra especialidad valenciana de derivado cárnico. Elaborados con magro, tocino fresco y papada, o bien con magro, ternera y grasas. Véase: derivados cárnicos del País Valenciano.

chorizo de Villarcayo. Materia prima: 70% magro de cerdo, 30% panceta o lardeo. Condimentos y especias: sal, pimentón, ajo y otras especias. Picado y tripas: Picado con placa de 30 mm, embutido en tripa cular de cerdo o roscal de vacuno. Reposo 24 horas. Maduración: Estufaje durante 48 horas con temperaturas de 20-25 °C, con carbón vegetal y leña de encina. Posterior traslado a secadero con temperaturas de 12-18 °C y del 60-80% de humedad relativa. Presentación: En sarta (herradura) y en vela. Consumo: Crudo, frito y cocido. Una de las principales especialidades de derivado cárnico en Castilla y León. En Burgos. Véase: derivados cárnicos de Castilla y León.

chorizo de Zamora. Una de las principales especialidades de derivado cárnico en Castilla y León. Materia prima: 80% magro de cerdo, 20% tocino. Condimentos y especias: sal, pimentón dulce y picante, ajo y tripas: Picado con placa de 8 mm, embutición en tripas naturales de 20-25 mm y 50-60 mm. Reposo 24 horas. Maduración: Secadero natural durante 5 días a temperaturas de 10-14 °C, luego a 12-14 °C y posteriormente a 18-20 °C. curación total de 2-4- meses, dependiendo del calibre de la tripa. Presentación: En ristras o herradura en tripa delgada y en vela tripa gruesa. Consumo: Crudo y cocido. Véase: derivados cárnicos de Castilla y León.

chorizo negro. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del crustáceo: *Aristeomorpha foliacea* (Risso). Sinónimo: **langostino moruno**.

chorizo ouzande de bandeira. (Pontevedra) Materia prima: 70% magro de cerdo, 30% tocino. Condimentos y especias: sal, pimentón dulce y picante, ajo y otras especias. Picado y tripas. Picado con placa de 8-10 mm. Tripa de cerdo 32-34 mm. Reposo 24 horas. Maduración: Con humo natural hasta una consistencia semidura. Presentación: En ristras, piezas de 12-15 cm. Consumo: Crudo, cocido y frito.

chorizo patatero de Monroy. (Cáceres) Materia prima: 10% magro y panceta, 40% otras grasas, 50% patata cocida. El magro y grasa son de cerdo ibérico. Condimentos y especias: sal, pimentón de la Vera y ajo. Picado y tripas. Picado y embutido en tripa de vaca. Reposo 6 horas. Maduración: Curación en secadero durante 35 días, temperatura de 10-12 °C y 80% de humedad relativa. Posterior colgado de las piezas a temperatura ambiente hasta completar la maduración unos 6° días. Presentación: En ristras con piezas grandes. Consumo: Crudo o frito. Una de las principales especialidades extremeñas de derivado cárnico. En Cáceres. Un chorizo que incluye patata. Véase: derivados cárnicos de Extremadura.

chorizo patatero rojo. Materia prima: 25% magro de cerdo, 49% tocino, 25% patata cocida, 1% sangre. Condimentos y especias: sal, pimentón dulce y/o picante, ajo. Picado y tripas. Picado muy fino de magro, tocino y patata. Tripa de cerdo 28-40 mm, según comarca. Reposo 24 horas. Maduración: Curación en ambiente natural o regulado, temperaturas de 14-16 °C y 75-80% de humedad relativa, durante 10-15 días. Presentación: En ristras y herradura. Consumo: Crudo o asado.

chorizo picante. Embutido elaborado con carne de cerdo y condimentado con pimentón picante. Véase: salchichas europeas; chorizo ahumado picante.

Chorizo riojano. Véase: Jamón y Chorizo Riojano.

chorizo rojo. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del crustáceo: *Plesiopenaeus edwardsianus* (Johnson). Sinónimo: **carabinero**.

chorizo rojo canario. Una de las principales especialidades de derivado cárnico en las Islas Canarias. De las Palmas de Gran Canaria. Está adobado al estilo andaluz, con pimentón, ajo, vino blanco, orégano y especias. Se suele comer crudo. Véase: derivados cárnicos de Canarias.

chorizo ruso. Embutido de carne ligeramente condimentado y de textura compacta elaborado con carne de cerdo y/o vacuno. Véase: carnes y embutidos usuales.

chorizo socochao de Extremadura. Otra especialidad extremeña de derivado cárnico. Es un embutido cocido, normalmente en agua y vino. Véase: derivados cárnicos de Extremadura.

chorizo tipo Madrid. Véase: chorizo de la sierra de Aracena.

chorizo toscana. Este chorizo de textura compacta tiene un sutil sabor dulzón. Elaborado con carne de cerdo y/o vacuno y dados de grasa. Véase: carnes y embutidos usuales.

chorizos. Embutido de carne, principalmente, de cerdo, picada, adobada con pimentón y otras especias, y embutida en tripa natural o artificial. Consideramos: chorizo andaluz, chorizo blanco aragonés, chorizo blanco canario, chorizo blanco extremeño, chorizo cántabro, chorizo cular de Castilla y León, chorizo de Aragón, chorizo de bofe extremeño, chorizo de Cantimpalos, chorizo de Castilla La Mancha, chorizo de cebolla gallego, chorizo de Hierro, chorizo de La Palma, chorizo de la sierra de Aracena, chorizo de Lanzarote, chorizo de Pamplona, chorizo de Potes, chorizo de Soria, chorizo de Tenerife, chorizo de Villarcayo, chorizo extremeño, chorizo gallego, chori-

zo murciano, chorizo patatero de Monroy, chorizo rojo canario, chorizo socochao extremeño, chorizo valenciano, chorizo zamorano. Según el Código Alimentario, 3.10.24. Es el embutido de carne crudo, curado y encarnado elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, metido en tripa natural o artificial de diámetro superior a 22 mm. El de diámetro inferior se denomina “**longaniza**”. Véase: embutidos de carne.

chorizos a la sidra. Es un plato moderno de la cocina asturiana. sin embargo, los chorizos cocidos en vino blanco, o en agua, con un buen chorro de vino blanco, era costumbre vieja. Los chorizos, para este preparado, no deben ser muy curados, más bien tiernos y con una parte de tocino. Se ponen a cocer en una cazuela con sidra, a la que se puede añadir algo de vino blanco. Ya cocidos se sirven partidos en trozos y bien calientes. Véase: cocina de Asturias.

chorizos blancos. Son los embutidos entre cuyos condimentos no interviene el pimentón, el verdadero color que presentan estos chorizos es sonrosado. En cuanto a la materia prima empleada en nada difiere a la de los chorizos rojos culares de gran calidad; siendo los mejores chorizos blancos los fabricados con carnes y grasas procedentes del cerdo ibérico. Materia prima: 60% magro de cerdo refrigerado o muy frío, 20% lardeo-recortes magro semicongelados, 20% panceta magrosa. Picado: magro con placa de 30 mm. Lardeo y panceta con placa de 12 mm. Tripa cular de cerdo o natural cosida de 60-80 mm Presentación en vela, piezas de 50-60 cm de longitud. Aditivos y especias: sal gorda, nitrato potásico, ascorbato sódico, lactosa, dextrina, fosfatos, caseinato sódico, pimienta negra molida, pimienta negra en grano, nuez moscada molida, ajo liofilizado, brandy seco de calidad, agua muy fría. Reposo de la masa 24 horas a temperatura de 4-6 °C. Estufaje, temperatura de 24 °C y

humedad relativa del 90-95%, durante 24-36 horas. Secadero, temperaturas de 12-14 °C y humedad relativa del 75-80%, hasta su completa curación que puede prolongarse hasta 3 meses.

chorizos caseros. Se realizan con una mezcla y un embutido similar al de las longanizas, pero se diferencian en que a éstos se añade mucho más pimentón que a las longanizas. La abundancia del pimentón asegura la conservación de las piezas. Se suelen presentar en embutidos de pequeño tamaño, lo cual prolonga todavía más su conservación. En algunas partes, se sirven de la cordelería para indicar la variedad del chorizo; así, si es blanca, es que su carne está condimentada suavemente, casi dulce; si el cordel es blanco y rojo indicará que está un poco más sazónada; y si el cordel es rojo, su carne será fuerte y picante. * El **chorizo de La Rioja** está condimentado con ajo, pimienta, sal y pimentón molido. Primero se mezclan bien las especias y luego se moja la masa con agua. Se amasa bien y se deja formando una pasta de adobo durante todo un día. Después se embute en piezas que midan entre 10 y 15 cm de largo, y se cuelgan al aire para que sequen durante 3 ó 4 días, al cabo de los cuales se procede al ahumado. Cuando la piel empieza a arrugarse y a encogerse, se suspende el ahumado continuo para ahumar las piezas solamente durante un tiempo por la mañana y otro por la tarde, hasta que queden bien secas. * El **chorizo de Cantimpalos** es de superior calidad por el tipo de carne que emplea: magro de cerdo, lo más prieto posible, mezclado con lomo y jamón. Con el condimento, la masa permanece en adobo durante 2 días y después se embute en tripas, permanecerá en una habitación completamente cerrada, durante 10 días más. Después se deja al aire hasta que se seca. El **chorizo de Jabugo** utiliza para rellenar su mezcla la carne del lomo. En la mezcla, la parte magra pesa el doble que el de la parte grasa. La condi-

mentación se efectúa con sal, ajo y pimienta. Se embute en piezas pequeñas. * El **chorizo de Pamplona** emplea en su mezcla carne en un 80% y tocino en el resto. Se pica muy fino, y se sazona con 20 g de sal, 20 g de pimentón dulce y 6 g de ajo por kg. Se embute en tripas por piezas enteras, alargadas y gruesas. * El **chorizo de Salamanca** mezcla una quinta parte del tocino a la carne. Se embute en tripa cular de cerdo. Por último, la **chistorra** es una modalidad de chorizo en la que se emplea únicamente magro de cerdo. Por cada kg de mezcla, se añaden 20 g de sal, 20 g de pimienta dulce o picante y 2 g de ajo. También se suele añadir al adobo vino añejo en poca cantidad. Hay una variedad, la **chistorra blanca**, en la que se emplea tocino en una proporción del 50%, y se le añaden 2 g de canela, 5 g de anises, 3 g de pimienta y 1 g de clavo; pero no lleva ajo. Se embute y se ahuma durante 8 días.

chorizos estilo Mieres. Mieres, como otros muchos lugares de Asturias, tiene fama por sus embutidos. La forma de preparar los chorizos en esta zona asturiana, sirve perfectamente para toda la región. Todas las mondongueras de esta zona recomendaban para hacer buenos chorizos adobo con pimentones de primera calidad (el grado de picante dependía de los gustos familiares), un poco de orégano tostado en el horno y bien desmenuzado y vino blanco. El secreto de estos chorizos depende del toque del vino blanco en el adobo. El curarlos al humo con buena madera, es punto importante de estos embutidos. Véase: cocina de Asturias.

chorizos frescos. Al igual que ocurre con las salchichas, en toda España, existen artesanos que elaboran riquísimos chorizos para consumir en fresco. También las grandes empresas fabrican este producto para los aficionados a la barbacoa y son presentados envasados al vacío con lo cual se conservan blandos. Los chorizos frescos además de con la barbacoa, se consumen cocidos con vino blanco o agua, a la parrilla, envueltos en papel de aluminio sobre las ascuas o enterrados en el rescoldo. Los más sibaritas

los asan a una lumbre donde solo quedan cenizas, previamente envueltos en papel de estraza mojado con vino blanco, totalmente enterrados en las cenizas, al cabo de unos 10 minutos cuando salga un tufillo, es la señal de que están listos. Los grandes maestros de la cocina los preparan al vapor, consiste en poner vino blanco y agua en un recipiente, encima los chorizos, sobre una rejilla, sin tocar el líquido y tapados, se deja que el vapor que suelta en vino y agua al cocer los asen lentamente. Cualquiera que sea el sistema utilizado el resultado dependerá de la calidad del chorizo. En algunos lugares se sigue celebrando el “día del chorizo”, justamente el 17 de enero, festividad de San Antonio Abad, que es, además, el Santo Patrón de los carniceros, chacineros y charcuteros.

choro. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Mediolus americanus* (Leach). Sinónimo: **mejillón tulipán.**

choro. Nombre vulgar, en Argentina, del molusco: *Chloromya chorus* (Molina). Sinónimo: **choro zapato.**

choro. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Aulacomya ater* (Molina). Sinónimo: **cholga.**

choro. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Chloromya chorus* (Molina). Sinónimo: **choro zapato.**

choró. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Calappa granulatus* (Linnaeus). Sinónimo: **cangrejo real.**

choro. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Cardium corbis* (Linnaeus). Sinónimo: **berberecho.**

choro. Nombre vulgar, en Méjico, del molusco: *Mediolus capax* (Conrad). Sinónimo: **mejillón huaquilla.**

choro. Nombre vulgar, en Méjico, del molusco: *Pinna rugosa* (Sowerby). Sinónimo: **pina hacha larga.**

choro. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Aulacomya ater* (Molina). Sinónimo: **cholga**.

choro. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Chloromya chorus* (Molina). Sinónimo: **choro zapato**.

choro. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Mediolus capax* (Conrad). Sinónimo: **mejillón huaquilla**.

choro de mangle. Nombre vulgar, en Méjico, del molusco: *Mytella guyanensis* (Lamarck). Sinónimo: **mejillón fanguero de Guyanas**.

choro gigante. Nombre vulgar, en (FROM), del molusco: *Chorus giganteus* (Lesson). Sinónimo: **púrpura gigante**.

choro negro. Designación oficial española del molusco: *Semimytilus algosus*. Sinónimo oficial: Chorito; Chorito negro; Chorito norteño.

choro negro. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Brachidontes purpuratus* (Lamarck). Sinónimo: **mejillín púrpura**.

choro playero. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Brachidontes purpuratus* (Lamarck). Sinónimo: **mejillín púrpura**.

choro zapato. Designación oficial española del molusco: *Chloromya chorus*; *Choromytilus chorus*. Sinónimo oficial: Cholga; Choro; Mejillón choro.

choromelo. Nombre vulgar del pez: *Acanthistius pictus*. Familia: serránidos. Designación oficial: **mero cherlo**.

choros a la chalaca. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** choro, choclo, limón, cebolla, rocote, ají amarillo, perejil, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

Choromytilus chorus. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **choro zapato**.

chorra. Designación oficial española del molusco: *Arenicola marina*. Sinónimo oficial: Xorra.

chorrigués. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cephalacanthus spinerella* (Günther). Sinónimo: **chicharra**.

Chorus giganteus. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **púrpura gigante**.

chosco. Véase: choscu asturiano.

choscu asturiano. Una de las principales especialidades asturianas de derivado cárnico. Embutido en el intestino ciego o en el estómago. Se compone de trozos de lomo, o lomo y lengua, muy bien adobado, como los chorizos, y curado al humo. Se suele atar por fuera, para darle cierta forma y que las carnes queden más apretadas. Se suele tomar cocido y partido en lonchas, algunas personas lo prefieren crudo, es decir, sin cocerlo, y partido en lonchas muy finas como el lomo curado. Se puede emplear para potes. Materia prima: 50% lengua de cerdo, 35% magro y/o lomo de cerdo, 15% papada. Condimentos y especias: sal, pimentón dulce y agua. picado a mano de la materia prima en porciones gruesas. Reposo 24 horas. Curación lenta durante varios meses. Presentación en pieza redondeada. En alguna zona se confunde con la andoya, que normalmente contiene menudillos y sangre. En algunos lugares, como las cuencas mineras, le dicen: **xuanicu** y **pedro**. Véase: cocina de Asturias; derivados cárnicos de Asturias. Sinónimo: **chosco**.

choto. Sinónimo: cabrito.

chou farci entier a l'auvergnate. Plato de la "cocina de Francia" perteneciente al grupo de "cerdo". Nombre español: repollo relleno

con cerdo, setas y hierbas. Véase: cerdo en la cocina de Francia.

chouba (joven). Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Alausa pilchardus* (Valenciennes). Sinónimo: **sardina**.

choucroust. Nombre francés de: col fermentada. Véase: encurtidos y conservas; col fermentada. Sinónimo: chucrut.

choucroute d'alsace. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “cerdo”. Nombre español: chucrut con cerdo y salchichas. Véase: cerdo en la cocina de Francia.

choupa. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Diapterus limnaeus* (Schultz). Sinónimo: **mojarra**.

choupa. Nombre vulgar, en Europa, del pez: *Diapterus limnaeus* (Schultz). Sinónimo: **mojarra**.

choupa. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Illex coindetii* (Verano y Steenstrup). Sinónimo: **volador**.

choupa. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Sepidium oweniana* (Levi). Sinónimo: **globito**.

choupa. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Cantharus brama* (Noreau). Sinónimo: **chopa**.

chouquiño. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Rhomboscion elegans* (Rochebrune). Sinónimo: **chopito**.

chouquiño. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Sepia orbignyana* (Ferussac). Sinónimo: **choquito picudo**.

chourizo. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Aristeomorpha foliacea* (Risso). Sinónimo: **langostino moruno**.

choux de gambas. Plato correspondiente al grupo de gambas. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 25 minutos. **Ingre-**

dientes: mantequilla, harina, huevo, gambas peladas, crema, sal, pimienta, jugo de limón. Véase: gambas.

chova. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Caesiomorus saltatrix* (Linnaeus). Sinónimo: **anjova**.

chova. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Pomatomus saltador* (Linnaeus). Sinónimo: **anchova de banco**.

chow mein. Véase: chop suey.

choy sum. (*Brassica campestris*) Popular variedad de verdura china con flores amarillas. Los tallos con flores son tiernos y se cuecen junto a las hojas. Se suele consumir hervida, salteada o cocida al vapor, sola o en combinación con otras verduras. Véase: coles. Sinónimo: flor amarilla.

chromis. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Chromis marginata* (Poey). Sinónimo: **jaqueta parda**.

Chromis atrilobatus. Pez. Familia: pomacéntridos. Designación oficial: **castañeta conguito**.

Chromis castanea. Pez. Familia: pomacéntridos. Designación oficial: **castañuela**.

Chromis chromis. Familia: pomacéntridos. Cuerpo oval, profundo y corto. Rostro sumamente corto, no mucho más largo que el diámetro de los ojos, que son relativamente grandes. Boca muy pequeña y oblicua, no alcanzando su comisura la vertical del borde posterior del ojo; mandíbula superior muy protáctil y, como la inferior, con dientes diminutos, algo mayores los de la fila externa; dientes de los huesos faríngeos inferiores de forma cónica. Coloración castaño negruzca, aunque en cada escama la coloración central es más clara; vientre blanquecino; mancha negra en la parte superior de la axila escapular; caudal de extremo blanquecino, sobre todo en su mitad. Talla hasta 25 cm. Atlántico y Mediterráneo. La

castañuela es el único representante europeo de la familia. Su pequeño tamaño hace que la castañuela no tenga interés económico. Se vende en los mercados litorales mezclada con la “morralla”. Nombre vulgar: castañuela, negrita, soldado. Designación oficial: **castañuela**.

Chromis crusma. Pez. Familia: pomacéntricos. Designación oficial: **castañeta común**.

Chromis intercrusma. Familia: pomacéntricos. Pez. Designación oficial: **castañuela zapata**.

Chromis marginata. Pez. Familia: pomacéntricos. Designación oficial: **jaqueta parda**.

Chromis multilineata. Pez. Familia: pomacéntricos. Designación oficial: **jaqueta parda**.

Chromis punctipinnis. Pez. Familia: pomacéntricos. Designación oficial: **castañuela herrera**.

Chromis randalli. Pez. Familia: pomacéntricos. Designación oficial: **castañeta burrito**.

Chromogobios quatrivittatus. Pez. Designación oficial: **gobio de cuatro bandas**.

Chrysobalanus icaco. Familia: rosáceas. Originario de América tropical. Se consigue desde el Sur de EE.UU. hasta Ecuador y Venezuela. Es una drupa de color amarillo casi blanco y rosado fuerte, del tamaño de una ciruela, piel lisa y delgada, pulpa blanca, gruesa, no muy jugosa, dulce y astringente. Se come cruda, cocida o en almíbar. La semilla contiene aceite y es agradable. Pertenece al grupo de las frutas del algodón, es fruta dulce. Nombre vulgar: icaco, coco plum, gicaco, guajerú, hicaco, jicaquillo.

Chrysolephus gibbiceps. Familia: espáridos. Es representante de las brevas marinas, en la franja costera de Sudáfrica, se conside-

ra especies de valor culinario. El tamaño medio que alcanza este pez en el mercado es de 35 cm y un peso de 750 g. Su carne es blanca, compacta y de fino aroma. Nombre vulgar: pez rojo chato. Designación oficial: **marreco**.

Chrysolephus laticeps. Pez. Familia: espáridos. Designación oficial: **sargo africano**.

Chrysophrys aurata. Otro nombre del pez: *Parus aurata*. Designación oficial: **dorada**.

Chrysophrys caeruleosticus. Pez. Designación oficial: **hurta**.

Chrysophrys calamus. Pez. Designación oficial: **pluma marotilla**.

Chrysophrys crassirostris. Pez. Designación oficial: **dorada**.

Chrysophrys cuvieri. Otro nombre del pez *Sparidentex hasta*. Familia: lábridos. Designación oficial: **dorada**.

Chrysophrys cyanoptera. Pez. Designación oficial: **pluma palma**.

Chrysophrys mayor madai. Pez. Designación oficial: **dorada japonesa**.

Chrysophrys taurina. Pez. Designación oficial: **pluma palma**.

Chrysophyllum cainitos. Familia: sapotáceas. Árboles de frutos comestibles, que se cultivan profusamente en de América tropical. Originario de las Antillas y América Central. Los indígenas consumen las frutas y semillas asadas o cocidas. El fruto es una baya globosa lisa, bastante jugosa, de pulpa blanca y sabor dulce, con 6 a 10 semillas de color oscuro, su cáscara es de color verde. El jugo lechoso se adhiere a los labios. Nombre vulgar: abiaba, caimitillo, caimito, calmo morado, calmo, madura verde, manzan estrellada.

Chucena. Término municipal de la provincia de Huelva (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. n° 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

chucha. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Dasyatis pastinaca* (Linnaeus). Sinónimo: **pastinaca**.

chucha. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

chucheca. Nombre vulgar, en Centroamérica, del molusco: *Anadara grandis* (Broderip y Sowerby). Sinónimo: **arco casco de burro**.

chucho. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Dasyatis pastinaca* (Linnaeus). Sinónimo: **pastinaca**.

chucho. Nombre vulgar, en América, del pez: *Holorhinus aquila* (Fowler). Sinónimo: **águila marina**.

chucho. Nombre vulgar, en Argentina, del pez: *Myliobatis freminvillei* (LeSueur). Sinónimo: **chucho blanco**.

chucho. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Holorhinus aquila* (Fowler). Sinónimo: **águila marina**.

chucho. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Holorhinus aquila* (Fowler). Sinónimo: **águila marina**.

chucho. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Holorhinus aquila* (Fowler). Sinónimo: **águila marina**.

chucho. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Myliobatis chilensis* (Philippi). Sinónimo: **águila marina chilena**.

chucho. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Aetobatus marinari* (Euphrasen). Sinónimo: **chucho pintado**.

chucho. Nombre vulgar, en Europa, del pez: *Holorhinus aquila* (Fowler). Sinónimo: **águila marina**.

chucho. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Holorhinus aquila* (Fowler). Sinónimo: **águila marina**.

chucho. Nombre vulgar, en las Islas Baleares, del pez: *Holorhinus aquila* (Fowler). Sinónimo: **águila marina**.

chucho. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Dasyatis pastinaca* (Linnaeus). Sinónimo: **pastinaca**.

chucho. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Aetobatus marinari* (Euphrasen). Sinónimo: **chucho pintado**.

chucho. Nombre vulgar, en Uruguay, del pez: *Myliobatis freminvillei* (LeSueur). Sinónimo: **chucho blanco**.

chucho blanco. Designación oficial española del pez: *Myliobatis freminvillei*. Sinónimo oficial: Águila de mar; Arraia; Chucho; Raie aigle.

chucho lucio. Designación oficial española del pez: *Myliobatis goodei*. Sinónimo oficial: Águila de mar; Chucho.

chucho pintado. Designación oficial española del pez: *Aetobatus narinari*; *Raja narinari*. Sinónimo oficial: Chucho; Cubanita; Gavilán; Maya; Obispo; Raie léopard; Raya; Raya murciélago moteado; Raya pico de pato; Raya pintada.

chuchoca. Nombre vulgar, en Centroamérica, del molusco: *Arca pacifica* (Sowerby). Sinónimo: **arca chuchoca**.

chuchueco. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Cetengraulis mysicetus* (Günther). Sinónimo: **anchoveta chuchueco**.

chuchueco. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anchovia macrolepidota* (Kner y Steindachner). Sinónimo: **anchoa plateada**.

chucla. Designación oficial española del pez: *Maena jusculum*; *Maena maena*; *Maena osbecki*; *Maena speciosus*; *Maena vomeriana*; *Maena vulgaris*; *Merolepis vulgaris*; *Sparus lineatus*; *Sparus maena*; *Sparus massiliensis*; *Sparus zebra*; *Spicara maena maena*. Sinónimo oficial: Caramel; Carcomel; Chirrete; Chucla d'ivern; Galana; Gerret; Gerret d'ale grogue; Gerret imperial; Gerret mascle; Gitana; Gétcara; Gétlara; Jarret; Jarret imperial; Jarret mascle; Jerret femelle; Jerret pamfil; Judío; Mabre; Madre soldat; Mata soldados; Mata soldats; Medola; Mena; Mena mendola; Mendola mena; Mora; Mère; Pikarel handia; Sucla vera; Trompero gitano; Trompetero; Xucal d'hivern; Xucla; Xucla blanca; Xucla d'estiu; Xucla diestrosa; Xucla guindana; Xucla vera; Xucla vermella; Xucle.

chucla. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Maena smarís* (Linnaeus). Sinónimo: **caramel**.

chucla blanca. Designación oficial española del pez: *Maena chryselis*; *Smaris chryselis*; *Smaris gagarella*; *Spicara flexuosa*; *Spicara maena flexuosa*. Sinónimo oficial: Gerret; Xucla blanca.

chucla d'ivern. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Maena jusculum* (Cuvier y Valenncienes). Sinónimo: **chucla**.

chucladit. Designación oficial española del pez: *Cyclopterus lepadogaster*; *Cyclopterus ocellata*; *Cyclopterus purpureus*; *Lepadogaster balbis*; *Lepadogaster biciliatus*; *Lepadogaster ciliatus*; *Lepadogaster gouani*; *Lepadogaster lepadogaster*; *Lepadogaster lepadogaster lepadogaster*; *Lepadogaster purpurea*; *Lepadogaster rostratus*; *Piecephalus adherens*. Sinónimo oficial: Aixafarroques; Cabot chucladó; Cabot xuclador;

Chafarrocas; Pega roques; Pegador; Peix porch; Peixe porch; Pez puerco; Xucladit; Xucladó.

chucladit. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bathymyzon bairdii* (Gill). Sinónimo: **lamprea de mar**.

chucleder. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bathymyzon bairdii* (Gill). Sinónimo: **lamprea de mar**.

chucledit. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bathymyzon bairdii* (Gill). Sinónimo: **lamprea de mar**.

chucleedor. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bathymyzon bairdii* (Gill). Sinónimo: **lamprea de mar**.

chuclet. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Atherina hepsetus* (Linnaeus). Sinónimo: **chucleto**.

chucleto. Designación oficial española del pez: *Atherina hepsetus*. Sinónimo oficial: Abichón; Abixoi; Abixoi ertaina; Cabessut; Cesklet; Chirrete; Chuclet; Cuclet; Erregue; Jecllet; Joell; Jucllet; Moixó; Odolgabearrain; Peixe sense sang; Peje-rey; Pexe rey; Pez de rey; Pez rei; Pialla; Pión; Serklet; Xanguet; Xasclet; Yuclet.

chuco. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Myliobatis goodei* (Garman). Sinónimo: **chucho lucio**.

chuco. Nombre vulgar de la planta: *Melicocca bijuga*.

chuco de Nueva Zelanda. Designación oficial española del pez: *Myliobatis tenuicandatus*.

chucrut. Véase: col fermentada.

chucrut con cerdo y salchichas. Plato de la "cocina de Francia" perteneciente al grupo de "cerdo". **Ingredientes:** tocino, costilla de

cerdo pequeña, cerdo salado, codillo de cerdo, chucrut, cerdo salado, mirepoix de verduras, boutuque garni, enebro, pimienta blanca, vino blanco, caldo de pollo, salchichas, salchichas ahumadas, jamón cocido, patatas torneadas para guarnición. Nombre en Francia: choucroute d'alsace. Véase: cerdo en la cocina de Francia.

chucumite. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Centropomus armatus* (Gill). Sinónimo: **robalo gualajo**.

chufa. Nombre vulgar de la planta: *Cyperus esculentus*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chufa	
Ácido ascórbico (C) (mg)	6,00
Calcio (mg)	48,00
Carbohidratos (g)	45,70
Energía (kcal)	402,78
Energía (kJ)	1683,60
Fibra (g)	11,70
Fósforo (mg)	210,00
Grasa (g)	23,80
Grasa moninsaturada (g)	17,76
Grasa poliinsaturada (g)	1,98
Grasa saturada (g)	3,60
Hierro (mg)	3,20
Niacina (mg eq. niacina)	1,80
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	14,00
Proteína (g)	4,30
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,10
Sodio (mg)	1,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,23

chufa cosechero. Véase: clases de chufa.

chufa de calidad. Véase: clases de chufa.

Chufa de Valencia. Denominación de Origen (D.O.) de Hortalizas. Ampara la producción de chufa en unas 300 ha de la comarca de L'Horta Nord, en la provincia de Valencia. Además la Generalitat Valenciana tiene una Denominación de Calidad que ampara la horchata de Chufa Valenciana, todo ello tras el último cambio de normativa, reali-

zado en Octubre de 1995. La chufa (*Cyperus sculentus*) es una planta que produce pequeños tubérculos, con una antigüedad superior a 3.000 años. Las chufas se pueden consumir frescas, aunque su destino más habitual es la elaboración de horchata. Este refresco es totalmente natural, con apreciadas propiedades nutritivas, vitamínicas y curativas. Las técnicas avanzadas de conservación están facilitando el aumento de su consumo. Véase: hortalizas de España.

chufa granza. Véase: clases de chufa.

chul de frijol verde. Plato de la cocina yucateca en Méjico. **Ingredientes:** ejote, elote, pepita, epazote, manteca. Véase: frijoles en la cocina de Méjico.

chula. Designación oficial española del pez: *Xenichthys xanti*; *Xenichthys xenops*. Sinónimo oficial: Chulita; Jiguegua; Ojotón; Ojón; Olloco.

chula. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Menticirrhus agassizi* (Jordan). Sinónimo: **lambe gurrubato**.

chula. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Menticirrhus elongatus* (Günther). Sinónimo: **lambe bocadulce**.

chula. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Menticirrhus nasus* (Günther). Sinónimo: **lambe ratón**.

chula. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Menticirrhus paitensis* (Hildebrand). Sinónimo: **lambe muchachito**.

chula común. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Menticirrhus paitensis* (Hildebrand). Sinónimo: **lambe muchachito**.

chula pajarilla. Designación oficial española del pez: *Xenistius californiensis*. Sinónimo oficial: Cabritilla; Chitita; Ojotón; Pajarillo.

chuleta. Corte de carne, obtenido del ganado ovino. Tanto las chuletas de riñonada como las de centro o de palo y aguja, son indica-

das para ser fritas o hechas a la parrilla. Véase: despiece de la canal de ovino.

chuleta barnsley. Corte de la canal de cordero consistente en una chuleta doble con hueso. Buena para asar. Véase: canal de ovino; despiece de la canal de ovino.

chuleta con solomillo. Corte de la canal de ternera consistente en la chuleta grande con hueso de la parte final del solomillo. Se puede asar o freír. Véase: despiece de la canal de ternera.

chuleta de cerdo. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chuletas de cerdo	
Ácido fólico (µg)	3,00
Calcio (mg)	8,00
Carbohidratos (g)	tr.
Cinc (mg)	1,60
Colesterol (mg)	75,00
Energía (kcal)	205,00
Energía (kJ)	856,90
Fósforo (mg)	170,00
Grasa (g)	15,00
Grasa moninsaturada (g)	7,25
Grasa poliinsaturada (g)	5,00
Grasa saturada (g)	5,85
Hierro (mg)	0,80
Magnesio (mg)	17,00
Niacina (mg eq. niacina)	7,20
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,29
Porción comestible (%)	72,00
Potasio (mg)	370,00
Proteína (g)	17,50
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,14
Sodio (mg)	80,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,57
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	2,00
Vitamina D (µg)	tr.
Vitamina E (mg)	0,10

chuleta de cordero. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chuletas de cordero	parrilla	cruda
Ácido fólico (µg)	3,00	3,00
Calcio (mg)	9,00	8,00
Cinc (mg)	3,40	2,20
Colesterol (mg)	83,00	79,00
Energía (kcal)	234,00	244,00
Energía (kJ)	978,12	1019,92
Fósforo (mg)	177,00	170,00
Grasa (g)	16,00	20,10
Grasa moninsaturada (g)	6,10	8,50
Grasa poliinsaturada (g)	0,75	1,18
Grasa saturada (g)	7,80	9,96
Hierro (mg)	2,40	2,60
Magnesio (mg)	17,00	16,00
Niacina (mg eq. niacina)	5,00	4,40
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,20	0,18
Porción comestible (%)	79,00	67,00
Potasio (mg)	333,00	320,00
Proteína (g)	22,60	15,60
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,60	0,13
Sodio (mg)	90,00	75,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,10	0,13
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.	tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	1,70	1,30
Vitamina D (µg)	tr.	tr.
Vitamina E (mg)	0,16	0,16

chuleta de cuello. Corte de la canal de cordero consistente en un trozo carnoso utilizado para guisar o brasear. Véase: canal de ovino; despiece de la canal de ovino.

chuleta de lomo bajo. Corte de la canal de cordero consistente en un trozo de carne grueso del final del lomo. Véase: canal de ovino; despiece de la canal de ovino.

chuleta de pierna de cordero. Corte de la canal de cordero. Llamada *gigot d'agneau* en francés, es un corte transversal al fémur de la parte más tierna de la pierna de corde-

ro, y se consume a la plancha o a la brasa. Mejora su sabor si se marina en vino tinto antes de asarla. Véase: canal de ovino; despiece de la canal de ovino; pierna.

chuleta de ternera. Corte de la canal de ternera consistente en carne del lomo alto, ideal para asar o freír. Véase: despiece de la canal de ternera. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Chuletas de ternera	
Ácido fólico (µg)	8,00
Calcio (mg)	8,00
Carbohidratos (g)	tr.
Cinc (mg)	3,50
Colesterol (mg)	65,00
Energía (kcal)	252,50
Energía (kJ)	1055,45
Fósforo (mg)	200,00
Grasa (g)	20,50
Grasa moninsaturada (g)	8,59
Grasa poliinsaturada (g)	0,73
Grasa saturada (g)	7,50
Hierro (mg)	1,60
Magnesio (mg)	16,00
Niacina (mg eq. niacina)	3,30
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,25
Porción comestible (%)	78,00
Potasio (mg)	350,00
Proteína (g)	17,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,16
Sodio (mg)	60,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,05
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	1,00
Vitamina D (µg)	tr.
Vitamina E (mg)	0,19

chuletas al perejil. Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 13 minutos. **Ingredientes:** chuleta de ternera, aceite, kirsch, perejil picado, sal, pimienta. Véase: carnes asadas.

chuletas con verduras. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** chuletas, tomate, pimienta, cebolla, ajo, perejil,

patatas, zanahorias, guisantes, azafrán, aceite, sal.

chuletas de buey a la vizcaína. Plato de la “cocina” española perteneciente al grupo de “vacuno”. Cocina de Vascongadas. Las carnes de ternera y buey son elegidas siempre para una buena dieta. Mención aparte merece la carne de toro, a la que la cocina de España ha tenido que especializarse para aprovechar el toro lidiado y muerto en la plaza. **Ingredientes:** chuletas de buey cebón, pimientos rojos, ajo, limones, pan rallado, laurel, perejil, pimienta, aceite, sal.

chuletas de cerdo apanada. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** chuleta de cerdo, papa blanca, pan, aceite, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

chuletas de cerdo especiadas. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 40 minutos. **Ingredientes:** chuletas de cerdo, ajo, perjil, cebolla, pimentón, aceite, pimienta, sal. Véase: cerdo en la cocina clásica.

chuletas de ciervo en ginebra. Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 15 minutos. **Ingredientes:** chuleta de ciervo, mantequilla, sal, pimienta, ginebra, nata, zumo de limón, bayas de enebro. Véase: platos con carne de caza.

chuletas de cordero a la mañica. Plato de la “cocina” española perteneciente al grupo de “cordero y cabrito”. Cocina de Aragón. En este plato juega un papel decisivo el sofrito de tomate, que nos permite apreciar el valor de las chuletas desde un sabor distinto. Aragón aporta así sus propias ideas a la riquísima cocina del cordero. **Ingredientes:** chuletas de cordero, tomates, ajo, huevos, pan rallado, aceite, sal.

chuletas de cordero al ajo cabañil. Plato de la “cocina” española perteneciente al grupo de “cordero y cabrito”. Cocina de Murcia. En la huerta murciana, aprovechando la

bondad de sus productos, se elaboran estas chuletas, aderezadas con ajo, que devuelve el sabor medieval a un plato con mucha historia. Un plato que se puede acompañar perfectamente con una fuente de verduras a la brasa, otra exquisitez de la famosa huerta murciana. **Ingredientes:** chuletas de cerdo, patatas, ajos, azúcar, vinagre, pimienta, aceite, sal.

chuletas de corzo. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 30 minutos. **Ingredientes:** chuletas de corzo, huevo, pan rallado, ajo, sal, manteca de cerdo. Véase: caza en la cocina clásica.

chuletas de jabalí a la parrilla. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 30 minutos más el que permanezca al fresco. **Ingredientes:** chuletas de jabalí, ajo, manteca de cerdo, sal, pimienta, orégano. Véase: caza en la cocina clásica.

chuletas de ternera con verduras. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora. **Ingredientes:** chuletas de ternera, mechas de tocino, manteca de cerdo, jerez seco, caldo de carne, judías, espárragos, ajo, aceite, sal, pimienta. Véase: bovino en la cocina clásica.

chuletas de ternera en salsa. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 15 minutos. **Ingredientes:** chuletas de ternera, pimiento rojo, berenjena, aceite, manteca de cerdo, harina, ajo, vino blanco, cebolla, tomate, perejil, sal, pimienta. Véase: bovino en la cocina clásica.

chuletas tudanca. Plato de la cocina de Cantabria “Tudanca” perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** chuletas de vaca tudanca, aceite de oliva, pimienta negra, sal. Véase: cocina de Cantabria.

chuletón de cerdo. Corte de la canal de cerdo consistente en el lomo con el hueso, delicioso para asar al horno o a la parrilla. Véase:

se: canal de porcino; despiece de la canal de porcino.

chuliola. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Trigla corax* (Bonaparte, Monreau). Sinónimo: **alfondega**.

chuliola. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Aspitrigla obscura* (Linnaeus). Sinónimo: **bejel**.

chuliola. Nombre vulgar, en el Levante Español, del pez: *Trigla corax* (Bonaparte, Monreau). Sinónimo: **alfondega**.

chulita. Nombre vulgar del pez: *Xenichthys rupestris* (Hildebrand). Sinónimo: **oloco**.

chulita. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Xenichthys xanti* (Gill). Sinónimo: **chula**.

chulo. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Astacus marinus* (Fabricius). Sinónimo: **bogavante**.

chumbera. Nombre vulgar de la planta: *Opuntia ficus indica*.

chumbo. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Caranx caninus* (Walford). Sinónimo: **jurel común**.

chumbo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Caranx atrimanus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **casabe ñato**.

chumbo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Caranx caballus* (Günther). Sinónimo: **co-cinero verde**.

chumbo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Hemicarans sechurae* (Gilbert). Sinónimo: **casabe chumbo**.

chumumo. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anchoa arenicola* (Meek e Hildebrand). Sinónimo: **anchoa plata**.

chumumo. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anchoa exigua* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **anchoa chumumo**.

chunchillo. Nombre vulgar del pez: *Psammobatis chilcae* (Hildebrand). Sinónimo: **chunco**.

chunco. Designación oficial española del pez: *Psammobatis chilcae*. Sinónimo oficial: Chunchillo.

chuño. Palabra procedente del quechua y que denomina la patata (*Solanum tuberosum*) helada y secada al sol.

chupa chupa. Nombre vulgar de la planta: *Matisia cordata*.

chupa piedra. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Dormitator latierons* (Richardson). Sinónimo: **monengue durmiente**.

chupapiedra. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Gobiesox marmoratus* (Jenys). Sinónimo: **pejesapo chino**.

chuparaco. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Decapterus punctatus* (Cuvier). Sinónimo: **macarela chuparaco**.

chupare. Designación oficial española del pez: *Himantura schmardae*. Sinónimo oficial: Lebisa; Raie fouet; Raya tapadera; Sabina.

chupasangre. Designación oficial española del pez: *Lepadogaster zebrina*; *Lepadogaster zebrinus*.

chupasangre. Nombre vulgar de la seta: *Tylopilus felleus*.

chupa sangre. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Mobula lucasana* (Beebe y Tee-Van). Sinónimo: **diablo chupasangre**.

chupe de camarones. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** camarón, patata, huevo, choclo, ajo, cebolla, tomate, agua, leche evaporada, arveja,

arroz, aceite, orégano, perejil, sal, pimienta. Véase: sopas en la cocina de Perú.

chupe de choros. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** choro, patata, caldo de choros, huevo, ajo, cebolla, tomate, leche evaporada, cilantro, pimentón, aceite, orégano, sal, pimienta. Véase: sopas en la cocina de Perú.

chupe de congrio. Plato integrante de la cocina con pescado de Chile. Tiempo de preparación 40 minutos. Cocción: 35 minutos. **Ingredientes:** congrio, leche, pan remojado, cebolla, pimiento molido, mantequilla, sal, pimienta, orégano, patatas hervidas, huevo duro. Véase: pescados en platos internacionales.

chupe de frejoles. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** carne de res, patata, frijoles, fideos, chalona, zapallo, ajo, zanahoria, ají mirasol, cebolla, comino, cilantro, hierbabuena, orégano, sal, pimienta. Véase: sopas en la cocina de Perú.

chupe de langostinos. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** langostino, patata, arroz, arveja, huevo, pimentón, cebolla, leche, ajo, orégano, perejil, sal, pimienta. Véase: sopas en la cocina de Perú.

chupe de pallares. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** pallar, pescado, zapallo, ajo, huevo, choclo, cebolla, leche evaporada, arroz, orégano, aceite, sal, pimienta. Véase: sopas en la cocina de Perú.

chupe de viernes. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** choro, cabeza y espinazo de pescado, patata, fideo canuto, queso, cebolla, ajo, tomate, ají amarillo, leche, pimentón, cilantro, orégano, sal, pimienta. Véase: sopas en la cocina de Perú.

chupin. Nombre vulgar gallego de la seta: *Macrolepiota procera*.

chupín al vino tinto. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** pescado, tomate, ajo, vino tinto, pasta de tomate, queso parmesano, cilantro, cebolla china, perejil, laurel, comino, sal, pimienta. Véase: sopas en la cocina de Perú.

chuquisa. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Aplodactylus vermiculatus* (Valenciennes). Sinónimo: **jerguilla chuquisa.**

churi. Nombre vulgar de la planta: *Cucurbita maxima.*

churima. Nombre vulgar de la planta: *Inga edulis.*

churra. Véase: oveja churra.

churra. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Mugil cephalus* (Linnaeus). Sinónimo: **lisa pardete.**

churrasco. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Callorhynchus callorhynchus* (Linnaeus). Sinónimo: **pejegallo.**

churre de lana. Cera altamente compleja de éster de parafina, alcoholes y ácidos grasos que cubre la superficie de las fibras de la lana de oveja y es obtenido lavando la lana con jabón o detergente sintético; tiene utilidad en la fabricación de lanolina y de sus derivados, para cubrir pieles y, en aceites lubricantes y consistentes, jabones y ungüentos. Sinónimo: grasa de lana, aceite de lana, cera de lana.

churret. Variedad de uva tinta. Véase: uva monastrell.

churro. Otro nombre de la pieza de pan: coca. Véase: panes de España.

churros. Véase: masas fritas.

churros de pescado. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** Para la pasta:

harina, huevo, levadura, cerveza, aceite, sal. Pescado: abadejo, merluza u otros, ajo, perejil, sal, jugo de limón.

chusco. Pan popular elaborado en toda la península, antigua pieza de ración del ejército español. Por su amplia difusión, adopta diferentes peculiaridades formales. Véase: panes de España.

chusquiza. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Seriolella porosa* (Guichemot). Sinónimo: **cojinoba savorín.**

chutney. Véase: chatni.

chuvión. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Sepia filliouxii* (Lafont). Sinónimo: **jibia.**

chuvión. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Illex coindetii* (Verano y Steenstrup). Sinónimo: **volador.**

chuyes. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Chloroscombrus orqueta* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **casabe orqueta.**

cianocobalamina. Sustancia que posee actividad hemopoyética, aparentemente idéntica al factor antianémico del hígado. Se llama también vitamina B₁₂.

cianofíceas (*Cyanophyceae*). Algas azules asociadas con un helecho que vive en los arrozales.

cibí amarillo. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Caranx barthilimaei* (Cuvier). Sinónimo: **cojinúa amarilla.**

cibí carbonero. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Caranx ruber* (Bloch). Sinónimo: **cojinúa carbonera.**

cibí cocinero. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Caranx ruber* (Bloch). Sinónimo: **cojinúa carbonera.**

cibí manche. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Caranx ruber* (Bloch). Sinónimo: **cojinúa carbonera**.

cibí mancho. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Caranx ruber* (Bloch). Sinónimo: **cojinúa carbonera**.

Cicer arietinum Familia: papilionáceas. Es una legumbre herbácea, anual, de tallo erguido, que no se conoce en estado salvaje y que se cultiva ampliamente en las zonas meridionales de las regiones mediterráneas y en Oriente. Los garbanzos ya eran conocidas en las culturas India y egipcia, y fueron también apreciados por griegos y romanos, no sólo por sus propiedades alimentarias sino también, y sobre todo, por sus virtudes dietéticas. Esta planta posee un sistema radical bastante desarrollado, un tallo rugoso de 50-60 cm de altura, con hojas compuestas y flores pequeñas, en general blancas o rojizas, axilares y solitarias. Las semillas, encerradas en legumbres cilíndricas y cortas, son grandes y algo rugosas. Las que se utilizan en alimentación son claras y amarillentas, como de 1 cm de diámetro. Conservan muy bien su forma durante la cocción. Tiempo de cocción aproximado 60 minutos. Secos, los garbanzos se encuentran en el mercado durante todo el año. Molidos, dan una harina con la que puede fabricarse una variedad de pan. Nombre vulgar: **garbanzo**. Según el Código Alimentario, 3.18.02. c. Legumbre seca obtenida de *Cicer arietinum*, L. Véase: legumbre seca.

cicerello. Nombre vulgar del pez: *Gymnammodytes cicereus*.

***Cichorium endivia* var. *crispa*.** Familia: compuestas. Subfamilia: ligulifloras. Otra variedad es la endibia (*Cichorium endivia* var. *latifolia*) En cultivo se comportan ambas variedades como plantas anuales, caracterizadas por la posesión de una roseta de hojas basales que, a diferencia de la lechuga (*Lactuca sativa*), forman conjuntos muy abiertos y laxos. En el tipo *crispum*, las hojas se presentan profundamente hendidas, festoneadas y arrugadas, como en los cultivares “rizos de

invierno”, “rizos corazón de oro”, “ducal”, “gloria de exposición”, “pancalieri” y “rufec”. De la escarola existen variedades de corte que se consumen sobre todo hacia el otoño. A fin de alcanzar mejores cualidades organolépticas, se recurre a la técnica del blanqueado. Es una gran fuente de ácido fólico y potasio. Véase: lechugas. Nombre vulgar: **escarola rizada**. Según el Código Alimentario, 3.21.06. Es la hoja y tallo tiernos de la planta *Cichorium endivia*, L. Véase: productos hortícolas.

***Cichorium endivia* var. *latifolia*.** Familia: compuestas. Subfamilia: ligulifloras. Las hojas de la escarola son anchas y menos rizadas y amargas que las de la escarola rizada, son un poco onduladas y dentadas en los bordes. Las interiores son más pálidas y menos amargas que las exteriores. Deben eliminarse los extremos ennegrecidos. La escarola se suele comer cruda, pero también se puede cocer. Es una fuente excelente de ácido fólico y potasio. Otra variedad es la escarola rizada (*Cichorium endivia* var. *crispa*) En cultivo se comportan ambas variedades como plantas anuales, caracterizadas por la posesión de una roseta de hojas basales que, a diferencia de la lechuga (*Lactuca sativa*), forman conjuntos muy abiertos y laxos. En cambio el tipo *latifolia* presenta hojas anchas, en general enteras, onduladas y a veces dentadas en los bordes. La endibia es más rústica que la escarola. Resiste mejor el frío y, en conjunto, es más fácil de cultivar. Entre las variedades más conocidas deben citarse las: “gigante de los hortelanos”, “casco de oro”, “full heart” y “florentina”. De la endibia se recogen sólo las macollas y su uso es preferentemente invernal. A fin de alcanzar mejores cualidades organolépticas, se recurre a la técnica del blanqueado. Nombre vulgar: **escarola**, endibia, endivis. Véase: lechugas. Nombre vulgar: escarola. Según el Código Alimentario, 3.21.06. Es la hoja y tallo tiernos de la planta *Cichorium endivia*, L. Véase: productos hortícolas.

***Cichorium intybus*.** Familia: compuestas. Subfamilia: ligulifloras. Especie espontánea polimorfa, originaria de todas las regiones

templadas de Europa, Norte de África y Asia occidental. En los climas mediterráneos crece espontáneamente entre las hierbas, desde el nivel del mar hasta altitudes medias. También es objeto de cultivo. A fin de conseguir el blanqueado de algunas partes y su acohombamiento, se hace engrosar el peciolo y la nerviación principal, que aparecen mucho más claros que el resto de la lámina (que toma un color verde oscuro y aparece cortada y lobulada) Los cultivares más apreciados tienen una mayor consistencia carnosa. Está en el mercado prácticamente todo el año. Es muy rica en ácido fólico, vitamina A y potasio. Véase: lechugas. Nombre vulgar: achicoria roja, **achicoria**, almirón, amargón, chicoria, ramaoya. Según el Código Alimentario, 3.21.06. Es la raíz de la planta *Cichorium intybus*, L. Véase: productos hortícolas. 3.21.10. Es la hoja y tallo tiernos de la planta *Cichorium intybus*, L. Véase: productos hortícolas. 3.25.16. Es el producto elaborado con la raíz de la planta *Cichorium intybus*, L. convenientemente lavada, limpia, tostada, molida y tamizada. Contendrá, como mínimo, 50% de materia seca soluble en agua, y, como máximo, 15% de humedad. Sus cenizas totales no excederán del 10% sobre materia seca. Véase: clasificación de sucedáneo del café. Otra especie, la **endibia belga**, así como la achicoria de hojas anchas, que también pertenece al género *Cichorium* y a la especie *intybus*. Puede inducir a cierta confusión que se debe a una falta de concordancia entre los criterios puramente botánicos y las variedades obtenidas por cultivo forzado. La endibia belga debe incluirse entre las “achicorias de raíz”, a pesar de que mediante un procedimiento especial de cultivo forzado, lo que se consume es el “corazón” de la planta, es decir, el conjunto de hojas largas, estrechas y enroscadas, totalmente blancas, tiernas y crujientes, abundantes sobre todo en época invernal. Véase: endivis, achicoria de hojas anchas. Otra variedad la **endibia**, o achicoria de

hojas anchas es una pequeña achicoria de hojas, de típica producción primaveral, caracterizada por la posesión de una roseta basal de elementos foliares. De forma redonda y con hojas recortadas y ásperas, tiene un sabor algo amargo. Se come tanto cruda como cocida. Con tonos violáceos, también ayuda a hacer más atractivas las ensaladas.

Cichorium intybus* var *foliosum. Familia: compuestas. El radicchio es una variedad de achicoria roja procedente de la provincia de Vénero, en el Norte de Italia. Añade una nota crujiente y de color a las ensaladas y tiene un sabor ligeramente amargo, por lo que es mejor acompañarlo de otras lechugas para apreciarlo mejor. Escoja uno de base consistente y hojas compactas, de color vivo y sin tonos pardos en las puntas. Nombre vulgar: **radicchio**.

ciclamato. (E-H-6.880) Producto derivado del benceno (sales de sodio, potasio y calcio del ácido ciclo-hexil-sulfámico), sin calorías, que posee un poder endulzante que equivale a 30 veces el del azúcar, pero que no provoca caries dentales. Se usa como azúcar doméstico en varios países. Véase: edulcorantes artificiales.

ciclamato cálcico. (E-H-6.881) Edulcorante artificial. No se conocen aún muy bien sus efectos. Según la OMS podría tener potencialidades cancerígenas, efectos mutágenos. Los ciclamatos están prohibidos en Francia en las bebidas y la alimentación desde 1950. A evitar. Véase: edulcorantes artificiales.

ciclamato sódico. (E-H-6.882) Edulcorante artificial. No se conocen aún muy bien sus efectos. Según la OMS podría tener potencialidades cancerígenas, efectos mutágenos. Los ciclamatos están prohibidos en Francia en las bebidas y la alimentación desde

1950. A evitar. Véase: edulcorantes artificiales.

ciclamosa. Disacárido $C_{12}H_{22}O_{11}$. Véase: hidratos de carbono.

cicloptéridos. Véase: *Cyclopteridae*.

ciclóptero. Designación oficial española del pez: *Cyclopterus lumpus*. Sinónimo oficial: Liebre de mar.

ciclostoma elegante. Es un prosobranquio que ha perdido las branquias transformándose la cavidad paleal en saco pulmonar. La concha puede tener hasta 13 mm de altura con circunvoluciones o espiras que evolucionan hacia la abertura bucal. Su color es grisáceo o amarillento. Es uno de los pocos caracoles terrestres que poseen opérculo en lugar de epifragme. Se alimenta de plantas ásperas de suelos calizos y vive en Europa occidental.

ciclóstomo. Clase zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Comprende las lampreas y mixinoideos. Cuerpo cilíndrico, alargado, sólo con aletas medias; piel lisa, sin escamas; acuáticos, sin mandíbulas verdaderas; una abertura nasal; de 5 a 16 pares de bolsas branquiales que se abren a los lados del cuerpo; corazón de 2 cámaras. Dos órdenes: *Petromizontiformes* y *Mixiniformes*.

cicuta. Nombre vulgar de la planta: *Comium maculatum*.

***Cidona vulgaris*.** Familia: rosáceas. Los frutos, tomentosos, amarillentos, de forma irregular, bastante aromáticos y con la pulpa muy coriácida y áspera, se clasifican en dos grandes grupos según su aspecto sea más parecido al de las manzanas o al de las peras. Como consecuencia se habla de “manzana membrillo” esférica, llamada también “membrillo macho”, y “peras membrillo” o bien “membrillo hembra”. A diferencia de otros frutos, al membrillo no le favorece el frío, por lo que debe cosecharse precozmente, antes de finalizar octubre, y almacenarlo en lugar ade-

cuado, puesto que se conserva durante mucho tiempo. Sin embargo, no es apto para el consumo inmediato, sino después de algunos meses de conservación. En la cocina se suele utilizar como complemento de las manzanas normales cocidas, ya que confiere un aroma y un sabor muy agradable y peculiar. En Asia los membrillos se utilizan como verduras e incluso se rellenan con carne, o se cortan en dados para añadirlos a los rellenos de aves y frutos de mar. Pertenece al grupo de las frutas semiácidas. Tiene aplicaciones terapéuticas. Con los membrillos se preparan jarabes y zumos, jaleas, y el famoso dulce o carne de membrillo, una especie de mermelada de elevada consistencia que, al enfriarse, solidifica. Puede conservarse en bloques envueltos con una película de celofán o de algún material parecido. Véase: otras frutas. Nombre vulgar: **membrillo**, quince, cognasier, quitte. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Cidonia maliformis*, Miller. Véase: frutas carnosas.

Cidones. Término municipal de la provincia de Soria (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cidra. Nombre vulgar de la planta: *Citrus medica* var. *vulgaris*.

cidra de Calabria. Cultivar de la planta: *Citrus medica*.

cidra de Córcega. Cultivar de la planta: *Citrus medica*.

cidra de Grecia. Cultivar de la planta: *Citrus medica*.

cidrac. Nombre vulgar catalán de la planta: *Melissa officinalis*.

cidreira. Nombre vulgar gallego de la planta: *Melissa officinalis*.

cidronella. Nombre vulgar de la planta: *Melissa officinalis*.

cienlibras. Nombre vulgar del pez: *Elops saurus*.

cienudillos. Nombre vulgar de la planta *Equisetum arvense*.

cierre de envases. Según el Código Alimentario, 2.04.10. Se adaptarán a las condiciones generales especificadas en este Código y podrán estar fabricados con los siguientes materiales: a) Tapas metálicas revestidas o no de estaño, barniz o esmalte; de materiales cerámicos, porcelana, vidrio, cartón impermeabilizado o materias plásticas, que aseguren un ajuste perfecto, con o sin anillos de caucho, conglomerados y materias plásticas o por soldadura. b) Taponos "corona" revestidos de película de plástico, aluminio, estaño o con disco de corcho en su superficie de contacto con los alimentos y según las exigencias de conservación del contenido del envase. c) Cápsulas metálicas para botellas, siempre que se aislen por una hoja de "papel de estaño" de ≈ 1 mm de espesor o una hoja de aluminio u otra materia impermeable e inatacable en frío por el ácido acético al 6%. d) Taponos de corcho, madera, caucho o materias plásticas. Consúltese: Real Decreto 397/1990. de 16 de Marzo (BOE 74 de 27 de Marzo) Véase: aparatos, utensilios y envoltentes.

ciervo. (*Cervus elephus*) Mamífero artiodáctilo (con pezuña) de mayor talla de los que habitan en España, donde hay indicios de su presencia desde el Pleistoceno Superior, hace unos 120000 años; con excepción del alce, es también el mayor de Europa, Se extiende por Europa, Asia y el norte de África. Los machos adultos, pueden pesar hasta 250 Kg., aunque los valores medios en la península Ibérica están en 140 Kg. (frente a

los 175 en Francia, por ejemplo), con una longitud de 2 metros de tronco y una altura de 1,25 m en la cruz; tiene cuerna, que renueva todos los años en primavera y puede alcanzar hasta 10 gajos o puntas. Las hembras sólo alcanzan 90 Kg. de peso medio y una altura de 1,05 m. El pelaje cambia notablemente según las estaciones; en verano tiene tonos pardo-rojizos, sepia en la cabeza con un anillo ocular pálido, mientras el vientre y las caras internas de las nalgas son blanquecinas; durante el invierno la piel de la parte superior de los cuartos traseros se oscurece notablemente, aunque todo el cuerpo se tiñe de un cierto color oscuro, con pelos más largos. Los gabatos o cervatillos tienen manchas blancas en su piel, que desaparecen al hacerse adultos. El escudo que queda debajo del rabo es de color ocre pálido en vez del blanco que caracteriza a corzos y gamos. Los ciervos son fitófagos; se alimentan de hierbas, hojas de árboles y arbustos; se trata de herbívoros muy rústicos. Durante la primavera entre marzo y mayo se produce el desmogue o pérdida de la cuerna, que recupera totalmente en julio-agosto después de eliminar la borra o cobertura aterciopelada con que sale la nueva cornamenta. El macho vive aislado o en pequeños grupos, mientras las hembras y los gabatos y jóvenes forman rebaños. Al llegar el otoño, en septiembre, entran en celo y comienza la berrea. Acostumbran durante el celo a frotar los cuernos contra árboles o arbustos para delimitar el territorio. Los machos dominantes se pegan por controlar el harén hasta que a finales de octubre, una vez cubiertas las hembras, los harenes se deshacen y los machos se separan del grupo. Las hembras se reúnen en manadas de entre 9 y 12 individuos, guiadas por una hembra vieja, mientras cada madre se acompaña normalmente de las dos crías nacidas en los dos últimos años. Estas manadas se mantienen agrupadas hasta que llega la época del parto, cuando cada hembra busca en la espesura del bosque el lugar

apto para parir y, al cabo de 20 días, las hembras y los gabatos se reúnen de nuevo en manadas. El ciervo ibérico es una especie adaptada a los climas mediterráneos y atlánticos. Vive en los bosques y matorrales de encina, alcornoques, jaras y brezos, pero en Castilla y León se localiza principalmente en los de frondosas caducifolias de las Reservas Nacionales de Caza, aunque las formaciones arbustivas y arbóreas densas de cualquier territorio constituyen un hábitat idóneo para esta especie rústica. Asimismo, los pinares representan un medio en el que prospera. Normalmente vive en altitudes menores de 2000 m: durante la estación cálida se refugia en los montes y umbrías serranos y durante la estación fría se desplaza hacia las solanas y valles bajos. El ciervo ha estado extendido por extensos territorios de las llanuras durienses, de las que fue desapareciendo a medida que se roturaban los bosques y acantonándose en las áreas montañosas. Todavía se conservan ejemplares de cérvidos en algunas grandes propiedades con monte de encina, en las que se ha cuidado la fauna. De hecho, si no es perseguido, el ciervo se recupera, tanto más cuanto que los lobos su principal predador un sufrido un retroceso mayor. Las ciervas tienen ciclos sexuales de 18 días, que se repiten periódicamente, en caso de no quedar preñadas, entre septiembre y marzo. Tras un periodo de gestación de entre 230 y 240 días, la mayoría de los partos tiene lugar a finales de mayo o principios de junio: son raros los partos gemelares. Los gabatos pesan unos 7 Kg. al nacer y enseguida se ponen en pie: tienen un periodo de lactancia muy prolongado y la mortalidad postnatal está muy influida por el medio, pero, ante todo, por la presencia o ausencia de predadores. En los cotos bien cuidados se puede reducir a niveles bajísimos. Considerando que el índice de fertilidad de los adultos es de un 0,8 y el índice de mortalidad durante el nacimiento y cría de un 0,2, se puede establecer un ritmo de crecimiento de en torno a un 32% sobre el total de adultos. De acuerdo con la relación de sexos y de edades, se tendrá una pirámi-

de demográfica característica, que se conoce con el nombre de pirámide de Hoffman, su autor, y en que se aprecia el predominio de los individuos jóvenes, tanto de machos como de hembras, con una relación de 68% de adultos (mayores de un año) frente a un 32% de jóvenes. En esa pirámide se recoge la distribución de machos y hembras entre 1 y 10 años; los individuos jóvenes "excedentarios" y los adultos cazables aparecen con otro color, ya que los jóvenes son individuos que desaparecen por muerte debida a predadores o accidentes, mientras los individuos adultos "excedentarios" son los que forman el cupo de caza o disponibilidad cinegética. Véase: carne de ciervo; *Cervus elephus*.

ciervo asado. Plato de la cocina asturiana.

Ingredientes: trozo de carne de ciervo, cebolla, zanahoria, vino blanco, brandy, tomillo, laurel, nuez moscada, manteca de cerdo, pimienta, sal. Véase: cocina de Asturias.

ciervo braseado con salsa al whisky. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 45 minutos, más el tiempo de adobo.

Ingredientes: lomo de ciervo, jugo de carne, whisky, crema de leche, manzana reineta pelada, confitura de arándanos, castañas en conserva al natural, zanahoria, cebolla, hierbas aromáticas, sal, pimienta, aceite, zumo de limón, vino blanco, brandy. Véase: caza en la cocina clásica.

ciervo estofado. Plato de la cocina de

Cantabria "Lamasón" perteneciente al grupo de "carnes". **Ingredientes:** carne de ciervo, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, tomillo, pimentón, perejil, aceite de oliva, brandy, pimienta, sal. Véase: cocina de Cantabria.

cifomandra. Nombre vulgar de la planta:

Cyphomandra betacea.

cigala. Designación oficial española del crustáceo:

Astacus norvegicus; *Cancer norvegicus*; *Nephrops norvegicus*. Sinónimo oficial: Caragán, Cigata; Cijala; Escamarlá, Escamar-

lán; Garagán; Langostiño; Maganto; Patas largas; Zigala; Zigata.

cigala. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chromis castanea* (Risso). Sinónimo: **castañuela**.

cigala. Crustáceo. Nombre vulgar. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cigala	
Ácido fólico (µg)	17,00
Calcio (mg)	30,00
Cinc (mg)	3,60
Colesterol (mg)	150,00
Energía (kcal)	66,30
Energía (kJ)	277,13
Fósforo (mg)	200,00
Grasa (g)	0,70
Grasa moninsaturada (g)	0,15
Grasa poliinsaturada (g)	0,22
Grasa saturada (g)	0,11
Hierro (mg)	0,50
Magnesio (mg)	30,00
Porción comestible (%)	38,00
Potasio (mg)	250,00
Proteína (g)	15,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	1,00
Yodo (mg)	30,00

cigala. Nombre vulgar, en Cataluña, del crustáceo: *Cancer arctus* (Linnaeus). Sinónimo: **santiaguíño**.

cigala. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del crustáceo: *Cancer arctus* (Linnaeus). Sinónimo: **santiaguíño**.

cigala colorada. Designación oficial española del crustáceo: *Eunephrops bairdii*.

cigala de Florida. Designación oficial española del crustáceo: *Nephropsis aculeta*.

cigala de fondo. Designación oficial española del crustáceo: *Acanthacaris caeca*; *Neophoberus caecus*; *Phoberus caecus*.

cigala de grano. Designación oficial española del crustáceo: *Nephropsis agassizii*.

cigala del Caribe. Designación oficial española del crustáceo: *Metanephrops binghami*.

cigala del Pacífico. Designación oficial española del crustáceo: *Nephropsis occidentalis*.

cigala gran. Nombre vulgar valenciano del crustáceo: *Scyllarides latus*.

cigala grande. Nombre vulgar del crustáceo: *Scyllarides latus*.

cigala pequeña. Nombre vulgar del crustáceo: *Scyllarus arctus*.

cigala real. Nombre vulgar del crustáceo: *Scyllarus arctus*.

cigalas a la tártara. Plato correspondiente al grupo de cigalas. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 18 minutos. **Ingredientes:** cigalas, sal, tomillo, salsa tártara, perejil picado. Véase: cigalas.

cigalas a la vinagreta. Plato correspondiente al grupo de cigalas. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 18 minutos. **Ingredientes:** cigalas, sal, pimienta, aceite, vinagre, perejil picado. Véase: cigalas.

cigalas con salsa holandesa. Plato correspondiente al grupo de cigalas. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 18 minutos. **Ingredientes:** cigalas, sal, tomillo, laurel, perejil, salsa holandesa. Véase: cigalas.

cigalas de mar. Véase: *Scyllridae*. Sinónimo: esciláridos.

cigalas en la cocina. Consideramos los siguientes platos: Cigalas a la tártara; Cigalas

a la vinagreta; Cigalas con salsa holandesa. Véase: mariscos.

cigalas gratinadas. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 40 minutos. **Ingredientes:** cigalas, sal, pimienta, almendras tostadas. **Salsa:** ajo, yema de huevo, aceite de oliva, sal, pimienta. Véase: crustáceos y moluscos en la cocina clásica.

cigale. Nombre vulgar, en Martinica, del crustáceo: *Parribacus antarcticus* (Lund). Sinónimo: **cigarro chino**.

cigale. Nombre vulgar, en Martinica, del crustáceo: *Scyllarides aequinoctialis* (Lund). Sinónimo: **cigarro español**.

Cigales. Término municipal de la provincia de Valladolid (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cigarra. Designación oficial española del crustáceo: *Scyllarides latus*; *Scyllarus latus*. Sinónimo oficial: Langostino; Roquete; Santiohandia.

cigarra. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del crustáceo: *Cancer arctus* (Linnaeus). Sinónimo: **santiaguíño**.

cigarra. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Cancer arctus* (Linnaeus). Sinónimo: **santiaguíño**.

cigarra de mar pequeña. Nombre vulgar del crustáceo: *Scyllarus arctus*.

cigarra enana. Designación oficial española del crustáceo: *Scyllarus pygmaeus*.

cigarro chato. Designación oficial española del crustáceo: *Evibacus princeps*. Sinónimo

oficial: Langosta chata; Langosta china; Langosta de arena; Langosta filipina.

cigarro chileno. Designación oficial española del crustáceo: *Scyllarus delfini*.

cigarro chino. Designación oficial española del crustáceo: *Parribacus antarcticus*. Sinónimo oficial: Chinezta; Cigale; Mariecarogne; Savate.

cigarro de Galápagos. Designación oficial española del crustáceo: *Scyllarides astori*.

cigarro de quilla. Designación oficial española del crustáceo: *Scyllarides americanus*; *Scyllarides nodifer*.

cigarro español. Designación oficial española del crustáceo: *Scyllarides aequinoctialis*.

cigarros. Plato de la cocina de Marruecos ideal para picar en fiestas. Tiempo de preparación 40 minutos; tiempo de cocción 25 a 30 minutos. **Ingredientes:** cebolla picada fina, aceite de oliva, carne magra de buey o cordero picada, canela en polvo, pimienta de Jamaica, jengibre molido, pimienta molida, perejil fresco, huevo, pasta filó, mantequilla fundida. Véase: sopas y entrantes en la cocina de Marruecos.

cigata. Nombre vulgar, en El País Vasco, del crustáceo: *Astacus norvegicus* (Pennant). Sinónimo: **cigala**.

cigró. Nombre vulgar catalán de la planta: *Cocor arietinum*. Sinónimo: **garbanzo**

cijala. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Astacus norvegicus* (Pennant). Sinónimo: **cigala**.

cilantro. Nombre vulgar de la planta: *Coriandrum sativum*. Nombre hindú: *hara dhania*; Véase: especias y hierbas en la cocina védica.

cilantro. Ingredientes de la cocina de Méjico. Planta aromática, se utiliza como condimento. Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico.

cilantro en grano, entero Nombre hindú: *sabut dhania*; Véase: especias y hierbas en la cocina védica; semillas de cilantro.

cilantro en grano, molido Nombre hindú: *pesa dhania*; Véase: especias y hierbas en la cocina védica.

cilantro fresco. Véase: hojas de cilantro.

cilantro. Nombre vulgar de la planta: *Eryngium foetidum*.

cilentro. Nombre vulgar de la planta: *Eryngium foetidum*.

ciliandro. Nombre vulgar de la planta: *Coriandrum sativum*.

Ciliaria scutellata. Familia: humariaceae. Seta que tiene un receptáculo sin pie y al principio un poco cupulado y luego aplastado con una anchura de 2 a 10 mm y un color rojo anaranjado vivo en su parte superior o interna y algo más pálido y cubierto de pelos en su parte inferior o externa. Estos pelos son de color marrón y son más largos y derechos en el margen, lo que le da un aspecto ciliado. Vive de primavera a otoño sobre madera podrida y a veces sobre tierra húmeda.

Ciliata mustela. Pez. Designación oficial: **madre de la anguila**.

Cillán (Las Navillas de Brieva). Término municipal de la provincia de Ávila (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cilleros. Término municipal de la provincia

de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cilleros de la Bastida. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cilleruelo de San Mames. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cilus montii. Pez. Designación oficial: **ronco chileno**.

cima de pavita rellena. Plato integrante de la cocina de las aves. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 3 horas. **Ingredientes**: pava pequeña, jamón de York, carne de ternera, queso rallado, lata de guisantes, brandy, sal, pimienta, zumo de limón, cebolla, manteca, pan remojado en leche, huevo,

aceitunas verdes deshuesadas, nuez moscada rallada. Véase: entradas frías de aves.

cimarrón. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Orcynus thinnus* (Luetken). Sinónimo: **atún del Atlántico**.

cimarroyá. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Orcynus thinnus* (Luetken). Sinónimo: **atún del Atlántico**.

cima de naba. Nombre vulgar de la planta: *Brassica campestris*.

Cimbrius cimbrius. Pez. Designación oficial: **barbada**.

cinc. Elemento químico de símbolo Zn, número atómico 30, masa atómica 65,38, masa específica relativa 6,9 a 7,2 y configuración electrónica (Ar)³d¹⁰4s², con 15 nucleidos, cinco de los cuales son estables. Forma cristales metálicos de estructura hexagonal compacta deformada. Es el último término de la primera serie de elementos de transición. Véase: alimentos ricos en cinc.

cincho. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Lepidopus xantusi* (Goode y Bean). Sinónimo: **sable cincho**.

cinchuela. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **peine percal**.

cinco especias. Mezcla de especias chinas preparada para aromatizar las carnes asadas, las marinadas y las aves. Como receta básica proponemos cantidades iguales de cada ingrediente y usted puede experimentar. Le advertimos que esta combinación es muy picante: semillas de hinojo, anís, anís estrellado, casia molida, clavos. Esta mezcla muy utilizada en China y Vietnam, se vende ya preparada en los supermercados y tiendas chinas en forma de polvo de un color pardusco y rojizo. Véase: recado de especias.

cinco especias tunecinas. Llamado en árabe *qâlat daqqa*, este preparado se utiliza con las verduras y con el cordero. **Ingredien-**

tes: pimienta negra en grano, clavo, granos del paraíso, nuez moscada rallada, canela molida. Véase: mezclas de especias.

Cinco Villas. Término municipal de la provincia de Madrid en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cinéglósido. Nombre vulgar del pez: *Symphium nigrescens*.

Cinnamomum cassia. Familia: lauráceas. Planta tropical de hoja perenne que alcanza hasta 3 m de altura. La corteza es áspera, marrón grisácea por fuera y marrón rojiza por dentro. Su recolección comienza en la época de lluvias, cuando la corteza se separa fácilmente. Ésta se arranca del árbol, a continuación se seca en planchas o en hilos tejidos y finalmente se enrolla en canillas que se clasifican según su longitud, aroma y color. La casia tiene un aroma más intenso y menos agradable que la canela. El sabor es ligeramente dulce con un toque final amargo y astringente. Se usa entera en platos de carne, en *curries* y en el café, y molida en pasteles y masas o para realzar el aroma del chocolate y los platos de fruta. Véase: especias; especias y semillas. Nombre vulgar: **casia**, canela borde, corteza casia.

Cinnamomum zeylanicum. Familia: lauráceas. Se trata de un árbol perenne procedente de Sri Lanka (antiguo Ceilán), del que se conocen numerosas variedades. Posee hojas oblongas y coriáceas y flores pequeñas, de color blanco azulado, agrupadas en racimos terminales. El árbol de la canela es de hoja perenne y alcanza los 10 m de altura en su forma silvestre, pero se poda en árboles más pequeños y densos para facilitar su cultivo. El árbol se cría normalmente hasta el 2º año,

dejando que alcance una altura máxima de un par de metros y a continuación se eliminan las ramas y las hojas. En la corteza se practican unas incisiones para desprenderla, a continuación, se limpia y se deja desecar. La segunda corteza de las ramas del canelo, de color rojo amarillento, de olor aromático y sabor agradable, se recoge durante las estaciones de lluvia; en Sri Lanka, entre mayo y junio y en octubre y noviembre. La 1ª cosecha produce una corteza más gruesa e inferior. La calidad aumenta en podas sucesivas y la corteza más fina procede de los brotes más delgados del centro de la planta. Las cañas se juntan y se secan a la sombra, pues el sol directo las estropea. El agradablemente dulce olor a madera es muy delicado e intenso. El sabor es bien definido, fragante y cálido. En el comercio, la canela se presenta en forma de cilindros, de un color pardo rojizo muy bello, delgados, enrollados sobre sí mismo en 8-10 vueltas. Se utiliza ampliamente en pastelería; en pequeños trozos en curries y compotas, con la cáscara de 4 liones y clavos en los pochos calientes de vino, y molida muy fina en pudines y pasteles. Véase: especias; canela de China (*Laurus cassia*), canela de Malabar (*Cassia lignea*), especias y semillas. Nombre vulgar: **canela**, **canela de Ceylan**. Según el Código Alimentario, 3.24.23. Es la corteza desecada y privada de la mayor parte de su capa epidérmica procedente del *Cinnamomum zeylanicum*, Breyne y *C. Burmani*, Blume y otras especies. * No debe tener más del 14% de humedad, ni 6% de cenizas y 2% de sílice. * No contendrá menos del 4,5% de extracto alcohólico ni 8 por 1.000 de extracto etéreo volátil. Véase: clasificación de especias.

Cinnamomum zeylanicum; *Cinnamomum verum*. Véase; *Cinnamomum verum*; *Cinnamomum zeylanicum*.

cinoglósidos. Véase: *Cynoglossidae*.

cinsaut. Véase: uva cinsant.

cinta. Designación oficial española del pez: *Cepola macrophthalmia*; *Cepola rubescens*; *Cepola serpentiformis*; *Cepola taenia*; *Opidium macrophthalmum*. Sinónimo oficial: Anguileta: Anguileta de mar; Arrain-xingola; Beta; Cepola; Doncella; Favia; Floch; Flámula; Lista; Lliga-cames; Llista; Látigo; Pez llama; Pichota; Pixota; Pixota vermella; Vermeil; Veta.

cinta. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Trichiurus nitens* (Garman). Sinónimo: **sable peludo**.

cinta de lomo. Sinónimo: lomo embuchado.

cinta dos milímetros. Nombre español de la pasta italiana: *tagliolini*.

cinta estrecha con mantequilla y crema. Plato de la “cocina de Italia” perteneciente al grupo de “salsas clásicas”. Comúnmente se cree que este plato es oriundo del Norte de Italia, pero en realidad proviene de Roma. Recibió el nombre del dueño de un restaurante, Alfredo, cuya característica era dar un último toque a sus pastas con un tenedor de oro antes de enviarlas a la mesa. **Ingredientes**: Pasta “cinta estrecha”, manteca, crema, nuez moscada, sal, pimienta negra, queso parmesano. Nombre en italiano: *fettuccine all'Alfredo*.

cinta estrecha con verduras de primavera y crema. Plato de la “cocina de Italia” perteneciente al grupo de “salsas clásicas”. **Ingredientes**: Pasta “cinta estrecha”, espárrago, manteca, cebolla, apio, zanahoria, zapallo, pimienta roja, sal, pimienta negra, crema, queso parmesano, perejil. Nombre en italiano: *fettuccine primavera*.

cinta gruesa de arroz. Pasta alimenticia, en forma de cintas. Véase: fideos asiáticos.

cinta ocho milímetros. Nombre español de la pasta italiana: *tagliatelle*.

cinta ocho milímetros con salsa boloñesa de carne. Plato de la “cocina de Italia” perteneciente al grupo de “salsas clásicas”. Este plato es el alimento básico en Emilia-Romana, cuya capital es Boloña. **Ingredientes:** Pasta “cinta ocho milímetros”, aceite de oliva virgen extra, manteca, cebolla, zanahoria, apio, carne vacuna, sal, vino blanco seco, leche, nuez moscada, tomate, queso parmesano. Nombre en italiano: *tagliatelle al ragu*.

cintas. Tipo de fideo asiático de arroz, de forma aplanada y larga, como su nombre indica. Véase: fideos de arroz.

cintas. Nombre castellano de la pasta: *fettucce*.

cintas al queso. Véase: nidos al queso.

cintas con berberechos. Plato correspondiente al grupo de mariscos en la cocina internacional (Italia). Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 20 minutos. **Ingredientes:** cintas, lata de berberechos, aceite, ajo, perejil, sal, pimienta, vino blanco, queso rallado. Véase: mariscos en la cocina internacional.

cintas estrechas. Nombre castellano de la pasta: *fettuccine*.

cintilla. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Trichiurus nitens* (Garman). Sinónimo: **sable peludo**.

cinto. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Lepidopus argenteus* (Moreau). Sinónimo: **pez cinto**.

cioba. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Ocyrus chrysurus* (Bloch). Sinónimo: **rabi-rrubia**.

***Ciona intestinalis*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **budell**.

Ciperáceas. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophytas)

División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: monocotyledoneae. Orden: cyperales. Es la única familia del orden, con unas 3.000 especies difundidas por toda la Tierra. Nombre vulgar: ciperáceas. Consideramos: chufa (*Cyperus esculentus*).

Cipérez. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cipolline in agrodolce. Plato de la “cocina de Italia” y de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: cebollitas agridulces.

ciprinidóntidos. Véase: *Cyprinodontoidae*.

ciprínidos. Véase: *Cyprinidae*.

cipriniforme. Uno de los órdenes más vastos de los peces actinotérgicos. Son peces relativamente primitivos, emparentados con los clupeiformes. Poseen radios blandos en las aletas, vejiga natatoria, a menudo, también dientes en la faringe, y como característica más peculiar, un mecanismo (el órgano de Weber) formado por una modificación de las primeras vértebras, y que relacionan la vejiga natatoria con el oído. El grupo consta de unas 5.000 especies, repartidas en 33 familias actuales y algunas otras fósiles.

ciprinodontoideos. Véase: *Cyprinodontoidei*.

Cireres del Baix Llobregat. Denominación de Calidad (D.C.) de Frutas. La zona de producción de esta D.C. abarca los términos municipales de la comarca catalana del Baix Llobregat y los de Castellbisbas y Rubí, de la comarca del Vallés Occidental. Las variedades de cerezas autorizadas por el Consejo Regulador son la Stark Hardy, Geant, Bing,

Hedelfingen, Van, Burlat, Forta, Villareta (Ramón Oliva o Francesa), Cuallarga, Guillaume, Moreau y Picota. Las cerezas del Baix Llobregat se comercializan exclusivamente en la categoría Extra (etiqueta de color rojo) con 2 calibres: Normal, de un diámetro superior a 20 mm; y Gigante, con un diámetro superior a 27 mm. Véase: frutas de España.

circüelo. Nombre vulgar de la planta: *Spondias purpurea*.

Ciria. Término municipal de la provincia de Soria (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cirial. Variedad de uva blanca. Véase: uva jaén.

cirpe. Nombre vulgar de la planta: *Pouroma cecropiaefolia*.

cirrípedos. Subclase de la clase crustáceos. Son marinos y viven fijos a un substrato durante el estado adulto, pero que son libres en su vida larvaria. Suelen hallarse rodeados de un caparazón calcáreo a cuyo fondo el animal se halla sujeto por el dorso; los cirrípedos mueven constantemente sus patas, provocando una corriente de agua que lleva a su boca las partículas alimenticias. Algunos cirrípedos, como el percebe, no se fijan directamente al sustrato, sino que lo hacen por medio de un pedúnculo carnoso que sostiene también el caparazón. Ciertas especies son parásitas de otros crustáceos. Las especies más conocidas son: los percebes, las anatifás y la bellota de mar o bala-

nos. Consideramos: percebes. Véase: otros crustáceos.

ciruela. Término empleado por los catadores de vino. Aroma característico de vinos blancos, rosados o tintos, generalmente muy maduros. Véase: cata del vino.

ciruela. Nombre vulgar de la planta: *Phyllanthus acidus*; *Prunus domestica*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Ciruela.	
Ácido ascórbico (C) (mg)	3,00
Ácido fólico (µg)	3,00
Calcio (mg)	14,00
Carbohidratos (g)	11,00
Cinc (mg)	tr.
Energía (kcal)	45,00
Energía (kJ)	188,10
Fibra (g)	2,10
Fósforo (mg)	19,00
Grasa (g)	0,15
Grasa moninsaturada (g)	tr.
Grasa poliinsaturada (g)	tr.
Grasa saturada (g)	tr.
Hierro (mg)	0,40
Magnesio (mg)	8,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,50
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,05
Porción comestible (%)	85,00
Potasio (mg)	190,00
Proteína (g)	0,60
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,05
Sodio (mg)	3,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,07
Vitamina A (µg eq. retinol)	21,00
Vitamina E (mg)	0,70
Yodo (mg)	tr.

ciruela black prince. Variedad de ciruela pequeña oscura de pulpa verde consistente. Véase: frutas con hueso; ciruelas.

ciruela California. Véase: *Prunus domestica*; ciruelas.

ciruela claudia. Variedad de ciruela de procedencia inglesa, de color verde pálido y pulpa dorada, dulce y jugosa. Véase: frutas con hueso; ciruelas.

ciruela diamante negro. Variedad de ciruela redonda y oscura. Su pulpa consistente y jugosa es de color ámbar. Véase: frutas con hueso; ciruelas.

ciruela diaprea. Véase: *Prunus domestica*; ciruelas.

ciruela early laxton brogdale. Variedad de ciruela inglesa de piel roja y pulpa amarilla. Al ser muy ácida, se recomienda usar en recetas que necesitan cocción. Véase: frutas con hueso; ciruelas.

ciruela gaviota. Variedad de ciruela oriunda de España, su piel dorada se vuelve naranja, con tonos rojizos al madurar. Su pulpa blanda es muy jugosa y tiene un sabor a frutas. Véase: frutas con hueso; ciruelas.

ciruela gota de oro. Véase: *Prunus domestica*; ciruelas.

ciruela hay. Variedad de ciruela dorada, de textura blanda y dulce. Véase: frutas con hueso; ciruela.

ciruela herman. Variedad de ciruela pequeña de piel oscura y pulpa amarilla, dulce y jugosa. Véase: frutas con hueso; ciruelas.

ciruela illawarra. Fruta del tamaño de la uva, es menos dulce que la ciruela común. Su textura resinosa se acentúa con la cocción. Se emplea en platos salados, combinada con guindillas y ajo, o en platos dulces. También se usa en salsas, mermeladas y compotas. Véase: ingredientes silvestres de Australia; ciruelas.

ciruela Italia. Véase: *Prunus domestica*; ciruelas.

ciruela kakadu. Su contenido en vitamina C es más alto que en cualquier otra fruta. Del tamaño de una oliva y con sabor a albaricque, tiene un hueso enganchado en la pul-

pa. Puede emplear la fruta fresca cortada en tiras, o entera, macerada en vinagre dulce. Se puede encontrar también congelada. Véase: ingredientes silvestres de Australia; ciruelas; pasta de ciruela kakadu.

ciruela, néctar. Véase: néctar de ciruela

ciruela negra. Véase: *Prunus domestica* ciruelas.

ciruela pasa. Término empleado por los cataadores de vino. Aroma afrutado de algunos vinos tintos muy evolucionados, del Oporto, de vinos rancios y de algunos brandies. Cuando se detecta en tintos de crianza se dice que están pasados de fecha y que han perdido la fruta fresca de la juventud. Véase: cata del vino.

ciruela reina Claudia. Véase: *Prunus domestica*; ciruelas.

ciruela Santa Rosa. Variedad de ciruela española (*Prunus domestica*) cuya piel roja oscura se vuelve rosada al madurar. Su pulpa, de color naranja, es dulce y deliciosamente jugosa. Véase: frutas con hueso; ciruelas.

ciruela Stanley. Véase: *Prunus domestica*; ciruelas.

ciruela tragedy. Variedad de ciruela de color malva con pulpa agridulce. Véase: frutas con hueso; ciruelas.

ciruela victoria. Variedad de ciruela, deliciosa de pulpa dorada, para consumir cruda o en pasteles y pudines. Véase: frutas con hueso; ciruelas.

ciruelas. Consideramos las siguientes variedades de *Prunus domestica*: Ciruela black prince; Ciruela California; Ciruela claudia; Ciruela diamante negro; Ciruela diaprea; Ciruela early laxton brogdale; Ciruela gaviota; Ciruela gota de oro; Ciruela hay; Ciruela herman; Ciruela illawarra; Ciruela Italia; Ciruela kakadu; Ciruela negra; Ciruela reina Claudia; Ciruela Santa Rosa; Ci-

ruela Stanley; Ciruela tragedy; Ciruela victoria.

ciruelas azucaradas. Se conservan durante seis meses. Es una ciruela deshidratada y azucarada. Se cuece y se sirve en desayunos o como acompañante del cerdo y el venado. En forma de puré, se emplea en salsas para postres o como base para *soufflés*. Véase: frutas y frutos secos.

ciruelas pasas. Se trata de una ciruela deshidratada. escoja ejemplares bien negros, brillantes, blandos y carnosos. Las ciruelas pasas se consumen al natural o cocidas en compota. Se añaden a pasteles, galletas y *muffins*. Estas ciruelas también pueden acompañar el conejo (un plato clásico), la carne de cerdo, de ave o caza. En la cocina de Oriente Próximo y en Irán se sirven con la carne de cordero. Tienen una acción laxativa muy eficaz, sobre todo si son maceradas o se ingieren antes de ir a dormir. Se conserva durante 6 meses. Sirve como aperitivo. Para macerarlas se deja en remojo en agua muy caliente durante 30 minutos o en agua fría durante toda la noche. Se utiliza para la ensalada de frutas o en forma de puré para salsas. Según el Código Alimentario, 3.22.11.4. Es la ciruela entera desecada naturalmente. Véase: fruta desecada; frutos secos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Ciruela seca.	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Ácido fólico (µg)	3,00
Calcio (mg)	32,00
Carbohidratos (g)	40,00
Cinc (mg)	0,40
Energía (kcal)	163,20
Energía (kJ)	682,18
Fibra (g)	16,00
Fósforo (mg)	70,00
Grasa (g)	0,40
Hierro (mg)	2,40

Ciruela seca.	
Magnesio (mg)	34,00
Niacina (mg eq. niacina)	1,70
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,20
Porción comestible (%)	84,00
Potasio (mg)	720,00
Proteína (g)	2,40
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,17
Sodio (mg)	10,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,08
Vitamina A (µg eq. retinol)	95,00
Yodo (mg)	1,00

ciruelito. Nombre vulgar de la planta: *Bunchasia argentea*.

ciruelo. Nombre vulgar de la planta: *Spondias purpurea*.

ciruelo de fraile. Nombre vulgar de la planta: *Bunchasia argentea*.

ciruelo de huesito. Nombre vulgar de la planta: *Spondias purpurea*.

ciruelo de la gobernadora. Nombre vulgar de la planta: *Flacourtia jangumans*.

ciruelo de monte. Nombre vulgar de la planta: *Bunchasia argentea*.

ciruelo de natal. Nombre vulgar de la planta: *Carissa macrocarpa*.

ciruelo del gobernador. Nombre vulgar de la planta: *Flacourtia indica*.

ciruelo del país. Nombre vulgar de la planta: *Spondias purpurea*.

ciruelo jobo. Nombre vulgar de la planta: *Spondias mombin*.

Ciruelos de Cervera. Término municipal de la provincia de Burgos (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de térmi-

nos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cirujano. Designación oficial española del pez:
Acanthurus hepatus.

cirujano. Nombre vulgar, en Cuba, del pez:
Acanthurus chirurgus (Jenyns). Sinónimo:
navajón cirujano.

cirujano. Nombre vulgar, en Méjico, del pez:
Acanthurus coeruleus (Bloch y Schneider).
Sinónimo: **navajón azul.**

cirujano. Nombre vulgar, en Méjico, del pez:
Prionurus punctatus (Gill). Sinónimo: **navajón cola amarilla.**

cirviola. Nombre vulgar valenciano del pez:
Seriola dumerili.

cisnes. Véase: *Anatidae*.

cisteína. Aminoácido con la siguiente estructura: HS-CH₂-C -(H₂N) (H) (COOH) En los microorganismos, la cisteína se forma probablemente a partir de serina y sulfato inorgánico o sulfuro. En los animales, se obtiene por transulfuración de la serina con la homocisteína proveniente de la metionina de la dieta. Se conocen varias rutas de degradación. metabólica siendo las principales: 1) Degradación a piruvato, sulfuro de hidrógeno y amoníaco; 2) Oxidación a ácido cisteico y descarboxilación de este compuesto para formar taurina; 3) Transaminación (como ácido cisteinsulfínico) con α -cetoglutarato para formar β -sulfínilpiruvato, el cual se rompe espontáneamente en piruvato y sulfito. La cisteína proporciona el grupo sulfihidrilo de la coenzima A, y en los microorganismos. El sulfihidrilo para la homocisteína, precursor de la metionina, que a su vez es un constituyente de la coenzima tripéptida, glutatión y del aminoácido cistina. Véase: aminoácidos.

cisteína y sus clorhidratos y sales de sodio y potasio. (E-921) La cisteína es un aminoácido proteico (2-amino-3-tiol-prpiónico) En las proteínas da lugar a puentes disulfuro que contribuyen al mantenimiento de su disposición espacial. Véase: productos cuya función no se especifica.

cistina. Aminoácido con la siguiente estructura: (H₂N) (H) (COOH) C-CH₂-S-S-CH₂-C-(H₂N) (H) (COOH) La cistina puede ser reducida de forma reversible para formar cisteína. Su biosíntesis se realiza a partir de la cisteína por oxidación. Además de la degradación metabólica de la cisteína, la cistina puede ser oxidada directamente hasta disulfóxido de cistina, el cual es descarboxilado y luego oxidado para formar taurina. Véase: alimentos ricos en cistina.aminoácidos.

cita de bruixa. Nombre vulgar catalán de la seta: *Clathrus cancellatus*.

citáridos. Véase: *Citharidae*.

uitarita. Nombre vulgar, en Perú, del pez:
Chloroscombrus orqueta (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **casabe orqueta.**

Citarium pica. Familia: tróquidos. Subfamilia: gibulinos. Es un caracol de gruesa valva con grandes giros en el extremo, y que tiene un fondo de color negro con manchas claras e irregulares. La concha coniforme alcanza un diámetro de 6 a 10 cm. Este caracol está extendido en la zona del Caribe, donde es muy apreciado y se utiliza mucho en ragouts, aunque también se como crudo (¡cómo afrodisíaco!). Nombre vulgar: caracol tigre del Oeste de la India.

Citharichthys gilberti. Pez. Designación oficial: **lenguado tapadero.**

Citharichthys gordas. Pez. Designación oficial: **lenguado gordo.**

Citharichthys panamensis. Pez. Designación oficial: **lenguado bocado de Dios.**

Citharichthys sordidus. Pez. Designación oficial: **lenguado moteado**.

Citharichthys stigmatæus. Pez. Designación oficial: **lenguado pecoso**.

Citharichthys xanthostigma. Pez. Designación oficial: **lenguado alón**.

Citharidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase osteíctios. Subclase actinoptergios. Infraclase: teleósteos. Orden pleuronectiformes. Suborden pleuronectoides. Consideramos: lenguado Indopacífico (*Citharoides macrolepis*), lenguado de grandes escamas (*Citharus macrolepidotus*), solleta (*Citharus linguatula*).

Citharoides macrolepis. Familia citáridos. Mira hacia la izquierda tiene su hábitat en las costas de Sudáfrica. Corea y Japón. Nombre vulgar: lenguado Indopacífico.

Citharus linguatula. Familia: citáridos. Perfil superior de la cabeza ligeramente cóncavo, haciendo un morro puntiagudo. Ojos muy próximos, relativamente grandes, separados por una cresta ósea, el inferior contiguo a la mandíbula y algo más retrasado que el superior. Maxilar con el extremo superior muy dilatado. Boca muy grande, con dientes medianos en una sola fila. Coloración pardo clara o gris amarillenta, con una serie de manchas oscuras a lo largo de los perfiles dorsal y ventral, terminadas por 2 manchas simétricas sobre el pedúnculo caudal (todas ellas a veces poco visibles o ausentes) Talla hasta 30 cm. Atlántico y Mediterráneo. Bastante común. Vive y se pesca en los mismos fondos que los gallos, pero es de calidad inferior. Carne traslúcida y mediocre. Nombre vulgar: solleta, lenguadeta. Designación oficial: **solleta**.

Citharus macrolepidotus. Familia: citáridos. Mira hacia la izquierda, tiene el cuerpo largo y ovalado y grandes ojos muy juntos. Su color es marrón claro o blanco grisáceo, con tonos amarillentos. A lo largo de la base del ribete de aleta existen manchas oscuras. Habita a profundidades de 300 m y alcanza los 30 cm de longitud. Nombre vulgar: lenguado de grandes escamas. Designación oficial: **solleta**.

citranger. Véase: mandarina.

citraria. Nombre vulgar de la planta: *Melissa officinalis*.

citrato cálcico. (E-333) Generalmente de origen químico. En casos aislados puede provocar urticaria y edemas de Quincke. Como todo ácido, en cantidades desorbitadas puede provocar pequeñas ulceraciones en la membrana mucosa de la boca y puede erosionar los dientes. En alimentación se usa en: Refrescos, vinos, quesos, caramelos, pastelería, helados, pan, conservas de pescado, conservas vegetales, mermeladas, leche, alimentos para lactantes, quesos fundidos, panadería. Véase: antioxidantes y sinérgicos.

citrato de trietilo. (E-1201) Se usa como soporte de otros aditivos. Véase: productos cuya función no se especifica.

citrato potásico. (E-332) $\text{KOOOC-CH}_2\text{-C(OH)(COOH)-CH}_2\text{-COOK}$. Generalmente de origen químico. Se emplea en un gran número de bebidas gaseosas y de "colas". En casos aislados puede provocar urticarias y edemas de Quincke. Como todo ácido, en cantidades desorbitadas puede causar pequeñas úlceras en la membrana mucosa de la boca o en la del tubo digestivo, y puede erosionar los dientes. En alimentación se usa en: Refrescos, vinos, quesos, caramelos, pastelería, helados, pan, conservas de pescado, conservas vegetales, mermeladas, leche, alimentos para lactantes, quesos fundidos, panadería. Véase: antioxidantes y si-

nérgicos. La cantidad autorizada de este aditivo es: Embutidos crudos curados BPF. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. BPF. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida BPF. Productos cárnicos tratados por el calor BPF. Véase: sustancias sinérgicas.

cittrato sódico. (E-331) $\text{NaOOC-CH}_2\text{-C(OH)(COOH)-CH}_2\text{-COONa}$. Generalmente de origen químico. Se emplea en un gran número de bebidas gaseosas y de "colas". En casos aislados puede provocar urticarias y edemas de Quincke. Como todo ácido, en cantidades desorbitadas puede causar pequeñas úlceras en la membrana mucosa de la boca o en la del tubo digestivo, y puede erosionar los dientes. En alimentación se usa en: Refrescos, vinos, quesos, caramelos, pastelería, helados, pan, conservas de pescado, conservas vegetales, mermeladas, leche, alimentos para lactantes, quesos fundidos, panadería. Véase: antioxidantes y sinérgicos. No es tóxico. La cantidad autorizada de este aditivo es: Chorizo fresco BPF. Embutidos crudos curados BPF. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. BPF. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida BPF. Productos cárnicos tratados por el calor BPF. Salazones cárnicas curadas o no BPF. Salchichas crudas BPF. Véase: sustancias sinérgicas.

cittrato triamónico. (E-380) Generalmente de origen químico. En casos aislados puede provocar urticaria y edemas de Quincke. Como todo ácido, en cantidades desorbitadas puede provocar pequeñas ulceraciones en la membrana mucosa de la boca y puede erosionar los dientes. En alimentación se usa en: Refrescos, vinos, quesos, caramelos, pastelería, helados, pan, conservas de pescado, conservas vegetales, mermeladas, leche, alimentos para lactantes, quesos fundidos, panadería. Véase: antioxidantes y sinérgicos.

cítricos: Se llaman así a las frutas carnosas en cuya composición predominan las sales del ácido cítrico. Consideramos: Clementina (*Citrus* sp.); Lima (*Citrus aurantifolia*); Limón (*Citrus limon*); Mandarina. (*Citrus reticulata*); Naranja (*Citrus sinensis*); Naranja china (*Fortunella japonica*); Pomelo (*Citrus paradisi*); Tangelo (*Citrus tangelo*); Toronja (*Citrus grandis*); Ugli (*Citrus paradisi X citrus reticulata*) Véase: frutas carnosas; frutas, verduras y setas.

citronela. Nombre vulgar de la planta: *Cymbopogon citratus*.

citronella. Nombre vulgar catalán de la planta: *Melissa officinalis*.

citronella menor. Nombre vulgar gallego de la planta: *Melissa officinalis*.

Citrus aurantifolia. Familia: rutáceas. Fruto del limero, se presume que es originaria desde de las Indias orientales. El fruto es redondeado de color amarillo, cáscara rugosa, aromática, y pulpa verdosa, dividida en gajos, comestible, jugosa y de sabor algo dulce (a veces insípido) Es uno de los cítricos más sabrosos y dulces. Se emplea para aromatizar ponches y cócteles tropicales, y acentúa el sabor de los platos de pollo, judías y sopas de verduras. El cebiche peruano, un plato de pescado crudo, se prepara con zumo de lima. Este cítrico contiene menos vitamina C que el limón. Elija la fruta de piel brillante y peso considerable con relación a su tamaño. La piel verde indica que la lima está madura. Se emplea igual que el limón y en muchos platos asiáticos, especialmente en los de la cocina tailandesa. También es muy popular en la cocina de Méjico y de Tahití. Su zumo se puede congelar. Son variedades: lima de Tahití, lima antillana. Véase: cítricos. Nombre vulgar: **lima**, lima dulce, limón dulce. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Citrus limeta*, Anet. Véase: frutas carnosas.

Citrus aurantium. Familia: rutáceas. Subfamilia: auraciáceas. Esta especie es más adaptable que otros naranjos a las condiciones cli-

máticas. Se emplea como portainjertos. Es un árbol de 6-7 m de alto con hojas persistentes y copa globosa. Las hojas coriáceas presentan un peciolo ampliamente alado y disponen además de glándulas visibles que contienen los aceites esenciales. Las flores son totalmente blancas, con el cáliz gamosépalo y los pétalos libres. El fruto es una baya especial, denominada esperidio, con la corteza rugosa y color naranja intenso; la pulpa es ácida y amargante. Tanto las hojas como las flores y los frutos se destilan para la obtención de la esencia de "petit grain"; la corteza se emplea en la elaboración de licores y aperitivos, como el bitter y el curaçao, por sus propiedades estimulantes de la actividad digestiva. Se suele poner en conserva o cocer para elaborar mermelada, confitura, jalea, jarabe o salsa. Sus hojas, tomadas en infusiones, poseen efectos digestivos y antiespasmódicos. En perfumería se utilizan las flores frescas, que se recolectan sacudiendo los troncos, y que dan lugar al agua de flores de naranja o "esencia de neroles", que fue descubierta por una duquesa francesa casada con el príncipe Orsini di Nerola. Nombre vulgar: naranja agria, **naranja amarga**, naranja cajero, naranja de Sevilla. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Citrus aurantium*, L. Véase: frutas carnosas.

Citrus aurantium sp. *bergamia*. Otro nombre de la planta: *Citrus bergamia*.

Citrus aurantium var. *myrtifolia*. Familia: rutáceas. Presenta una corteza perfumada de la que se extraen diversos aromas que se emplean en la fabricación de licores y jarabes, así como principios amargos de origen distinto; los frutos parcialmente maduros, se utilizan en la fabricación de confituras en almibar. Nombre vulgar: **naranja china**.

Citrus bergamia. Familia: rutáceas. Se trata de un árbol de pequeño tamaño, de hasta 4 m de altura, con hojas persistentes y peciolo li-

geramente alado. Los frutos, esféricos y parecidos a la naranja pequeña son de color amarillo claro con la pulpa ácida. El nombre de la subespecie se deriva de la ciudad de Pergamo, en Asia Menor. Se considera un cruce entre la lima (*Citrus aurantifolia*) y la naranja amarga (*Citrus aurantium*). La especie es muy delicada, en cuanto a las condiciones térmicas, por lo que se debe cultivar en zonas protegidas. Se utiliza la corteza aromática, de la que se extrae la esencia; que se utiliza en perfumería y también como aromatizante del té negro Earl Grey. Contiene limoneno, nerol y muchos otros principios específicos. Se utiliza sobre todo en la preparación de agua de colonia por su aroma fresco. Su pulpa verdosa no es comestible, ya que es demasiado ácida y amarga. Nombre vulgar: **bergamota**. Sinónimo oficial: *Citrus aurantium* ssp. *bergamia*. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Citrus bergamia*, Risso.

Citrus decumana. Familia: rutáceas. Nombre vulgar: **pomelo**. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Citrus decumana*, L. Véase: frutas carnosas.

Citrus deliciosa. Otro nombre de la planta: *Citrus reticulata*.

Citrus hystrix. Familia: rutáceas. El pequeño árbol de la lima kaffir crece en el Sureste asiático y Hawai. La cáscara de la fruta y las hojas se utilizan, como condimento, en las cocinas tailandesas e indonesia. En Occidente se puede comprar seca o fresca en tiendas orientales y siempre se pueden sustituir por ralladuras de limón. Las hojas tienen un aroma fresco y floral, bastante parecido al limón verbena (*Cymbopogon citratus*) y dan un sabor particular al pollo y a los pescados. Las hojas y la cáscara de la fruta de este árbol perenne son las responsables del leve sabor agrio que tienen las comidas de Tailan-

dia e Indonesia. Véase: especias. Véase: especias, hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **lima kaffir**, hojas de limero.

Citrus maxima. Familia: rutáceas. Originaria de Malaya. El fruto es grande, amarillo verdoso, la cáscara gruesa, de color verde, amarillento o rosado, que se pela con facilidad, es muy aromática y puede ser lisa o rugosa. La toronja no es tan jugosa como el pomelo. Se suele comer o confitar. Los trozos se añaden a las macedonias o a las ensaladas aliñadas. Con la corteza se preparan dulces muy agradables. Se consume en jugo. Pertenece al grupo de las frutas ácidas. Esta fruta de tamaño grande, parecida al pomelo, se debe escoger con piel brillante y sin manchas, y con un peso considerable en proporción a su tamaño. Se debe guardar a temperatura ambiente. Consúmala cruda en los desayunos de cereales o en ensaladas de fruta o saladas. Véase: cítricos. Nombre vulgar: **toronja**.

Citrus medica var. **macrocarpa**. Familia: rutáceas. Es una especie a la que pertenecen todos los limones conocidos. Procedente de Asia oriental, se trata de una bella planta arbórea de hojas grandes y coriáceas, y flores blancas. Se cultiva en los países mediterráneos especialmente en el Sur de Italia, Córcega, Grecia, Albania, España y Túnez, además de California, Jamaica, Japón, Sur de África e Indonesia. Las cidras son de mayor tamaño que los limones, tienen una forma más apuntada, y piel no muy lisa, aunque blanda y gruesa, y poseen un sabor ácido y amargo. Los principales cultivares son: “**cidra de Calabria**”, de frutos irregulares y con bastante excrescencias; “**cidra de Córcega**”, más oblonga, de pulpa dulce y perfume delicado; y “**cidra de Grecia**”, más esférica. Posee aproximadamente la misma composición que el limón, al que sólo supera en la concentración de aceites esenciales. A fin de destacar el diferente desarrollo de las partes, téngase en cuenta que las cidras se componen de un 60-70% de corteza, un 20-40% de jugo y un 3% de semillas. La cidra raramente se consume como fruta, es decir, al natural, general-

mente se utiliza el zumo para la preparación de bebidas vitamínicas desecantes, aromatizar helados y decorar dulces. Si se hierve al baño maría una cantidad de zumo mezclada con doble cantidad de azúcar, se obtiene un jarabe estomacal que puede añadirse a decocciones e infusiones, convirtiéndose en un eficaz corrector del sabor. Es bastante frecuente la utilización de corteza confitada. Nombre vulgar: **cidra**. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Citrus medica*, var. *macrocarpa*, Risso. Véase: frutas carnosas.

Citrus medica var. **limon**. Familia: rutáceas. Subfamilia: aurantiodeas. Se adscribe a una gran “especie linneana” *Citrus medica*, de la que es una variedad. El fundador de este tronco es el cidro (*Citrus medica*) Fruto del limonero, originario del Sureste de Asia, de forma ovoide y de color generalmente amarillo, de 5 a 10 cm de longitud con cáscara gruesa, pulpa dividida en gajos, jugosa y ácida. Existen numerosas variedades, muchas de ellas propias de cada región de cultivo. Al igual que en el caso del naranjo, el fruto es un hesperidio de piel rugosa y amarilla (verdosa en algunas variedades), y la pulpa jugosa se divide en varias cámaras. En función de la época en que se abren las flores, y por tanto, del momento en que se produce la maduración de los frutos, se distinguen limones invernales, marciales, lunares, menudos blancos y “de verano”. Los invernales constituyen la gran masa de frutos presentes en el mercado entre noviembre y febrero. Proceden de flores producidas desde marzo-mayo (floración de San Antonio) hasta junio (floración de San Juan) Estos últimos proceden de plantas forzadas y presentan corteza verde y semillas poco numerosas. Son pequeños, aunque muy ácidos. Es estimado por su alto contenido en vitamina C, se consume como fruta y se utiliza en la elaboración de bebidas, extractos, esencias, confites y alimentos, cosméticos y perfumes, etc. Variedades: limón real, limón rugoso de Castilla, limón rayado, limón tahití, limón eureka y limón dulce. Elija la fruta de piel brillante y peso

considerable con relación a su tamaño. Se debe lavar con agua caliente para eliminar cualquier resto de insecticida. Su piel se utiliza rallada o cortada en tiras finas para compotas o jarabes. Su zumo realza el sabor del pollo y del pescado. Así como de cremas, sopas bebidas y marinadas. Rociado sobre frutas o verduras crudas, el zumo impide que éstas se oxiden. Véase: cítricos. Nombre vulgar: **limón**. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Citrus limonis*, Osbeck. Véase: frutas carnosas.

Citrus paradisi. Familia: rutáceas. Originaria de América, con antepasados en Malasia. Sus frutos se dan en racimos, redondos, grandes y lisos, de corteza delgada (más que la de la toronja común), de color amarillo y muy jugosa, de sabor un poco ácido y amargo. Por lo general tiene semillas aunque algunas variedades no. El tamaño de fruto es variable, con un peso de 2 a 3 kg, redondeado, con corteza amarilla, gruesa y lisa. Hay variedades dulces, amargas y agriamargas. De las distintas variedades, las más comunes son las doradas y las amarillas. Pertenece al grupo de las frutas ácidas. El pomelo se suele comer crudo, cortado por la mitad, con una cucharilla. Asado acompaña al pato, el pollo, la carne de cerdo o las gambas. Se añade a ensaladas mixtas y a algunos postres. La pulpa amarilla tiene un sabor variable, desde muy ácido a dulce, mientras que la rosada suele ser más dulce. Elija las piezas más pesadas y con piel impecable, sin partes blandas. Véase: cítricos. Se recomienda consumirlo en ayunas, o entre comidas, no conviene sobre las mismas. El tiempo para su digestión es de 2 horas. Es rico en vitamina C, abre el apetito y tiene propiedades digestivas, tónicas y diuréticas. Nombre vulgar: **pomelo**, toronja dulce. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Citrus decumana*, L. Véase: frutas carnosas.

Citrus paradisi X Citrus reticulata. Familia: rutáceas. El tangelo es un híbrido de la mandarina y el pomelo, se suele identificar por el nombre de la variedad (Minneola, Seminole, Orlando) Produce una fruta deliciosa, de aspecto deforme. Su piel arrugada y gruesa es fácil de pelar. Este cítrico puede presentar diversos colores (rojo amarillento, amarillo anaranjado o verde) según las variedades. En algunas ocasiones presenta un abultamiento en uno de los extremos. Es de mayor tamaño y más ácido que la naranja, pero la pulpa, jugosa y aromática, es menos ácida y más dulce que la del pomelo. Sin pepitas. Se consume crudo, en ensaladas de fruta o saladas, o se emplea para preparar zumos, marinadas, aliños y jalea de fruta. Véase. cítricos. Nombre vulgar: **tangelo**, minneola; ugli.

Citrus reticulata. Familia: rutáceas. Subfamilia: auraciáceas. Fruto del naranjo mandarino. Originaria del Sudeste de Asia. Produce frutos que, con el paso del tiempo, han perdido gran parte de su interés, aunque éste parece recuperarse en los últimos años gracias a nuevos cultivares. Lo que más negativamente ha influido en la aceptación de la mandarina es el excesivo número de semillas que contiene, su limitada precocidad y su reducido tamaño, aunque el desplazamiento de esta fruta de algunos mercados se ha debido sobre todo a la introducción de las famosas "clementinas" (sin semillas) y de los nuevos híbridos, como por ejemplo los procedentes del cruzamiento entre mandarinos y pomeles. El tamaño del fruto es inferior al de la naranja, y su forma, más deprimida. La mandarina posee una piel delgada y más perfumada, que no está adherida a la pulpa. Los gajos tienen una membrana más gruesa y una pulpa menos azucarada. Entre los agrios de tamaño pequeño y características específicas deben mencionarse los siguientes: kumquat o mandarina china, de tamaño ligeramente mayor que el de la aceituna, con corteza bastante aromática y dulce, que se come junto con la piel; y las limas o naranjas de España,

pequeños hesperidios de piel amarilla verdosa y delgada, muy aromáticos aunque ácidos. El satsu-ma, citrange, tangor. La mandarina es la reina de las frutas semiácidas, llamada también la fruta ecológica, por descontaminar el organismo humano del plomo. * La mandarina se ha estudiado tradicionalmente como una especie de naranja, por contener sustancias parecidas a ella, pero es más rica en hierro, pues mientras la naranja tiene un 14%, la mandarina contiene hasta el 18%. Se consume fresca y sola, o en jugos, refrescos, postres y helados. El agua destilada de las flores constituye el agua de azahar. De la cáscara de la mandarina se extrae, por presión, la esencia de pomarán, exportación valiosa de Italia. * Como todas las frutas debe consumirse madura; si se consume antes, produce diarrea y otros malestares digestivos. Se aconseja tomar el jugo por las mañanas (en ayunas) y entre comidas. Elija las piezas pesadas para su volumen, con piel brillante, prieta y sin manchas. Se consume sola o en ensalada de fruta, tarta, postres y pasteles, o para preparar mermeladas. La piel seca de la mandarina se utiliza mucho en la cocina china. Véase: cítricos. Nombre vulgar: **mandarina**. Sinónimo: *Citrus deliciosa*. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Citrus deliciosa*, Ten. Véase: naranja agria, naranja dulce, fruta carnosa.

Citrus reticulata* X *Citrus aurantium. Familia: rutáceas. Subfamilia: auraciáceas. Es un híbrido entre la mandarina (*Citrus reticulata*) y la naranja amarga (*Citrus aurantium*). Tiene la piel fina, de color naranja rojizo, fácil de pelar y, a veces, abultada y rugosa. La pulpa es jugosa, ácida y menos perfumada que la de la mandarina. La cáscara presenta un color más oscuro y se pela con más facilidad que la mandarina. El zumo es muy refrescante. Nombre vulgar: **mandarina**.

Citrus sinensis. Familia: rutáceas. Subfamilia: auraciáceas. Fruto del naranjo de forma globosa y color entre rojo y amarillo en su madurez; tiene la corteza blanda y rugosa y pulpa dividida en gajos de aquel color y sabor agridulce muy agradable. Especie muy pare-

cida a la *Citrus aurantium*, pero con el pecíolo foliar dotado de un ala estrecha. El fruto tiene la corteza lisa y la pulpa dulce y sabrosa o un poco ácida. Muy apreciada por su alto contenido en vitamina C, esta fruta ha viajado alrededor del mundo, acompañando a los marineros y protegiéndolos del escorbuto. Su zumo ha sido siempre, y probablemente lo seguirá siendo, un componente muy apreciado en los desayunos. Pero la gustosa naranja se consume también sola o en ensaladas, con carnes, en postres como soufflés, y sirve también para elaborar mermeladas. Existen 3 variedades principales: la navel, la de Valencia y la amarga. Véase: cítricos. Nombre vulgar: **naranja dulce**. Consideramos: naranja ombligona, naranja Navel, naranja sanguina, naranja de valencia. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Citrus sinensis*, L. Véase: frutas carnosas.

citrus tangelo. Véase: *Citrus paradisi* X *Citrus reticulata*.

Cittarium pica. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **burgado antillano**.

Cittus australis. Pez. Designación oficial: **gallo negro**.

Cittus novaezelandiae. Pez. Designación oficial: **gallo negro**.

Citula dorsalis. Pez. Designación oficial: **cocinero chicuaca**.

Ciudad Real. Término municipal de la provincia de Ciudad Real (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Ciudad Rodrigo. Término municipal de la

provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Ciurana. Véase: Aceite de Ciurana

ciureny. Nombre vulgar catalán de la seta: *Boletus aereus*.

ciuró. Nombre vulgar catalán de la seta: *Boletus aereus*.

civet de jabalí. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 2 horas y 40 minutos, más la maceración. **Ingredientes:** jabalí, vino tinto, panceta, caldo, manteca de cerdo, pimienta negra en grano, cebolla, zanahoria, puerro, ajo, harina, champiñones, cebolleta, laurel, tomollo, perejil, orégano, sal. Véase: caza en la cocina clásica.

civet de liebre. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 40 minutos. **Ingredientes:** liebre, cebolla, manzana, tomate, puerro, vino tinto, vinagre, tomillo, laurel, pimienta en grano, harina, sal, aceite, pimienta. Véase: caza en la cocina clásica.

civet de pato salvaje al vino tinto. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 45 minutos. **Ingredientes:** pato salvaje, panceta, cebolleta, mantequilla, vino tinto, caldo de ave, sal, pimienta. Véase: caza en la cocina clásica.

civet de rebeco. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 2 horas más la maceración. **Ingredientes:** carne de rebeco, aceite, caldo, harina, sal, pimienta.

Maceración: zanahoria, cebolla, puerro, vino tinto, canela en rama, pimienta en grano, laurel, tomillo. Véase: caza en la cocina clásica.

civeta. Término empleado por los catadores de vino. Olor animal que recuerda el del almizcle. Véase: cata del vino.

civil. Otro nombre de la pieza de pan: bollo. Véase: panes de España.

Cladophora rupestris. Alga, nombre vulgar. Designación oficial: **pelusilla**.

Cladostephus hirsutus. Pez. Designación oficial: **romero de mar**.

clavner. Véase: uva Chardonnay,

clairette. Véase: uva clairette.

clairette blanc. Variedad de uva blanca. Véase: uva clairette.

clairette blanche. Variedad de uva blanca. Véase: clairette.

Clamys farreri. Molusco, nombre vulgar. Familia: pectínidos. Designación oficial: **vieira china**.

Clamys natans. Molusco, nombre vulgar. Familia: pectínidos. Designación oficial: **ostión nadador**.

Clamys nobilis. Familia: pectínidos. Es una pechina proporcionada, compuesta de unas 20 nervaduras y orejas de distinto tamaño, y tonos violeta, salmón y amarillo. El diámetro de su valva es de unos 8 a 15 cm. Vive en las aguas japonesas, del centro de Honshu hasta Kijushu, en profundidades de hasta 20 m. Con una forma muy similar a la de la pechina senador (*Chlamys senatorius*), que es más pequeña, el manto real está localizado en el Indopacífico, desde el Este de África hasta Tonga. Es llamativo su dibujo con manchas

de color violeta marrón. Véase: pechinas, veneras, scallops. Nombre vulgar: manto real.

Clamys pallium. Familia: pectínidos. Es una clase de concha muy extendida en la región Indopacífica, que tiene valvas de color naranja a púrpura. Los 15 pliegues radiales están considerablemente desarrollados y se ven interrumpidos por 3 rayas claras e, igualmente, radiales. Un ancho de 5 a 10 mm a partir del borde interior de las valvas está coloreado de marrón rojizo. Nombre vulgar: manto de príncipe.

Clamys purpurata. Molusco, nombre vulgar. Familia: pectínidos. Designación oficial: **ostión abanico.**

Clamys varia. Molusco, nombre vulgar. Familia: pectínidos. Designación oficial: **zamburriña.**

clara de huevo. Materia albuminosa, blanca y traslúcida, que rodea la yema del huevo. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Clara de huevo	
Ácido fólico (µg)	10,00
Calcio (mg)	14,00
Carbohidratos (g)	0,70
Cinc (mg)	0,02
Energía (kcal)	48,43
Energía (kJ)	202,42
Fósforo (mg)	21,00
Grasa (g)	0,20
Hierro (mg)	0,10
Magnesio (mg)	10,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,16
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,02
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	150,00
Proteína (g)	11,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,20
Sodio (mg)	150,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,01
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,10
Yodo (mg)	10,00

clara de huevo desecada. Según el Código Alimentario, 3.14.14. Es un derivado seco obtenido de la clara por eliminación del agua. No contendrá más de un 15% de humedad y responderá a las demás condiciones exigidas para el "huevo en polvo". Véase: derivados de huevos.

Clarias gariepinus. Pez. Designación oficial: **pez gato africano.**

Clarius batrachus. Pez. Designación oficial: **pez gato africano.**

clase. Término empleado por los catadores de vino. Raza y cualidad excelente de un vino, al que se considera aristocrático, dotado de intensas virtudes y que destaca sobre los demás. Véase: cata del vino.

clase de carne. Según el Código Alimentario, 3.10.03. Se entiende por clase el tipo de carne que dentro de cada especie animal proporciona la canal en general. Se establecerán distintas clases de carne, según la edad, características musculares, estado de engrasamiento del animal y demás circunstancias que se estipulen en las reglamentaciones complementarias de este capítulo. Véase: generalidades sobre carnes y despojos.

clases de chufas. Según el Código Alimentario, 3.19.21. A efectos de este Código se considera sólo el tubérculo lavado y seco, distinguiéndose dos clases: a) chufa granza, b) chufa cosechero o de calidad. Véase: chufas.

clases de mistela. Según el Código Alimentario, 3.30.06. Se distinguen las siguientes: a) mostela normal; b) tierno. Véase: mostos y mistelas.

clases de mostos. Según el Código Alimentario, 3.30.04. Se distinguen las siguientes clases: a) **Mosto natural**, b) **Mosto apagado**, c) **Mosto concentrado**, d) **Mosto cocido**, **arrope**, **mostillo** o **calabre**, e) **Color** o **pan-tomima**. Véase: mostos y mistelas.

clases de vino. Véase: clasificación de vino.

clasificación. Ordenamiento inductivo de los organismos en grupos por asociación de caracteres constantes.

clasificación de aceites de oliva. Según el Código Alimentario, 3.16.15. Se distinguen los siguientes tipos de aceites de oliva: 1) **Aceites de oliva vírgenes**, a) Extra; b) Fino; c) Corriente; d) Lampante. 2) **Aceites de oliva refinados**; 3) **Aceites puros de oliva**; 4) **Aceites de orujo de aceituna**; 5) **Aceites refinados de orujo de aceituna**; 6) **Aceites de orujo de aceituna para usos industriales**. Véase: aceites de oliva.

clasificación de aceites de semillas. Según el Código Alimentario, 3.16.21. A efectos de este Código se establece la siguiente: a) Aceite de soja. b) Aceite de cacahuete. c) Aceite de girasol. d) Aceite de algodón. e) Otros aceites de semillas. Véase: aceites de semillas.

clasificación de aditivos. Según el Código Alimentario, 4.31.03. En función de su acción, se establecen los siguientes grupos de aditivos: a) Sustancias que modifican los caracteres organolépticos. b) Estabilizadores del aspecto y caracteres físicos. c) Sustancias que impiden alteraciones químicas y biológicas. d) Correctores de los alimentos. Véase: aditivos.

clasificación de aditivos para piensos. Según el Código Alimentario, 5.36.13. Se clasifican en los siguientes grupos: a) Aditivos comunes. b) Aditivos especiales. c) Aditivos de prescripción.

clasificación de agentes conservadores. Según el Código Alimentario, 4.33.08. Los conservadores químicos se incluirán en las listas positivas, en función de las siguientes aplicaciones: a) Para el tratamiento externo de los alimentos. b) Para su incorporación directa a los alimentos y bebidas. Se consideran conservadores naturales el vinagre; los ácidos málico, cítrico, tartárico y láctico;

alcohol etílico; glicerina; azúcares; fermentos lácticos y sal comestible. Véase: agentes conservadores.

clasificación de aguardientes compuestos. Según el Código Alimentario, 3.30.26. Según las materias primas empleadas y los sistemas de obtención se distinguen las siguientes: a) Arrak. b) Brandy. c) Brandy viejo. d) Ginebra. e) Ron o caña. f) Vodka. g) Whisky. h) Brandy de frutas.

clasificación de aguardientes simples. Según el Código Alimentario, 3.30.20. Según las materias primas empleadas y los sistemas de obtención se distinguen las siguientes: a) Holandas o aguardientes de vino. b) Flemas o aguardientes de orujo. c) Aguardientes de caña. d) Aguardientes de melazas de caña. e) Aguardientes de frutas. f) Aguardientes de sidra. g) Aguardientes de cereales (de malta).

clasificación de alcoholes destilados. Según el Código Alimentario, 3.30.21. Según las materias primas empleadas y los sistemas de obtención se distinguen los siguientes: a) Destilados de vinos. b) Destilados de cereales (de grano) c) Destilados de orujo.

Clasificación de las algas.

Clases	DIVISIÓN:
Schizomycetes (bacterias)	Schizophyta (procariontes)
Cyanophyceae (algas verde-azules).	
Bangiophyceae;	Rhodophyta (algas rojas)
Rhodophyceae.	
Chlorophyceae;	Chlorophyta (algas verdes)
Charophyceae.	
Euglenophyceae.	Euglenophyta (euglénidos)

Cryptophyceae (cryptomonadales);	<i>Pyrrhophyta</i>
Desmophyceae ;	
Dinophyceae (dinoflagelados).	
Chloromonadophyceae (cloromonadales);	<i>Chrysophyta</i>
Xanthophyceae (algas amarillo-verdosas);	
Crysophyceae (algas doradas);	
Bacillariophyceae (diatomeas).	
Laminariophyceae ;	<i>Phaeophyta</i> (algas pardas)
Fucophyceae .	

clasificación de alimentos. Según el Código Alimentario. 1.02.01. Para su mejor estudio divide los alimentos en: Aceites y grasas comestibles, Agua y hielo, Alimentos estimulantes y derivados, Aves y caza, Bebidas alcohólicas, Bebidas no alcohólicas, Carnes y derivados, Cereales, Condimentos y especias, Conservas animales y vegetales, Edulcorantes naturales y derivados, Harinas y derivados, Helados, Huevos y derivados, Leche y derivados, Leguminosas, Pescados y mariscos, Platos preparados, Tubérculos y derivados. Véase; alimentos.

clasificación de anís. Según el Código Alimentario, 3.30.28. a) Anís seco. b) Anís semiseco. c) Anís dulce.

clasificación de antioxidantes. Según el Código Alimentario, 4.33.04. Para su inclusión en las listas positivas se clasifican en los siguientes grupos: Antioxidantes naturales; b) Antioxidantes artificiales; c) Sustancias sinérgicas. Véase: antioxidantes

clasificación de artículos de uso doméstico. Véase: clasificación de artículos higiénicos y de uso doméstico.

clasificación de artículos higiénicos. Véase: clasificación de artículos higiénicos y de uso doméstico.

clasificación de artículos higiénicos y de uso doméstico. Según el Código Alimentario, 5.38.01. A efectos de este Código, se clasifican en la forma que a continuación se indica, siéndoles de aplicación obligatoria las disposiciones del mismo, en cuanto se destinen al uso humano, ya sea personal, doméstico o para trabajos y servicios artesanos: a) Cosméticos. b) Productos de tocador. c) Jabones de lavar y detergentadas; jabones de tocador sólidos, jabones de tocador líquidos, jabones de coco, jabones de almendra, jabones de oliva, jabones de glicerina, jabones de afeitarse, pastas de afeitarse, fabricación y venta de jabones de tocador, jabones de lavar, detergentes. d) Lejías de blanqueo; sustancias para la limpieza, lejías y polvos de blanqueo, venta de lejías e) Barnices, ceras y encáusticos; rotulación, productos para la limpieza del calzado, productos para limpiar metales. f) Combustibles domésticos; alcohol desnaturalizado, carburo cálcico, gas del alumbre, gases comprimidos, butano doméstico, propano doméstico, butano-propano doméstico, envasado y conducción gases comprimidos, petróleo lampante, carbón, gasolina doméstica, gasolina para carburación. g) Aire ambiente; productos purificadores del aire. h) Productos para limpieza en seco; i) Tintes domésticos; industrias para limpiar la ropa y de tintorería. j) Aprestos de tejidos y para la plancha; k) Velas, cerillas y bengalas; productos pirógenos y explosivos l) Objetos para inocentadas. Véase: artículos higiénicos y de uso doméstico.

clasificación de azúcares. Véase: clasificación de azúcares y derivados del azúcar.

clasificación de azúcares y derivados del azúcar. Según el Código Alimentario, 3.23.02. A efectos de este Código se distinguen las siguientes clases de azúcares y derivados del azúcar: a) **Azúcares crudos:** Azúcar terciado, azúcar blanquilla, azúcar pilé y azúcar granulado. b) **Azúcares refinados:** Azúcar refinado, azúcar de pilón, azúcar cor-

tadillo, azúcar cande, azúcar granulado. c) **Melazas**: Melado, melaza de caña, melaza de remolacha. d) **Derivados del azúcar**: Azúcar glacé, azúcar caramelizado. e) **Otros azúcares**: Azúcar invertido, jarabe de fécula, azúcar de fécula, glucosa anhidra, jarabe de maltosa, lactosa. Véase: azúcar.

clasificación de bebidas espirituosas. Según el Código Alimentario, 3.30.30. Se tendrán en cuenta las siguientes: a) Seco. b) Escarchado. c) Destilado. d) Fantasía.

clasificación de bebidas no alcohólicas. Según el Código Alimentario, 3.29.03. Las bebidas no alcohólicas o refrescantes se clasificarán en los siguientes grupos: a) **Aguas gaseadas**, b) **Gaseosas**, c) **Bebidas de zumos de frutas**, d) **Bebidas de extractos**, e) **Bebidas de disgregados en frutas, de tubérculos y semillas**, f) **Bebidas aromatizadas**. Véase: bebidas no alcohólicas.

clasificación de cacao. Véase: clasificación de cacao y derivados.

clasificación de cacao y derivados. Según el Código Alimentario, 3.25.39. A efectos de este Código se distinguen los siguientes productos: a) **Semilla de cacao**, b) **Cacao descascarillado o cacao en grano**, c) **Pasta de cacao**, d) **Manteca de cacao**, e) **Torta de cacao**, f) **Cacao en polvo**. 1º **Cacao azucarado en polvo**. Véase: cacao y derivados.

clasificación de cafés. Véase: clasificación de cafés y derivados.

clasificación de cafés y derivados. Según el Código Alimentario, 3.25.02. A los efectos de este Código se distinguen las siguientes clases de café y sus derivados: a) **Café verde o crudo**. b) **Café tostado natural**. c) **Café tostado torrefacto**. d) **Café descafeinado**. e) **Extracto soluble de café**. f) **Extracto soluble de café descafeinado**. Véase: Cafés y derivados.

clasificación de carnes de porcino. Véase: despiece de la canal de porcino.

clasificación de condimentos preparados. Según el Código Alimentario, 3.24.65. A los efectos de este Código se distinguen como principales los siguientes; a) 3.24.66 **Azúcar vanillado**, b) 3.24.67 **Extracto de estragón**, c) 3.24.68 **Pimiento de apio**, d) **Vinagre aromático**. Véase: condimentos preparados.

clasificación de confecciones. Según el Código Alimentario, 3.22.29. Se distinguen las siguientes clases: a) de una sola fruta; cuando en su celebración interviene una sola clase de fruta, recibirá el nombre de la fruta con que se elaboró. b) de varias frutas; cuando en su elaboración intervienen dos o más clases de fruta, recibirá el nombre de las frutas utilizadas. c) mezcla, si se elaboran empleando confecciones varias, se indicará claramente la naturaleza de la mezcla.

clasificación de confecciones de frutas. Según el Código Alimentario, 3.22.29. Se distinguen las siguientes clases: a) **De una sola fruta**: cuando en su celebración interviene una sola clase de fruta. Reciben el nombre de la fruta con la que se elaboró. b) **De varias frutas**: cuando en su elaboración intervienen dos o más clases de frutas. Recibirá el nombre de las frutas utilizadas. c) **Mezcla**: si se elaboran empleando confecciones varias, se indicará claramente la naturaleza de la mezcla. Véase: confecciones de frutas.

clasificación de conservas. Según el Código Alimentario, 3.26.02. Se distinguen principalmente: a) **Carne**. b) **Pescado, moluscos y crustáceos**. c) **Frutas**. d) **Verduras**. e) **Platos preparados**. Véase: conservas.

clasificación de denominaciones de miel. Según el Código Alimentario, 3.23.25. Las mieles responderán, por su obtención y características, a las siguientes denominacio-

nes: a) miel en panal o en secciones. b) miel virgen o miel de gota. c) miel cruda. d) miel cruda centrifugada. e) miel cruda prensada. f) miel gomosa. g) miel sobrecalentada o desenzimada. h) miel batida. i) meloja. j) mieles aromáticas.

clasificación de denominaciones de pan. Según el Código Alimentario, 3.20.37. Quedan permitidas para los productos elaborados con harina de trigo las siguientes denominaciones principales: a) pan bregado, de miga dura, español o candeal. b) pan de flama o de miga blanda. c) pan integral. d) pan de Viena o pan francés. e) pan de gluten. f) pan especial.

clasificación de derivados cárnicos. Según el Código Alimentario, 3.10.19. Los derivados cárnicos se clasifican en: a) **Salazones, ahumados y adobados**, b) **Tocino**, c) **Embutidos, charcutería y fiambres**, d) **Extractos y caldos de carne**, e) **Tripas**. Véase: derivados cárnicos.

clasificación de derivados de azúcar. Véase: clasificación de azúcares y derivados del azúcar.

clasificación de derivados de cacao. Véase: clasificación de cacao y derivados.

clasificación de derivados de café. Véase: clasificación de cafés y derivados.

clasificación de derivados de huevos. Según el Código Alimentario, 3.14.10. Los derivados de los huevos se clasifican en: a) **Primarios**, constituidos por contenido entero del huevo, o por la clara separada de la yema o por la yema aislada. b) **Secos**, son los productos derivados de los huevos, obtenidos por deshidratación o desecación de un derivado primario. c) **Productos compuestos**, son los obtenidos a partir de un derivado primario o seco, mezclados con otras sustancias nutritivas, para obtener un producto final cuyo contenido mínimo de huevo sea del 50 por 100. Véase: derivados de huevos.

clasificación de derivados de leche. Véase: concepto y clasificación de los derivados de la leche.

clasificación de derivados de leguminosas. Según el Código Alimentario, 3.18.04. Los derivados de leguminosas se clasifican en: a) **Legumbres mondadas**, b) **Purés de legumbres**, c) **Harina de legumbres**. Véase: derivados de leguminosas.

clasificación de derivados de mariscos. Según el Código Alimentario, 3.13.13. A efectos de este Código, los derivados de los mariscos se clasifican en: a) **Semiconservas**, b) **Conservas**, c) **Sopas de mariscos y bullabesas**, d) **Platos cocinados**. Véase: productos derivados de los mariscos.

clasificación de derivados de patatas. Según el Código Alimentario, 3.19.08. Los derivados de patatas se clasifican en: a) **Patatas conservadas**, b) **Patatas deshidratadas**, c) **Patatas congeladas**, d) **Patatas fritas**, e) **Harina de patata**, f) **Fécula de patata**, g) **Gránulos y copos de patatas**. h) **Otros productos**. Véase: derivados de patatas.

clasificación de derivados de pescados. Según el Código Alimentario, 3.12.14. A efectos de este Código, los derivados de los pescados se clasifican en: a) **semiconservas**; b) **conservas**. c) **sopas de pescados y bullabesas**. d) **platos cocinados**. Véase: productos derivados de pescados.

clasificación de derivados de té. Véase: clasificación de té y derivados.

clasificación de derivados especiales de chocolate. Según el Código Alimentario, 3.25.61. Tendrán esta consideración los que a continuación se enumeran: a) cacao azucarado en polvo, con harina. b) chocolate con harina. c) chocolates especiales. d) chocolate de régimen. e) chocolates rellenos. f) bombones de chocolate y artículos de confitería, de caco y chocolate. g) derivados de manteca de cacao.

clasificación de despojos. La clasificación de los despojos se puede hacer de dos maneras: a) por el **tejido que predomina** en su composición; b) por la **coloración dominante**. Siendo ésta última la clasificación más clásica y común, como se expone: **Rojos:** sangre, cabeza, lengua, corazón, pulmones, hígado, bazo y riñones. **Blancos:** sesos, timo, páncreas, testículos, mamas, patas, morros y callos o panza. Véase: despojo.

clasificación de especias. Según el Código Alimentario, 3.24.22. Cada especia responderá a la denominación característica y composición propia. Las principales, distinguiéndose conforme a la parte vegetal que las constituyen, se clasifican en: a) **Cortezas;** canela, b) **Flores o partes florales;** alcaparra, azafrán y clavo, c) **Frutos;** anís, apio, badiana, cardamomo, cilantro, comino, enebro, hinojo, pimentón, pimienta de Cayena, pimienta inglesa, pimienta negra y vainilla. d) **hojas y sumidades;** ajedrea, artemisa, estragón, té de roca, laurel, menta, orégano, perejil, poleo, romero, salvia, tomillo y espliego. e) **Rizomas y raíces;** cálamo, cedoaria, galanga y jengibre. f) **Semillas;** macis, mostaza, nuez moscada y pimienta blanca. Sinónimo: condimento aromático. Véase: especias.

clasificación de estabilizadores de los caracteres físicos. Según el Código Alimentario, 4.32.03. Para su inclusión en las listas positivas se clasificarán en los siguientes grupos: a) **Estabilizadores naturales.** b) **Estabilizadores artificiales.** Véase: estabilizadores de los caracteres físicos.

clasificación de frutas. Las frutas en **frutoterapia** se clasifican en cuatro grandes grupos: frutas ácidas, frutas semiácidas, frutas dulces y frutas neutras. El grupo más numeroso es el de las dulces y el más pequeño el de las neutras. Existen cuatro subgrupos: de algodón, de hueso, de doble fin y tubérculas. Según el Código Alimentario. 3.22.05. las fru-

tas para el consumo humano, se establecen las tres clasificaciones siguientes: a) por su **naturaleza:** frutas carnosas, frutas secas, frutas y semillas oleaginosas. b) por su **estado:** frutas frescas, frutas desecadas, frutas deshidratadas y frutas congeladas; c) por su **calidad comecial:** las que se determinen en cada caso por la reglamentación correspondiente. Véase: frutas.

clasificación de frutas garumginosas. Véase: clasificación de frutas y semillas oleaginosas.

clasificación de frutas secas: Según el Código Alimentario. 3.22.07. Las frutas secas, además de presentarse al consumidor en su forma natural, con o sin cáscara, pueden adoptar las siguientes formas: 1) **almendra tostada;** 2) **almendra pelada;** 3) **almendra salada;** 4) **almendra pelada y salada;** 5) **almendra repelada;** 6) **avellana tostada;** 7) **avellana salada;** 8) **castaña asada;** 9) **castaña pelada.** Véase clasificación de frutas.

clasificación de frutas y semillas garumginosas. Según el Código Alimentario, 3.22.08. Las frutas y semillas oleaginosas, además de presentarse al consumidor en su forma natural, pueden adoptar las siguientes: **aceitunas verdes, aceitunas de color cambiante, aceitunas negras, aceitunas partidas, aceitunas rellenas, cacahuete tostado, cacahuete tostado y pelado, cacahuete tostado pelado y salado, coco molido, semillas de girasol tostadas, semillas de girasol tostadas y saladas.** Véase: frutas y semillas oleaginosas.

clasificación de grasas animales. Según el Código Alimentario, 3.16.28. A efectos de este Código se establecen las siguientes: a) **Manteca de cerdo,** b) **Sebos alimenticios.** Véase: alimentos; grasas animales.

clasificación de grasas vegetales comestibles. Dentro de la gran familia de las grasas vegetales, es posible distinguir 2 tipos principales de grasas. (1) Los **aceites vegetales**

concretos, como el aceite de copra; Aceite de palma; Aceite de palmiste; Mantequilla de karité. (2) Los **aceites vegetales fluidos**, como el: Aceite de cacahuete; Aceite de colza; Aceite de germen de maíz; Aceite de soja; aceite de oliva Según el Código Alimentario, 3.16.37. A efectos de este Código se establece la siguiente: a) **Manteca de coco**, b) **Aceite de palmiste**, c) **Manteca de palma**, d) **Manteca de cacao comestible**, e) **Otras grasas vegetales**. Véase: alimentos; grasas comestibles; contenido de grasas de los alimentos. Según la Reglamentación (Real Decreto 1011/1981, de 10 de Abril, B.O. e. 1 Jun. 1981; R. D. 3141/1982 de 12 Nov. B.O. e. 24 Dic. 82; R. d.1356/1991 de 13 Sep. B.O. e. 17 Sep. 91) Son las obtenidas por distintos procedimientos, de frutos o semillas sanos y limpios. Entre ellos podemos distinguir fundamentalmente las siguientes: 1) **Manteca de coco**; 2) **Grasa de palmiste**; 3) **Manteca de palma**; 4) **Manteca de cacao**; 5) **Otras grasas vegetales**.

clasificación de helados. Según el Código Alimentario, 3.28.03. Sólo podrán fabricarse los siguientes tipos de helados, que, al expendirse al público, deberán llevar la designación que corresponda a) **Helado mantecado**. b) **Helado de nata**. c) **Helado de crema**. d) **Helado de leche**. e) **Helado de fruta**. f) **Helados especiales**. g) **Sorbete de leche**. h) **Sorbete de fruta**. i) **Tartas heladas**. Véase: helados.

clasificación de hielo. Según el Código Alimentario, 3.27.26. Se distinguirán las siguientes clases de hielo alimenticio: a) **Hielo mate u opaco**. b) **Hielo claro o semitransparente**. c) **Hielo cristalino**. Véase: hielo.

clasificación de hortalizas. Según el Código Alimentario, 3.21.02. A efectos de este Código se establecen las tres clasificaciones siguientes: a) **Por la parte de la planta a que pertenecen**: Frutos, bulbos, coles, hojas y tallos tiernos, inflorescencias, legumbres verdes, pepónides, raíces y tallos jóvenes, b) **Por su forma de presentación al consumidor**: Hortaliza fresca, desecada, deshidratada y congelada, c) **Por su calidad comercial**:

Las que determine la reglamentación correspondiente. Véase: hortalizas, verduras y legumbres.

clasificación de huevos. Se clasifican por su tamaño en. **Pequeños (S)** con un peso menor de 55 g. **Medianos (M)** con peso comprendido entre 53 y 63 g. **Grandes (L)** de peso comprendido entre 63 y 73 g y **Supergrandes (XL)** con peso superior a 73g. Según el Código Alimentario, 3.14.02. A efectos de este Código, los huevos se clasifican en: a) **Huevos frescos**, b) **Huevos refrigerados**, c) **Huevos conservados** d) **Huevos defectuosos** e) **Huevos averiados**. Véase: huevos; código para huevos de gallina.

clasificación de impurezas de alimentos. Según el Código Alimentario, 4.35.01. Las impurezas de los alimentos, se clasifican en los siguientes grupos: a) Sustancias químicas extrañas cuya presencia no está permitida. b) Sustancias químicas residuales procedentes de tratamientos autorizados. c) Semillas y otras partículas comestibles de igual o distinta naturaleza a la del alimento que las contenga. d) Materias inertes, semillas extrañas y otras partículas no comestibles. e) Materias cuya presencia prejuzgue un deficiente estado higiénico-sanitario. Véase: impurezas de los alimentos.

clasificación de ingredientes. Para su exposición, clasificamos los ingredientes alimentarios en los grupos siguientes: Aceites, margarinas y grasas; Aditivos y productos para repostería; Azúcar, jarabes y edulcorantes; Bayas; Bulbos; Cafés, té y otras bebidas; Calabazas de verano e invierno; Carnes y embutidos usuales; Caza; Champiñones y hongos; Cítricos; Coles; Condimentos salados; Encurtidos, aderezos y chatnis; Especialidades alimentarias; Fideos asiáticos y papel de arroz; Frutas con hueso; Frutas y frutos secos; Granos, cereales y harinas; Hierbas, especias y semillas; Hortalizas de hoja y lechugas; Ingredientes de comida mejicana; Ingredientes de la comida asiática; Ingredientes silvestres de Australia; Jamón y carne curados; Leche, nata y yogur; Legumbres; Mantequilla y

huevos; Manzanas; Melones; Miel, mermelada y confitura; Mostazas y salsas concentradas; Pastas al huevo; Pastas cortas; Pastas largas; Pastas para sopas; Peras; Pescados curados; Pescados y mariscos ahumados; Pescados y mariscos en conserva; Pescados y mariscos frescos y en conserva; Productos lácteos y de granja; Salchichas europeas; Salsas, condimentos, aderezos y conservas; Setas secas; Verduras del mar. Véase: ingrediente fundamental.

clasificación de las aves. Según el Código Alimentario, 3.11.03. A efectos de este Código y según la especie, sexo y edad, se distinguen las siguientes clases de aves: a) **Gallo, gallina, capón y pollo.** b) **Pavo, pato, ganso, gallina de Guinea y paloma.** c) **Faisán, perdiz, codorniz, tórtola, zorzal** y otros. Dentro de estas clases, las reglamentaciones complementarias de este Código señalarán distintos tipos comerciales, en atención al peso, edad, estado de carnes y destino de las aves. Véase: aves.

clasificación de las carnes. Según el Código Alimentario, 3.10.05. A efectos de este Código se establecen las cuatro clasificaciones siguientes: a) **Según la especie animal productora:** carnes de bóvidos, de óvidos, de cápridos, de suidos, de équidos, de camélidos y de cetáceos. b) **Según la clase de canal.** (Las normas para la apreciación de caracteres de clasificación en las distintas canales para su inclusión en las clases correspondientes serán señaladas por las reglamentaciones y legislación complementarias de este Código), c) **Según la categoría.** (Las normas para la separación adecuada de las regiones anatómicas de la canal y formar las piezas que integran las distintas categorías de carne serán señaladas por la legislación complementaria de este Código), d) **Según la forma en que han sido conservadas y su aptitud para el consumo humano;** carnes frescas, refrigeradas, congeladas, defectuosas, im-

propias y nocivas. Véase: generalidades sobre carnes y despojos.

clasificación de las carnes de ave. Según el Código Alimentario, 3.11.04. A efectos de este Código se distinguen las siguientes clases: a) **frescas, refrigeradas y congeladas.** b) **alteradas,** c) **defectuosas,** d) **nocivas.** Son de aplicación para las carnes de ave lo que para carnes en general se establece en los artículos 3.10.01 y 3.10.14 al 3.10.19, ambos inclusive, de este Código. Véase: aves.

clasificación de leches. Según el Código Alimentario, 3.15.03. Según el tratamiento que se aplique a las leches naturales, se clasifican en: Leches higienizadas, Leches certificadas, Leches especiales (concentradas, desnatadas, fermentadas o acidificadas, enriquecidas, adicionadas de aromas y/o estimulantes) y Leches conservadas (esterilizadas, evaporadas, condensadas y en polvo) 3.15.04.1 **Leches higienizadas.** 3.15.04.2 **Leches certificadas.** 3.15.04.3 **Leches especiales.** 3.15.04.4 **Leches conservadas.** Véase: leche y derivados.

clasificación de legumbres secas. Según el Código Alimentario, 3.18.02. A efectos de este Código se consideran legumbres secas las siguientes: a) **Judía:** judía carilla (*Vigna sinensis*, L.), judía común (*Phaseolus vulgaris*, L. exp. Savi.), judía de España (*Phaseolus multiflorus*, Wild.), judía de Lima (*Phaseolus lunatus*, L.); b) **lenteja** (*Lens esculenta*, Moench.) c) **garbanzo** (*Cicer arietinum*, L.) d) **guisante seco** (*Pisum sativum*, S.) e) **haba seca** (*Vicia faba*, L.) f) **altramuz:** altramuz amarillo (*Lupinus luteus*, L.), altramuz azul (*Lupinus augustifolius*, L.), altramuz blanco (*Lupinus albus*, L.) g) **soja** (*Glycine soja*, L. Sub. y Lucc.) h) **cacahuete** (*Arachis hypogea*, L.) i) **garrofa** (*Ceratonia siliqua*, L.) j) **algarroba** (*Vicia monanthos*) Véase: legumbres secas.

clasificación de licores. Según el Código Alimentario, 3.30.27. Según las materias primas empleadas y los sistemas de obtención se distinguen las siguientes: a) Marrasquino. b) Licor de zumo de frutas. c) Licor de frutas. d) Licor de aromas y esencias. e) Licor de café, té y cacao.

clasificación de los derivados de la leche.
Véase: concepto y clasificación de los derivados de la leche.

clasificación de maíz. El maíz ha sido clasificado en varios grupos de acuerdo con la estructura y composición del endospermo. Las variaciones en los tipos de endospermo confieren al maíz diferentes maneras de preparación culinaria y definición del uso. de acuerdo con la estructura y composición del endospermo. Véase: maíz transgénico.

clasificación de maíz		
Grupo	Nombre común	Descripción
<i>Zea mays indentata</i>	Maíz dentado	Grano de textura dentada. Constituye, 75% de la producción mundial, principalmente en países desarrollados
<i>Zea mays indurata</i>	Maíz duro	Endospermo extremadamente duro, que no forma depresión dentada a la madurez. Constituye, 15% de la producción mundial y es usado principalmente para la producción de harinas
<i>Zea mays amylaces</i>	Maíz harinoso	Grano grande blando apto para procesamiento. Muy común en países en desarrollo, molido manualmente y consumido como alimento. Representa entre 10 a 12% de la producción mundial
<i>Zea mays ceritina</i>	Maíz ceroso	El endospermo contiene solo amilopectina dándole una consistencia cerosa. De importancia limitada
<i>Zea mays everata</i>	Maíz reventón	Semillas de cubierta gruesa, con endospermo (pop corn) reventón que al calentarlas revientan de dentro hacia afuera. Se siembra en países desarrollados con propósito industrial. Ocupa menos del 1% del área mundial

<i>Zea mays saccharata</i>	Maíz dulce	El endospermo es totalmente dulce, por la carencia de la enzima que convierte el azúcar en almidón. Importancia menor, ocupa menos de 1% del área mundial
<i>Zea mays tunicata</i>	Maíz tunicado	Los granos están encerrados dentro de vainas. No tiene aplicación agrícola pero es importante dentro de los progenitores ancestrales del maíz

clasificación de mamíferos de caza. Véase: clasificación de mamíferos de caza y similares.

clasificación de mamíferos de caza y similares. Según el Código Alimentario, 3.11.16. Dentro de este grupo se incluyen los cérvidos, cabra montés, jabalí, liebre, conejos de campo y caseros, nutria y aquellos otros que tradicionalmente se cazan para el consumo o pueden explotarse en cautividad. Véase: mamíferos de caza y similares.

clasificación de manteca de cerdo. Según el Código Alimentario, 3.16.30. Según la región anatómica de procedencia, métodos de preparación y calidad comercial, se distinguen varias clases principales de mantecas: a) **Manteca en rama o en pella.** b) **Manteca fundida.** c) **Manteca al vapor.** Véase: manteca de cerdo.

clasificación de mariscos. Según el Código Alimentario, 3.13.03. A efectos de este Código los mariscos se clasifican en: a) **Mariscos frescos,** b) **Mariscos congelados,** c) **Mariscos deshidratados o liofilizados,** d) **Mariscos cocidos.** Véase: mariscos (crustáceos y moluscos).

clasificación de mistelas. Según el Código Alimentario, 3.30.06. Se distinguen las siguientes: a) **mistela normal,** b) **mistela tierno.** Véase: Véase: mostos y mistelas.

clasificación de modificadores del color.
Véase: modificadores del color.

clasificación de mosto. Según el Código Alimentario, 3.30.04. Se distinguen las siguientes:

tes: a) Mosto natural. b) Mosto apagado. c) Mosto concentrado. d) Mosto cocido, arrope, mostillo o calabre. e) Color o pantomina.

clasificación de mosto de manzana. Según el Código Alimentario, 3.30.35. Se distinguen: a) Natural. b) Concentrado. c) Natural gasificado. d) Apagado.

clasificación de natas. Según el Código Alimentario, 3.15.14. De acuerdo con su contenido en grasa, las natas se clasifican en: **Doble nata:** la que contenga como mínimo 50% en peso de grasa. **Nata:** la que contenga como mínimo 30% en peso de grasa. **Nata delgada:** la que contenga como mínimo 18% en peso de grasa. Véase: nata.

clasificación de patatas. Según el Código Alimentario, 3.19.02. A efectos de este Código las patatas se clasifican en: a) **Patatas frescas,** b) **Patatas peladas.** Véase: patatas.

clasificación de pescados. Según el Código Alimentario, 3.12.04. A efectos de este Código, los pescados se clasifican en: a) **Pescados frescos;** b) **Pescados congelados;** c) **Pescados salados;** d) **Pescados ahumados;** e) **Pescados desecados.** Véase: pescados.

clasificación de piensos. Según el Código Alimentario, 5.36.02. A efectos de este Código se distinguen las siguientes clases: a) **Piensos simples o de base.** b) **Piensos compuestos.** c) **Piensos compuestos completos.** d) **Piensos compuestos complementarios.** e) **piensos líquidos.** f) **Piensos mezclados.** g) **Piensos especiales.** Véase: piensos.

clasificación de platos congelados. Véase: características y clasificación de platos congelados.

clasificación de preparados alimenticios especiales. Según el Código Alimentario, 3.26.24. Se distinguen entre otros los siguientes: a) **Preparados para caldos.** b) **Preparados para sopas.** c) **Preparados pa-**

ra flanes, cremas. d) **Preparados para desayunos.** Véase: preparados alimenticios especiales.

clasificación de productos amiláceos. Según el Código Alimentario, 3.20.22. A efectos de este Código se establece la siguiente clasificación: a) **Féculas y almidones,** b) **Arrurruz;** c) **Tapioca;** d) **Sagú;** e) **Inulina.** Véase: Productos amiláceos.

clasificación de productos de vinificación. Según el Código Alimentario, 3.30.02. Se distinguen los siguientes grupos: a) Mosto. b) Mistela. c) Vinos. d) Vinos aromatizados. e) Productos derivados.

clasificación de quesos. La clasificación de los quesos es compleja y tiene en cuenta distintos factores. Se suelen dividir según: **Leche:** quesos de cabra, quesos de otros animales, quesos de oveja, quesos de vaca. **Materia grasa:** quesos desnatados, quesos doble graso, quesos extragrasos, quesos grasos, quesos semidesnatados, quesos semigrasos. **Textura:** quesos blandos, quesos duros, quesos muy blandos, quesos semiblandos, quesos semiduros. **Proceso de elaboración:** quesos prensados cocidos, quesos de pasta hilada, quesos de suero, quesos frescos, quesos preparados, quesos prensados sin cocer, quesos madurados sin prensar. **Según la corteza:** quesos con corteza artificial, quesos con corteza bañada, quesos con corteza enmohecida, quesos con corteza natural seca. **Según el color.** No todos los quesos tienen el color natural que proviene del juego espontáneo de las fermentaciones. Desde tiempos remotos se ha recurrido a colorantes naturales para obtener quesos característicos (blanqueadores para el *feta* griego o anaranjados para el *cheddar* anglosajón) Los colores realmente naturales son el blanco para los quesos frescos, y azulado para los quesos afectados por los hongos azules. Según el Código Alimentario, 3.15.27. Los quesos se clasifican: I. De acuerdo con el procedimiento de

elaboración, en: a) **Frescos y blancos pasteurizados**. b) **Afinados, madurados o fermentados**. II De acuerdo con su contenido en grasa láctea, expresado en porcentaje masa/masa sobre el extracto seco lácteo, en: a) **Extragraso**. b) **Graso**. c) **Semigraso**. d) **Semidesnatado**. e) **Desnatado**. Véase: queso y queso fundido.

clasificación de quesos fundidos. Según el Código Alimentario, 3.15.30. De acuerdo con su contenido en grasa láctea expresado en porcentaje masa/masa sobre el extracto seco lácteo, los quesos fundidos se clasifican en: a) **Extragraso**. b) **Graso**. c) **Semigraso**. d) **Semidesnatado**. e) **Desnatado**. Las reglamentaciones correspondientes señalarán las condiciones exigibles en los diferentes tipos de quesos fundidos. Véase: queso y queso fundido Según el Código Alimentario, 3.15.30. De acuerdo con su contenido en grasa láctea expresado en porcentaje masa/masa sobre el extracto seco lácteo, los quesos fundidos se clasifican en: a) **Extragraso**. b) **Graso**. c) **Semigraso**. d) **Semidesnatado**. e) **Desnatado**. Las reglamentaciones correspondientes señalarán las condiciones exigibles en los diferentes tipos de quesos fundidos. Véase: quesos y quesos fundidos.

clasificación de sal para alimentación. Según el Código Alimentario, 3.24.02. A efectos de este Código se distinguen las siguientes clases de sal de alimentación: a) **Piedra o gema**. b) **Marina**. c) **De fuente o mineral**. d) **Común**. e) **Sales especiales**. Véase: condimentos y especias.

clasificación de salsas. Según el Código Alimentario, 3.24.72. Se distinguen como principales las siguientes: a) 3.24.73 **Salsa mahonesa**, b) 3.24.74 **Salsa de ensalada**, c) 3.24.75 **Escabeche**, d) 3.24.76 **Salsa de tomate**, e) 3.24.77 **Salsa picante "curry"**; 3.24.78 **Salsa picante "catchup"**. Véase: salsas.

clasificación de semillas garumginosas. Véase: clasificación de frutas y semillas oleaginosas.

clasificación de sucedáneos de café. Según el Código Alimentario, 3.25.15. A los efectos de este Código se distinguen, entre otras, las siguientes clases de sucedáneos de café: a) **Achicoria**. b) **Malta tostada**. c) **Cebada tostada**.

clasificación de sustancias que modifican los caracteres organolépticos. Véase: definición y clasificación de sustancias que modifican los caracteres organolépticos.

clasificación de tabaco. Según el Código Alimentario, 3.25.75. A efectos de este Código los tabacos genuinos y tratados se clasificarán, en función de su contenido en alcaloides, en los siguientes grupos: a) **Tabaco genuino**. b) **Tabaco pobre en nicotina**. c) **Tabaco desnicotinado**.

clasificación de té. Véase: clasificación de té y derivados.

clasificación de té y derivados. Según el Código Alimentario, 3.25.25. A efectos de este Código se distinguen las siguientes clases de té y derivados: a) **Té verde**. b) **Té negro**. c) **Té descafeinado**. d) **Extracto soluble de té**. Véase: té y derivados. Véase: cafeína.

clasificación de trigo. A nivel general, el trigo se clasifica de acuerdo a la textura del endospermo, porque esta característica del grano está relacionada con su forma de fraccionarse en la molturación, la cual puede ser vítrea o harinosa, y de acuerdo a la riqueza protéica, porque las propiedades de la harina y su conveniencia para diferentes objetivos, está relacionada con esta característica. De esta manera, se pueden mencionar las variedades de trigo: *aestivum* (candeal), *aethiopicum*, *araraticum*, *boeoticum* (escaña silvestre), *carthlicum*, *compactum* (club), *dicoccoides* (escanda), *dicoccum* (farro), *durum*, *ispahanicum*, *karamyschevii*, *macha*, *militinae*, *monococcum* (escaña cultivada), *polonicum* (polaco), *repens*, *spelta* (espelta), *sphaerococcum*, *timopheevii*, *turanicum*, *turgidum*, *urartu*, *vavilovii* y *zhukovskyi*. Los trigos *monococcum*, *dicoccum* y *spelta* son vestidos, es decir, la lema

y pálea forman una cubierta que permanece unida al grano después de la trilla. Los trigos más importantes para el comercio son el *Triticum durum* (utilizado principalmente para pastas y macarrones), el *Triticum aestivum* (utilizado para elaborar pan) y el *Triticum compactum* (se utiliza para hacer galletas).

clasificación de tripas. Según el Código Alimentario, 3.10.39. La reglamentación correspondiente especificará los distintos tipos de tripas naturales y artificiales con respecto a su origen, región animal de procedencia, tamaño y diámetro. Véase: tripas.

clasificación de vino. Se distinguen las siguientes clases: a) **Vino común**, de **pasto o corriente**, b) **Vinos de mezcla**, c) **Vinos verdes y chacolí**, d) **Vinos especiales**. Véase: bebidas alcohólicas, vinos.

clasificación de vinos especiales. Según el Código Alimentario, 3.30.09. Se clasifican: a) **Vino fino de mesa**. b) **Vino generoso seco**. c) **Vino generoso dulce, vino generoso abocado**. d) **Vino licoroso**. e) **Vino espumoso de crianza en cava**. f) **Vino espumoso elaborado en grandes envases**. g) **Vino gasificado**. h) **Vino con aguja**. Véase: vinos especiales.

clasificación similares a mamíferos de caza. véase: clasificación de mamíferos de caza y similares.

Clathraceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: thallobionta (talofitas) División: eumycetes (fungi) Clase: basidiomycetes. Subclase: autobasidiomycetes o holobasidiomycetes (basidios no tabicados normales) Orden: gasterales o basidiomicetos gasteromicetos. Comprende un número reducido de especies, pero de formas insólitas y vivos colores. El cuerpo fructífero tiene una estructura ramificada o de red, con una gran volva basal provista de raíces largas. Son saprófitas y se desarrollan en terrenos muy ri-

cos en humus y, como las phallaceae, tienen un olor muy desagradable y penetrante. Receptáculo porífero reticulado, a veces dividido irregularmente, con la gleba unida a él. Dos géneros de esta familia son: **clathrus**, **anthurus**. Nombre vulgar: clatráceas. Consideramos: **Género clathrus:** *Clathrus cancellatus*. **Género anthurus:** *Anthurus archeri*, *Colus hirudinosus*, *Ileodictyon gracile*, *LySurus gardneri*.

Clathrus archeri. Otro nombre de la seta: *Anthurus archeri*.

Clathrus cancellatus. Familia: clathraceae. Género: clathrus. Características: Carpóforo en forma de red roja. Nombre vulgar: clatro roja. Seta curiosa con aspecto de bombilla cubierta por una especie de enrejado, como una jaula completamente roja, en el interior de la cual se forma la gleba, maloliente. Es una especie meridional y frecuente en los bosques, entre las hojas y en los jardines. Carece de valor culinario. Nombre vulgar: clatro rojo, clatro cancelado. En catalán: **cita de bruixa; cranc; ou de polla**. En vascuence: **kaiola gorri; kaiola perretxiko**. Sinónimo: *Clathrus ruber*.

Clathrus ruber. Otro nombre de la seta: *Clathrus cancellatus*.

clatráceas. Véase: *clathraceae*.

clatro cancelado. Nombre vulgar de la seta: *Clathrus cancellatus*.

clatro rojo. Nombre vulgar de la seta: *Clathrus cancellatus*.

clau. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

clau. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Trigla lyra* (Linnaeus, Bonaplata). Sinónimo: **garneo**.

claudia. Véase: ciruela claudia.

Clausilia bidentata. Cangrejo terrestre que posee una concha fusiforme, de hasta 12 mm de altura. Es de color marrón rojizo y sinistrorsa (con la abertura de la boca a la izquierda). Se encuentra en paredes y rocas húmedas y se alimenta de hongos y algas.

Clausinella gayi. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **almejita de gay.**

Clavaria amethystina. Familia: clavariaceae. Según el Código Alimentario, 3.21.19. Hongo comestible de consumo, espontánea o cultivada, en los Pirineos. Véase: setas comestibles.

Clavaria aurea. Familia: clavariaceae. Género: clavaria. Sub-género: ramaria. Características: Tronco espeso. Terrestres. Sub-características: extremidades más o menos amarillentas. Tronco blanquecino. Extremidades amarillo oro. Carne blanca que no enrojece como la flava, comestible, aunque puede resultar ligeramente laxante. Su carne, pronto se hace coriácea. Conviene hervirlas para ablandarlas. Véase: setas comestibles. Nombre vulgar: manitas, manecitas. En catalán: **maneta de groga; manetes; peu de rata grog.** En vascuence: **atzapar urregorri; atzapar.** Sinónimo: *Clavaria aurea, Ramaria aurea.* Según el Código Alimentario, 3.21.19. Hongo comestible de consumo, espontánea o cultivada, en el Norte, Centro y Oeste de España. *Clavaria coralloides.* Véase: setas comestibles. Nombre vulgar: manitas, patitas de rata, cresta de gallo.

Clavaria botrytis. Familia: clavariaceae. Género: clavaria. Sub-género: ramaria. Características: Tronco espeso. Terrestres. Sub-características: extremidades más o menos rojizas. Troncos y ramas blancas o algo amarillentas. Extremidades rosa púrpura. Seta con carne acuosa, compacta y frágil, de olor y sabor leves pero agradables. Es un buen comestible bastante apreciado. Los ejemplares jóvenes se reconocen fácilmente y son los que se deben recolectar, los madu-

ros conviene no consumirlos porque adquieren una tonalidad ocre uniforme y pueden ser confundidos con *Ramaria formosa* de efectos purgantes. Es necesario cocerla para eliminar cualquier rastro de sabor amargo. Nombre vulgar: ramaria coliflor, escoba. En catalán: **peu de rata coliflor.** En vascuence: **atzapar puntagorri; atzapar.** Sinónimo: *Ramaria botrytis.*

Clavaria cinerea. Familia: clavariaceae. Género: clavaria. Sub-género: clavulina. Características: Conjunto color gris ceniza. Seta que mide de 5 a 10 cm. El tronco es corto, espeso y de color blanco grisáceo. Las ramas son desiguales, rugosas y con irisaciones azuladas y violetas. Las extremidades tienen un color grisáceo. Carne frágil, grisácea, no comestible. En vascuence: **atzapar hauskara.** Sinónimo: *Clavulina cinerea, Ramaria cinerea.*

Clavaria coralloides. Otro nombre de la seta: *Clavaria aurea.*

Clavaria crispa. Otro nombre de la seta: *Sparrassis crispa.*

Clavaria cristata. Familia: clavariaceae. Género: clavaria. Sub-género: clavulina. Características: Conjunto blanquecino o amarillento. Sub-características: Carpóforo no rugoso longitudinalmente. Terrícola. Blanquecina. Pequeña talla. Carne tenaz, blanquecina, que tiene sabor dulce con regusto amargo y no es comestible. Vive en los bordes de los senderos del bosque. Nombre vulgar: clavaria en cesta. En catalán: **ratapeus.** En vascuence: **atzapar zuri.** Sinónimo: *Clavulina cristata, Ramaria cristata.*

clavaria en cesta. Nombre vulgar de la seta: *Clavaria cristata.*

clavaria en pilón. Nombre vulgar de la seta: *Clavaria pistilaris.*

Clavaria flava. Familia: clavariaceae. Género: clavaria. Sub-género: ramaria. Características: Tronco espeso. Terrestres. Sub-

características: extremidades más o menos amarillentas. Tronco blanquecino que se mancha de rojo. Extremidades amarillo azufre. Seta comestible de buena calidad que crece frecuentemente en los bosques de castaño, de haya o de coníferas; tiene color amarillo claro. Carne blanca o algo amarillenta que se mancha de rojo. Tiene olor agradable y sabor dulce. Resulta comestible, de buen sabor, pero para algunos es ligeramente laxante. Nombre vulgar: ramaria amarilla, pie de gallo, barba de capuchino, barba de chivo, patitas de rata. En catalán: **mnetes**; **peu de rata**; **potes de rata**. En vascuence: **atzapar-hori**; **xixeta atzapar-dunak**. Sinónimo *Ramaria flava*. Según el Código Alimentario, 3.21.19. Hongo comestible de consumo, espontánea o cultivada, en el Norte, Este y Centro de España. *Clavaria flava*, Fry. Véase: setas comestibles.

Clavaria formosa. Familia: clavariaceae. Género: clavaria. Sub-género: ramaria. Características: Tronco espeso. Terrestres. Sub-características: extremidades más o menos amarillentas. Tronco rosado. Extremidades amarillo limón. Seta de carne blanca, de sabor ácido o amargo y su olor es exactamente el del serrín de haya. Seta venenosa que al ser ingerida produce un efecto purgante drástico, debido a sus compuestos quinónicos, que dan lugar a un proceso resinoide gastrointestinal con la aparición de vómitos y diarreas intensa, que producen una gran deshidratación, siendo necesario administrar tisanas abundantes y limonada para contrarrestar estos efectos. Además tiene un sabor excesivamente amargo para consumirla. Nombre vulgar: clavaria hermosa, clavaria purgante, ramaria elegante, ramaria hermosa. En catalán: **peu de rata bord**; **ratapeus**. En vascuence: **atzapar eder**; **atzapar**. Sinónimo: *Ramaria formosa*.

Clavaria fusiformis. Familia: clavariaceae. Género: clavaria. Sub-género: clavariadelphus. Características: No son

ramosas y tienen sus carpóforos de color ocre amarillento. Figura más o menos fusiforme. Sub-características: Forma de huso amarillento o con varios receptáculos reunidos en el pie formando tufos o racimos. Carne tenaz, de color amarillento. No comestible. En vascuence: **txitxardin hori**. Sinónimo: *Clavariadelphus fusiformis*, *Clavulinopsis fusiformis*.

clavaria hermosa. Nombre vulgar de la seta: *Clavaria formosa*.

Clavaria pallida. Familia: clavariaceae. Género: clavaria. Sub-género: ramaria. Características: Tronco espeso. Terrestres. Sub-características: extremidades más o menos rojizas. Troncos y ramas color café co leche. Extremidades rosa-lilas más pálidas en la vejez. Carne frágil, blanca, de olor a jabón y sabor amargo. Es otra de las *Clavarias* purgantes. Sinónimo: *Ramaria pallida*, *Ramaria mairei*.

Clavaria pistilaris. Familia: clavariaceae. Género: clavaria. Sub-género: clavariadelphus. Características: No son ramosas y tienen sus carpóforos de color ocre amarillento. Figura más o menos fusiforme. Sub-características: Forma de porra o maza con la parte superior redondeada. Seta en forma de maza, que se encuentra bajo las hayas y que tiene la forma simple de un gran huso hinchado en su centro, y cuyo cuerpo se halla completamente revestido por el himenio. Comestible, tiene la carne amarga, de poco valor y siempre después de una cocción prolongada para eliminar el amargor. Nombre vulgar: mano de mortero, mano de almirez clavaria en pilón, maza de Hércules. En catalán: **bossa**; **bosses figues**. En vascuence: **joiki arrunt**. Sinónimo: *Clavariadelphus pistilaris*.

clavaria purgante. Nombre vulgar de la seta: *Clavaria formosa*.

Clavaria pyxidata. Familia: clavariaceae. Género: clavaria. Sub-género: clavulina. Características: Conjunto blanquecino o amarillento. Sub-características: Carpóforo no rugoso longitudinalmente. Lignícola. Amarillenta. Gran talla. Carne tenaz y blanquecina, de sabor picante. No es comestible. En vascuence: **atzapar koralzuri**. Sinónimo: *Clavulina pyxidata*, *Ramaria pyxidata*.

clavaria rizada. Nombre vulgar de la seta: *Sparassis crispa*.

Clavaria rugosa. Familia: clavariaceae. Género: clavaria. Sub-género: clavulina. Características: Conjunto blanquecino o amarillento. Sub-características: Carpóforo rugoso longitudinalmente. Nombre vulgar: clavaria rugosa. Seta comestible de poca utilidad debido a su poca consistencia y dificultad de conseguir suficiente cantidad para preparar un plato. En vascuence: **atzapar zimur**. Sinónimo: *Clavulina rugosa*.

Clavaria stricta. Familia: clavariaceae. Género: clavaria. Sub-género: ramaria. Características: Tronco muy corto o nulo. Lignícolas. Carne tenaz y blanca de sabor amargo y picante. No comestible. Nombre vulgar: ramaria apretada. En vascuence: **atzapar ostu; atzapar**. Sinónimo: *Ramaria stricta*.

Clavaria truncata. Familia: clavariaceae. Género: clavaria. Sub-género: clavariadelphus. Características: No son ramosas y tienen sus carpóforos de color ocre amarillento. Figura más o menos fusiforme. Sub-características: Forma de porra o maza con la parte superior truncada. Seta en forma de maza truncada, es decir, que su cúspide aparece bruscamente aplastada. Puede tener de 10 a 20 cm de altura y de 2 a 4 cm de grosor en su extremo superior. Carne gruesa, blanca, fibrosa y blanda al mismo tiempo y ofrece un sabor asombrosamente azucarado. Este sabor es debido a la presencia de un azúcar especial, propia de algunos hongos. Comestible de mejor calidad que la *Clavariadelphus*

pistilaris. Nombre vulgar: clavaria truncada. En catalán: **bossa truncata**. En vascuence: **joiki gozo**. Sinónimo: *Clavariadelphus truncatus*.

Clavaria vermicularis. Familia: clavariaceae. Género: clavaria. Sub-género: clavaria (sentido estricto s. st.) Características: No son ramosas y tienen sus carpóforos de color blanquecino o rosado. Mide de 5 a 8 cm. Tronco en forma de gusano, algo alargado y terminado en punta. Su color más que blanquecino, es blanco puro, pero con la edad se hace algo amarillento. Carne frágil de color blanco y comestible sin valor. En vascuence: **txitxardin zuri**.

Clavariaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: thallobionta (talofitas) División: eumycetes (fungi) Clase: basidiomycetes. Subclase: autobasidiomycetes o holobasidiomycetes (basidios no tabicados normales) Orden: aphylophorales. Comprende los géneros: clavaria, sparassis. A esta familia pertenecen especies de morfología extraña, a veces simplemente en forma de clava o dedo, y otras muy complejas y ramificadas, hasta el punto de asemejarse a una estructura coralina. Aparatos esporíferos generalmente de consistencia carnosa o coriácea, claviformes y simples y más o menos ramificados y de aspecto coraloide. El himenio, que es liso, recubre parcial o totalmente la superficie del aparato esporífero. Basidios con 2-4 esterigmas. La carne es blanda y de consistencia gelatinosa. Las esporas son blancas, de forma bastante variable. Suelen ser saprófitas. Algunas especies son comestibles, pero de poca calidad; otras son tóxicas; y la mayoría no tiene gran valor gastronómico. Nombre vulgar: clavariáceas. Consideramos: **Género clavaria**. **Sub-género clavaria (s. st):** *Clavaria vermicularis*. **Sub-género clavariodelphus:** *Clavaria pistilaris*, *Clavaria truncata*, *Clavaria fusiformis*. **Sub-género clavulina:** *Clavaria cinerea*, *Clavaria rugosa*, *Clavaria cristata*, *Clavaria pyxidata*. **Sub-género ramaria:** *Clavaria stricta*, *Clavaria botritis*, *Clavaria pallida*, *Clavaria formosa*, *Clavaria aurea*, *Clavaria flava*. **Género**

sparassis. *Sparassis crispa*, *Sparassis laminosa*, *Sparassis ramosa*.

clavariáceas. Véase: *clavariaceae*.

Clavariadelphus fusiformis. Otronombre de la seta: *Clavaria fusiformis*.

Clavariadelphus pistularis. Otro nombre de la seta: *Clavaria pistularis*.

Clavariadelphus truncatus. Otro nombre de la seta: *Clavaria truncata*.

clavel. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Lotaria marginata* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya bramante**.

clavell. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

clavell. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

clavell. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Holorhinus aquila* (Fowler). Sinónimo: **águila marina**.

clavell. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

clavell borrell. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

clavell morell. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

clavellada. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Raja atra* (Müller y Henle). Sinónimo: **raya áspera**.

clavellada. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Lotaria marginata* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya bramante**.

clavellada. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Betaraia fullonica* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya cardadora**.

clavellada. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

clavellada. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Raja biocularis* (Geoffroy). Sinónimo: **raya de espejos**.

clavellada. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dasybatis asterias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

clavellada. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Raja fenestrata* (Rafinesque). Sinónimo: **raya mosaica**.

clavellada. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Deltaraia naevus* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya santiaguesa**.

clavellada. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

clavellada. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Raja atra* (Müller y Henle). Sinónimo: **raya áspera**.

clavellada. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Lotaria marginata* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya bramante**.

clavellada. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Betaraia fullonica* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya cardadora**.

clavellada. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

clavellada. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Raia biocularis* (Geoffroy). Sinónimo: **raya de espejos**.

clavellada. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Dasybatis asterias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

clavellada. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Raja fenestrata* (Raphinesque). Sinónimo: **raya mosaica**.

clavellada. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Betaraia fullonica* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya cardadora**.

clavelló. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

clavero. Nombre vulgar de la planta: *Caryophyllus aromaticus*.

Claviceps purpurea. Familia: clavicipitáceas. Género claviceps. Características: Peritéceo coriáceo. Parásito de insectos, hongos y gramíneas. Sub-características: Especies parásitas de gramíneas. Receptáculo fusiforme y sinuoso, con el exterior al principio rojizo y luego negro y el interior blanco. Se encuentra en las inflorescencias de algunas gramíneas, como el centeno (*Secale cereale*), germinando en primavera. Entre sus principios activos hay una sustancia muy tóxica que es la **ergotina**. El cornezuelo de centeno se ha utilizado en medicina en pequeñas dosis sobre todo en obstetricia, pero puede ser mortal en mayores dosis y en tiempos pasados han ocurrido envenenamientos espectaculares al consumir pan fabricado con centeno que estaba parasitado por el cornezuelo, dando lugar al ergotismo, o Fuego de San Antonio que causó muchas muertes al finalizar la Edad Media. Nombre vulgar: **cornezuelo de centeno**. En gallego: **carnizó; cernecho; cornello; cornizó; dentello; dentón; dentullo; grao de corvo**. En vasco: **zekale-aino**.

Clavicipitaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: Género: thallobionta (ta-

lofitas) División: eumycetes (fungi) Clase: ascomycetes. Subclase: pyrenomycetes. Las setas son de dimensiones modestas o extremadamente reducidas; tienen forma de clava, con la superficie irregular y raramente ramificada. Muchas tienen colores muy vivos y brillantes. Son todas saprofitas y muchas cumplen sus ciclos de desarrollo consumiendo en poco tiempo restos de insectos muertos. Algunas especies son parásitas de setas hipógeas. No tienen ningún interés gastronómico. Nombre vulgar: clavicipitáceas. Consideramos: *Claviceps purpurea*, *Cordiceps capitata*, *Cordiceps gracilis*, *Cordiceps militaris*, *Cordiceps ophioglossoides*.

clavicipitáceas. Véase: *Clavicipitaceae*.

clavilló. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

clavilló. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

clavilló. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Lepidotrigla aspera* (Günther, Sauvage). Sinónimo: **cabete**.

clavo. Término empleado por los catadores de vino. Raza y calidad excelente de un vino, al que se considera aristocrático, dotado de intensas virtudes y que destaca sobre los demás. Véase: cata del vino.

clavo. Véase: vino aroma clavo.

clavo. Nombre vulgar de la planta: *Caryophyllus aromaticus*. Sinónimo: clavo de especia, clavo de olor.

clavo de especia. Nombre vulgar de la planta: *Caryophyllus aromaticus*.

clavo de olor. Nombre vulgar de la planta: *Caryophyllus aromaticus*. Nombre hindú: *laung*; Véase: especias y hierbas en la cocina védica.

Clavulina amethystina. Familia: clavariaceae. Seta de carne frágil; tiene un ligero olor a harina y sabor un poco amargo. No es apta para el consumo.

Clavulina cinerea. Otro nombre de la seta: *Clavaria cinerea*.

Clavulina cristata. Otro nombre de la seta: *Clavaria cristata*.

Clavulina pyxidata. Otro nombre de la seta: *Clavaria pyxidata*.

Clavulina rugosa. Otro nombre de la seta: *Clavaria rugosa*.

Clavulinopsis corniculata. Familia: clavariaceae. Seta de carne dura y consistente, es de sabor amargo y tiene un desagradable olor a harina rancia. No es apta para el consumo.

Clavulinopsis fusiformis. Otro nombre de la seta: *Clavaria fusiformis*.

Cleisthenes pinetorum herzensteini. Pez. Designación oficial: **platija sohachi**.

clementina. Nombre vulgar de la planta: *Citrus reticulata x citrus aurantium*.

clemole. Cocina de Morelos en Méjico. **Ingredientes:** cuete de res, huesos de tuétano, hueso poroso, papa, elote, calabacita, zanahoria, nabo, ejote, cebolla, ajo, rama de cilantro, hierbabuena, chile verde. Véase: caldos y sopas en la cocina de Méjico.

clérigo. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

clevner weiss. Véase: uva Chardonnay,

Clibanarius panamensis. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ermitaño diabólico**.

clica. Designación oficial española del molusco: *Spisula solida*. Sinónimo oficial: Almeja blanca; Ameixa branca; Cornecha; Cornicha; Escupinya bestia; Txirla zuria.

clica. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Cardium lamarcki* (Receve). Sinónimo: **berberecho verde**.

Clinitrachus argentatus. Pez. Designación oficial: **rabosa plateada**.

Clinus argentatus. Pez. Designación oficial: **rabosa plateada**.

Clinus chilensis. Pez. Designación oficial: **chalapo**.

Clinus elegans. Pez. Designación oficial: **trambollo vieja**;

Clinus guttulatus. Pez. Designación oficial: **trambollo vieja**.

Clinus peruvianus. Pez. Designación oficial: **chalaco**.

Clinus variabilis. Pez. Designación oficial: **rabosa plateada**.

clissa. Nombre vulgar catalán del pez: *Venerupis sp.* **almeja**

clitocibe anisado. Nombre vulgar de la seta: *Clitocybe odora*.

clitocibe blanca de los arroyos. Nombre vulgar de la seta: *Clitocybe ribulosa*.

clitocibe blanca pequeña. Nombre vulgar de la seta: *Clitocybe dealbata*.

clitocibe de pie en clava. Nombre vulgar de la seta: *Clitocybe clavipes*.

clitocibe embudada. Nombre vulgar de la seta: *Clitocybe inversa*.

clitocibe en forma de copa. Nombre vulgar de la seta: *Clitocybe cyathiformis*.

clitocibe en forma de embudo. Nombre vulgar de la seta: *Clitocybe infundibiliformis*.

clitocibe gigante. Nombre vulgar de la seta: *Clitocybe gigantea*.

clitocibe perfumado. Nombre vulgar de la seta: *Clitocybe odora*.

***Clitocybe alexandri*.** Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies no higrófanos. Terrícolas. No se unen muchos ejemplares por el pie. Sombrero sin forma de embudo. Olor no anisado. Sombrero no verdoso. Láminas grises o marrones. Carpóforo ocre. Olor no señalado. Sombrero no estriado en los bordes. Carne blanca, acuosa y esponjosa, de color sucio, olor fúngico poco señalado como a comino y sabor también poco fuerte. Es comestible pero resulta demasiado blanda. Sinónimo: *Clitocybe gilva*.

***Clitocybe amethystina*.** Otro nombre de la seta: *Laccaria amethystina*.

***Clitocybe aurantiaca*.** Otro nombre de la seta: *Hygrophoropsis aurantiaca*.

***Clitocybe cerussata*.** Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Seta tóxica que presenta un hermoso sombrero de hasta 12 cm de diámetro, desnudo, húmedo, de bonito color blanco mate, lustroso en el margen y polvoriento en el centro, parece que está recubierto por una pátina parecida a barniz. La carne tiene una consistencia tenaz, casi elástica y un olor que recuerda a la harina rancia. Es una especie muy peligrosa, tiene un elevado contenido de **muscarina** que provoca envenenamientos de tipo neurotóxico con un período de latencia más bien corto. Sinónimo: *Clitocybe phyllophila*.

***Clitocybe cerussata*.** Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Es-

pecies un poco higrófanos. Sombrero de 4 a 8 cm color blanco con polvo gris. Olor suave a harina. Carne acuosa, blanca, de olor y sabor suave a harina. Esta especie es tóxica, como las otras *Clitocybe* pequeñas blancas (*dealbata*, *ribulosa*, etc), pero tiene mayor tamaño. Su toxicidad se debe a la **muscarina** que da lugar a la llamada intoxicación sudoriana. Esta intoxicación se trata con la atropina. En vascuence: **basoetako klitozibe-zuri**. Véase setas venenosas.

***Clitocybe clavipes*.** Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies no higrófanos. Terrícolas. No se unen muchos ejemplares por el pie. Sombrero sin forma de embudo. Olor no anisado. Sombrero no verdoso. Láminas blancas o amarillentas. Sombrero grisáceo. Pie no bulboso. Láminas cerradas poco decurrentes. Presenta un sombrero de color marrón gris o gris amarillento en ocasiones algo descolorido en el margen, al principio es convexo y más tarde extendido y con frecuencia mamelonado, está recubierto por la cutícula que es aterciopelada en tiempo seco. La carne es blanca, algodónosa y exhala un suave perfume que recuerda al de los jazmines. Carne blanda, acuosa, de color blanquecino, olor ligero ciánico o de almendras amargas. Es comestible, pero no es muy apreciada, debido a su consistencia algodónosa. Nombre vulgar: clitocibe de pie en clava. En vascuence: **klitozibe zolalodi**.

***Clitocybe costata*.** Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies no higrófanos. Terrícolas. No se unen muchos ejemplares por el pie. Sombrero en forma de embudo. Cutícula del sombrero ocrácea. Especies delgadas. Sombrero con bordes acostillados. Pie rayado longitudinalmente. Olor a frutas. Carne elástica, tenaz, blanquecina, de olor a frutas y no de olor ciánico parecido al de la *Marasmius oreades* que tiene el *infundibiliformis*. Es comestible.

Clitocybe cyathiformis. Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas amiloides. Sub-características: Especies de pequeña o mediana talla. Sombrero higrófono, color grisáceo marrón. Carne delgada, elástica, blanca, acuosa, de color grisáceo, olor cianico suave y sabor poco señalado. Es comestible mediocre. Nombre vulgar: clitocibe en forma de copa. En catalán: **tassa de bruc**. En vascuence: **klitozibe beltza**. Sinónimo: *Omphalia cyathiformis*

Clitocybe dealbata. Familia: tricholamaceae. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies un poco higrófonas. Sombrero de 2 a 4 cm blanco grisáceo. Olor a mezcla de hierba y harina. Hongo venenoso no mortal, pero bastante peligroso, pues presenta un gran contenido en **muscarina**, lo que produce un intenso sudor con escalofríos, acompañado de vómitos y diarreas (Intoxicación llamada *sudoriana*). Se combate bien la intoxicación con un lavado de estómago y administrando sulfato de atropina. Nombre vulgar: clitocibe blanco; clitocibe blanca pequeña. En vascuence: **errotari faltsu**.

Clitocybe dicolor. Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies muy higrófonas. Con láminas grisáceas marrones. Sombrero gris oscuro casi infundibiliforme. Láminas blanco grisáceas. Carne densa en el centro del sombrero y muy delgada en los bordes, de color blanco grisáceo, de olor que recuerda al del *Rhodopaxillus nudus* en todo el carpóforo menos en la base del pie que huele a harina rancia y de sabor no muy señalado. Es comestible. En vascuence: **klitozibe kolore-biko**.

Clitocybe flaccida. Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas

verrugosas. Sub-características: Sombrero rojizo anaranjado muy embudado. Láminas poco ahorquilladas muy decurrentes. Consistencia blanda en la carne. Láminas a menudo ahorquilladas. Vive en hojas. Carne blanquecina muy blanda y de buen sabor. Seta comestible de buena calidad. Los ejemplares que crecen a pie de coníferas son más sabrosos.

Clitocybe fragans. Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies muy higrófonas. Con láminas blanquecinas y olor a anís. Sombrero no umbilicado blanquecino. Carne frágil, blanca, con un olor muy fuerte a anís y sabor poco señalado. Es comestible pero su carne es demasiado escasa.

Clitocybe geotropa. Familia: tricholamaceae. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies no higrófonas. Terrícolas. No se unen muchos ejemplares por el pie. Sombrero en forma de embudo. Cutícula del sombrero ocrácea. Especies robustas. Pie más largo que el diámetro del sombrero. Sombrero con mamelón, poco embudado. El sombrero de esta seta recuerda al de una cabeza rapada (de ahí su nombre vulgar) Al principio de esta seta no se ve más que un gran pie, obeso y ovoide coronado por un pequeño sombrero puntiagudo, poco a poco este sombrero se va desarrollando a expensas del pie hasta alcanzar un diámetro de 10 a 20 cm, siempre con forma de copa o de embudo y con un mamelón central que permanece durante toda la vida. Carne no higrófana, consistente que no es atacada por las larvas, de color blanquecino y de olor y sabor agradables sobre todo en los ejemplares jóvenes. Está considerada buen comestible. Los ejemplares jóvenes son buscados con ilusión porque presentan un excelente manjar. Los ejemplares viejos pueden exhalar un olor fétido a causa de la sequedad.

Nombre popular: cabeza de fraile, platera, blanquilla. En catalán: **candela**; **moixerno de tardor**; **pampa**. En vascuence: **neguko susa**; **San Martín ziza**; **urril ziza**. Sinónimo: *Agaricus geotropus*.

Clitocybe gibba. Otro nombre de la seta: *Clitocybe infundibuliformis*.

Clitocybe gigantea. Familia: tricholamaceae. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas amiloides. Sub-características: Especies de gran talla. Sombrero no higrófono, color blanco crema. Seta bastante parecida a la cabeza de fraile (*Clitocybe geotropa*), pero su tamaño es mayor y algunos ejemplares llegan a rebasar un diámetro de sombrero de 30 cm. Este sombrero tiene una tonalidad de cuero pálido y no posee el mamelón central característico de *Clitocybe geotropa* la carne es gruesa, blanda y algo fofa y exhala un olor suave. Es una especie comestible pero no de muy buena calidad, sin embargo, debido a su gran tamaño permite con sólo 2 o 3 ejemplares preparar un sabroso plato para la cena. Resulta una especie más bien escasa. Nombre vulgar: clitocibe gigante. En catalán: **candel de bruc gigant**. En vascuence: **klitozibe erraldoi**.

Clitocybe gilva. Otro nombre de la seta; *Clitocybe alexandri*; *Clitocybe splendens*.

Clitocybe hydragramma. Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies muy higrófonas. Con láminas blancas y olor a pescado. Carne delgada, blanquecina, de olor fuerte y desagradable a una mezcla de pescado y harina o a excremento de gallinero y de sabor también a pescado. No es comestible debido a su olor y sabor, pero tampoco es tóxica. Algunos autores consideran que puede ser algo alucinógena. En vascuence: **klitozibe zikinusain**.

Clitocybe imperialis. Otro nombre de la seta: *Biannularia imperialis*.

Clitocybe infundibuliformis. Familia: tricholamaceae. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies no higrófonas. Terrícolas. No se unen muchos ejemplares por el pie. Sombrero en forma de embudo. Cutícula del sombrero ocrácea. Especies delgadas. Sombrero con bordes no acostillados. Pie no rayado longitudinalmente. Olor ciánico. Carne tierna y esponjosa, de color blanquecino, con un característico olor a almendra y un sabor ligeramente acre. Es buena, pero es necesario cocerla durante un largo intervalo antes de consumirla, a causa de su considerable consistencia. También conviene consumir los ejemplares jóvenes que son menos coriáceos. Se presta también a ser desecada. Nombre popular: clitocibe en forma de embudo. En catalán: **orella de conill**; **pampeta**; **tassa de bruc**. En vascuence: **inbitu**. Sinónimo: *Clitocybe gibba*.

Clitocybe inornata. Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies no higrófonas. Terrícolas. No se unen muchos ejemplares por el pie. Sombrero sin forma de embudo. Olor no anisado. Sombrero no verdoso. Láminas grises o marrones. Carpóforo gris. Olor a pescado. Sombrero cortamente estriado. Carne tenaz algo acuosa, blanquecina grisácea, de olor desagradable a pescado y sabor dulce. No es comestible por su olor, pero tampoco tóxica.

Clitocybe inversa. Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas verrugosas. Sub-características: Sombrero rojizo anaranjado muy embudado. Láminas poco ahorquilladas muy decurrentes. Consistencia más o menos dura. Láminas no ahorquilladas. Coníferas. Carne delgada, blanquecina pero que rojea al aire, de olor fúngico suave y de sabor ciánico y dulce a veces algo amargo. Comestible no muy buscada. Nombre vulgar: clitocibe embudada. En catalán: **mixarno**; **pampeta**. En vascuence: **klitozibe ezpaingorri**. Sinónimo: *Lepista inversa*

Clitocybe laccata. Otro nombre de la seta:
Laccaria laccata.

Clitocybe maxima. Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies no higrófanas. Terrícolas. No se unen muchos ejemplares por el pie. Sombrero en forma de embudo. Cutícula del sombrero ocrácea. Especies robustas. Pie más corto que el diámetro del sombrero. Sombrero sin mamelón, muy embudado. Carne compacta, de color blanquecino, olor fúngido agradable y buen sabor. Es comestible, pero no de muy buena calidad.

Clitocybe mellea. Otro nombre de la seta:
Armillaria merella.

Clitocybe nebularis. Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies no higrófanas. Terrícolas. No se unen muchos ejemplares por el pie. Sombrero sin forma de embudo. Olor no anisado. Sombrero no verdoso. Láminas blancas o amarillentas. Sombrero grisáceo. Pie no bulboso. Láminas cerradas poco decurrentes. Seta bastante grande, con un sombrero primero convexo, después giboso en el centro y por último extendido deprimido pero nunca con forma de embudo, puede alcanzar un tamaño de 15 a 20 cm de diámetro. Aunque esta seta se puede considerar como buen comestible hay que advertir que a algunas personas les provoca trastornos alérgicos y fuertes vómitos, que afortunadamente pasan pronto. Si se consumen deben elegirse siempre ejemplares jóvenes y cocerlos durante bastante tiempo antes de comerlas y eliminar el agua de cocción. También se puede desecar. Por otra parte es una especie muy atacada por las larvas de los insectos. Nombre vulgar: morena, pardilla, griseta. En catalán: **bromosa**. En vascuence: **illarrika**; **pago**

ziza; **urriziza beltza**. Sinónimo: *Lepista nebularis*.

Clitocybe odora. Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies no higrófanas. Terrícolas. No se unen muchos ejemplares por el pie. Sombrero sin forma de embudo. Olor fuerte anisado. Sombrero verdoso. Carne compacta, delgada en los bordes, de color blanquecino verdoso, de olor fuerte y agradable a anís y sabor dulce, es buena comestible, pero de sabor demasiado fuerte para comerla sola, por eso se la utiliza como condimento mezclada con otras especies. Unos pocos ejemplares pueden dar un buen aroma y sabor a un gran plato de setas. Se reconoce bien teniendo en cuenta su color y olor típicos. Nombre vulgar: clitocibe anisado, clitocibe perfumado, seta anisada. En catalán: **anisat**; **vederol anisat**. En vascuence: **anís-klitozibe berde**. Sinónimo: *Viridis odora*.

Clitocybe garumria. Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies no higrófanas. Lignícolas. Se unen muchos ejemplares por el pie. Conjunto color naranja. Olor desagradable. Sombrero sin escamas más oscuras. Seta venenosa peligrosa, con síntomas que se manifiestan con trastornos nerviosos, vómitos, dolores intestinales, fiebre y vértigos, pero sin llegar a ocasionar la muerte. Se distingue bien por su bonito color y hábitat; no obstante, el mayor peligro está en su confusión con setas parecidas y comestibles, tales como el y *Cantharellus cibarius*, que son terrícolas y de un color algo más claro, así como de menor tamaño y robustez. Por otro lado, la luminiscencia que emite el *Clitocybe olearia* en la oscuridad le hacen sumamente interesante y prácticamente inconfundible. Nombre vulgar: seta de olivo. En catalán: **bolet d'oliu**; **girgola d'oliveira**; **rossinyol**

bord. En vascuence: **zapoperretxiko**; **zapoziza**. Sinónimo: *Omphalatus olearius*, *Pleurotus olearius*.

Clitocybe phyllophila. Otro nombre de la seta: *Clitocybe cerussata*.

Clitocybe radicellata. Familia: tricolomáceas. Género: *clitocybe*. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies no higrófanas. Terrícolas. No se unen muchos ejemplares por el pie. Sombrero en forma de embudo. Cutícula del sombrero gris marrón. La cutícula del sombrero se cuartea. Pie con restos de micelio. carne delgada, blanquecina, de olor a manzanas y sabor algo amargo. Para algunos es sospechosa por su tamaño y coloración.

Clitocybe rhizophora. Otro nombre de la seta: *Clitocybe vermicularis*.

Clitocybe rivulosa. Familia: tricolomáceas. Género: *clitocybe*. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies un poco higrófanas. Sombrero de 3 a 6 cm blanco algo rosado. Olor poco marcado a tierra. Carne tenaz, blanca un poco teñida de rosa, de olor suave a tierra y de sabor dulzón. Como otras *Clitocybe* blancas, *dealbata* y *cerusata* tiene **muscarina** en sus tejidos, lo que provoca la llamada intoxicación sudoriana, que no es mortal, pero puede producir trastornos graves, debido a la deshidratación. Nombre vulgar: *clitocibe blanca de los arroyos*. En vascuence: **bideetako klitozibe zuri**.

Clitocybe sinopica. Familia: tricolomáceas. Género: *clitocybe*. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies no higrófanas. Terrícolas. No se unen muchos ejemplares por el pie. Sombrero en forma de embudo. Cutícula del sombrero rojiza. Sombrero color marrón rosa y superficie no ondulada. Láminas francamente decurrentes. Pie sin restos de micelio. Carne blanquecina, pero toma una coloración rojiza tanto bajo la cutícula del sombrero como en la parte inmediatamente inferior de la corteza del pie. se podría de-

cir que su carne es blanca, pero está circundada por una franja roja. Tiene un fuerte olor a harina que le diferencia de otras especies parecidas. Es comestible. En vascuence: **klitozibe teilakolore**.

Clitocybe splendens. Familia: tricolomáceas. Género: *clitocybe*. Características: Esporas verrugosas. Sub-características: Sombrero ocre amarillento poco embudado. Láminas muy ahorquilladas poco decurrentes. Carne blanquecina en el sombrero y ocre clara en la base del pie, de olor suave y aromático y sabor un poco amargo. Es comestible. Sinónimo: *Clitocybe gilva*

Clitocybe squamulosa. Familia: tricolomáceas. Género: *clitocybe*. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies no higrófanas. Terrícolas. No se unen muchos ejemplares por el pie. Sombrero en forma de embudo. Cutícula del sombrero gris marrón. La cutícula con mechass marrones oscuras. Pie sin restos de micelio. Carne tenaz de color gris pálido, de olor y sabor a harina. Es comestible.

Clitocybe suaveolens. Familia: tricolomáceas. Género: *clitocybe*. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies muy higrófanas. Con láminas blanquecinas y olor a anís. Sombrero umbilicado ocre claro. Carne delgada de color parecido al del resto del carpóforo, pero más pálido, sobre todo con la humedad. Tiene un olor a anís muy pronunciado y buen sabor. Es comestible, pero demasiado escasa para ser consumida. Mejor es mezclarla con otras especies comestibles más carnosas. En vascuence: **anís-klitozibe zuri**.

Clitocybe tabescens. Familia: tricolomáceas. Género: *clitocybe*. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies no higrófanas. Lignícolas. Se unen muchos ejemplares por el pie. Conjunto ocre leonado. Olor desagradable. Sombrero con escamas más oscuras. Carne blanquecina que se hace rosada en la base del pie. Es de olor y sabor agradables y buena co-

mestible, pero es necesario someterla a una larga cocción y aún así no la toleran todas las personas. En catalán: **flota d'alzina**. Sinónimo: *Armillaria tabescens*.

Clitocybe umbilicata. Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies muy higrófanas. Con láminas grisáceas marrones. Sombrero marrón oscuro muy umbilicado. Láminas grises manchadas de marrón. Carne de color cuero sucio, sin olor ni sabor señalados. Es comestible.

Clitocybe vermicularis. Familia: tricolomáceas. Género: clitocybe. Características: Esporas lisas no amiloides. Sub-características: Especies no higrófanas. Terrícolas. No se unen muchos ejemplares por el pie. Sombrero en forma de embudo. Cutícula del sombrero rojiza. Sombrero color rojo cuero y superficie ondulada. Láminas poco decurrentes. Pie con restos de micelio. Carne fibrosa, delgada e higrófana, de color crema blanquecino o crema rosado, de olor suave a tomates o a frutas y sabor fúngico. Es comestible. En vascuence: **klitozibe errotsu**. Sinónimo: *Clitocybe rhizophora*.

Clitopilus mundulus. Familia: tricolomáceas. Género: clitopilus. Características: sombrero coloreado. Pie central y grueso (*Rhodocybe*). Sombrero grisáceo sucio. Carne y láminas se ennegrecen. Carne blanco amarillenta que se ennegrece, sobre todo en el pie. Tiene olor a harina rancia, sabor muy amargo y no es comestible. En vascuence: **errotari mingots**. Sinónimo: *Rhodocybe mundula*.

Clitopilus prunulus. Familia: tricolomáceas. Género: clitopilus. Características: sombrero blanquecino. Pie excéntrico y delgado (*Euclitopilus*). Sombrero de 3 a 12 cm, carnosos sobre todo en la parte central con los bordes delgados y algo enrollados. Carne blanda, muy frágil, de color blanco, olor a

harina muy pronunciado y de buen sabor. Excepto algunos ejemplares que lo tienen algo amargo. Excelente comestible. La carne es de buena calidad, pero debe probarse antes de utilizarla, porque se conocen variedades amargas. Se distingue bien fijándose en sus láminas de color rosa carne, y en sus esporas rosadas con contorno hexagonal en visión paralela al eje largo. Nombre vulgar: mojudón, molinera, moixarnón, **mucerón**. En catalán: **moixerno blanc**. En vascuence: **errotari**. Sinónimo: *Rhodosporus prunulus*. Según el Código Alimentario, 3.21.19. Hongo comestible de consumo, espontánea o cultivada, en el Norte y Este de España. *Clitopilus prunulus*. Véase: setas comestibles.

Clitopilus truncatus. Familia: tricolomáceas. Género: clitopilus. Características: sombrero coloreado. Pie central y grueso (*Rhodocybe*). Sombrero color rojizo. Carne y láminas no se ennegrecen. La carne es compacta, blanquecina o de color rosa pálido, de olor característico agradable, no harinosos, y de sabor dulce. Es comestible. En vascuence: **errotari marroiarrosa**. Sinónimo: *Rhodocybe truncata*.

clobassi. Salchicha ahumada y condimentada al estilo europeo, elaborada con cerdo y/o vacuno, hierbas y especias. Se come así o asado a la parrilla. Véase: salchichas europeas.

cloisa. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Ruditapes decussatus* (Linnaeus). Sinónimo: **almeja fina**.

cloisa groguenca. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Tapes aureus* (Gmelin). Sinónimo: **almeja margarita**.

cloisa plana. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Scrobicularia plana* (Da Costa). Sinónimo: **almeja perro**.

cloïssa. Nombre vulgar catalán del molusco: *Venerupis sp.* Sinónimo: **almeja**.

clopi. Nombre vulgar catalán de la seta: *Pleurotus ostreatus*.

clopisons. Nombre vulgar catalán de la seta: *Pleurotus ostreatus*.

cloro. (E-925) Elemento químico de símbolo Cl, número atómico 17, masa atómica 35,453. Elemento gaseoso, verde amarillento, de olor sofocante. Tóxico, desinfectante, decolorante e irritante. En solución acuosa, agua de cloro al 0,5%, es de difícil conservación y se emplea como desinfectante y decolorante. Véase: productos cuya función no se especifica.

clorofila líquida. Es un líquido verde, concentrado, elaborado con alfalfa y aromatizado con aceite de menta. Se utiliza como colorante o se puede ingerir como complemento alimenticio. Véase: condimentos salados.

clorofilas. (E-140) Colorante **verde** de origen natural (es un extracto de plantas verdes) que también puede obtenerse químicamente. Se encuentra en: aceites, quesos, conservas vegetales, mostazas. No es tóxico. Véase: modificadores del color.

clorofilinas. Véase. clorofilas (E-140).

cloroftálmidos. Véase: *Chlorophthalmidae*.

cloruro amónico (E-510) NH_4Cl . Sustancia endurecedora. Se encuentra en conservas vegetales, confituras, salsas. No es tóxico. Véase: acidulantes y correctores de la acidez. Sinónimo: sal amoníaco.

cloruro cálcico (E-509) Sal cálcica del ácido clorhídrico, de fórmula CaCl_2 , que absorbe agua con avidéz hasta formar el hexahidrato. Sólido granulado, delicuescente, soluble en agua y en alcohol. Se obtiene como subproducto del proceso Solvay o por la acción del ácido clorhídrico sobre carbonato cálcico. Se emplea en la preparación de

anticongelantes y como agente de desecación. Sustancia endurecedora. Se encuentra en conservas vegetales, confituras, salsas. No es tóxico. Véase: acidulantes y correctores de la acidez.

cloruro estannoso (E-512) Sal estannosa del ácido clorhídrico de fórmula SnCl_2 . Sólido blanco, soluble en agua, que absorbe oxígeno del aire transformándose en el oxiclورو insoluble. Se obtiene al disolver estaño en ácido clorhídrico. Se emplea como agente reductor en la preparación de productos químicos, colorantes e intermedios, como mordiente, en la estabilización de alimentos y cosméticos, en el estaño galvánico y como reactivo en química analítica. Aditivo reductor. Se absorbe poco en el tubo digestivo. En espárragos enlatados. Véase: acidulantes y correctores de la acidez.

cloruro magnésico (E-511) Sal de magnesio de fórmula MgCl_2 . Cristaliza con 6 moléculas de agua y forma con cloruro potásico la sal doble que constituye el mineral carnalita. Se obtiene por reacción del ácido clorhídrico con óxido o hidróxido de magnesio. Sustancia endurecedora. Se encuentra en conservas vegetales, confituras, salsas. No es tóxico. Véase: acidulantes y correctores de la acidez. Sinónimo: sal muriática.

cloruro potásico (E-508) Sal potásica de fórmula KCl . Sólido cristalino que se encuentra en la naturaleza en depósitos (silvina), obteniéndose puro por cristalización fraccionada o por flotación. Se emplea como fertilizante, como fuente de otras sales potásicas y en fotografía. Sustancia endurecedora. Se encuentra en conservas vegetales, confituras, salsas. No es tóxico. Véase: acidulantes y correctores de la acidez.

cloruro sódico. Sal sódica de fórmula NaCl . Sólido cristalino blanco (sal blanca), ligeramente higroscópico, soluble en agua y glicerina. Se obtiene por extracción directa de los depósitos naturales (halita, sal fósil, sal gema) y, por evaporación solar, del agua del mar (sal marina) y de fuentes minerales (sal de fuente) Se emplea como ma-

teria prima para la obtención de hidróxido sódico, ácido clorhídrico, cloro y sodio metálico, así como en la conservación y condimentación de alimentos (sal de mesa, sal de cocina). Véase: sal.

clos de valrose. Véase: uva doña blanca.

closca de peregrí. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Pecten jacobaeus* (Linnaeus). Sinónimo: **concha de peregrino**.

clótxina. Especie de mejillón, disponible en la zona de Valencia, únicamente, entre los meses de Mayo y Agosto. Véase: *Mytilus galloprovincialis*.

clotted cream. Nombre original de: nata extra espesa. Véase: Leche, nata y yogur.

clovissa babosa. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Tapes polastra* (de Costa, Lamark). Sinónimo: **almeja babosa**.

clovissa fina. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Ruditapes decussatus* (Linnaeus). Sinónimo: **almeja fina**.

club sandwich. Plato integrante de la cocina de las aves. **Ingredientes:** rebanada de pan inglés, mantequilla, pechuga de pollo hervida, tocino entreverado ahumado, tomate, lechuga, mahonesa. Véase: bocadillos de aves.

Clupanodon phalerica. Pez. Designación oficial: **espadín**.

Clupanodon pilchardus. Pez. Designación oficial: **sardina**.

Clupanodon sardina. Pez. Designación oficial: **sardina**.

Clupea alba. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: arenque.

Clupea allecia. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: alacha.

Clupea alosa. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **sábalo**.

Clupea arcuata. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **sardina de Magallanes**.

Clupea arcuata. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **sardina de Magallanes**.

Clupea aurita. Otro nombre del pez: Sardine-lla aurita. Designación oficial: alacha.

Clupea aurovitatta. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial; alacha.

Clupea bentincki. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **sardina araucana**.

Clupea clupeola. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **sardineta escamuda**.

Clupea dorsalis. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **machuelo**.

Clupea encrasicholus. Familia: clupeidos. Pez marino, parecido a la sardina pero mas pequeño, apreciado como comestible y objeto de diversas preparaciones: en aceite, en vinagre, en salmuera o frito, dispuesto a veces en ruedas o abanicos. Designación oficial: **boquerón**.

Clupea fallax. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **saboga**.

Clupea finta. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **saboga**.

Clupea fueguensis. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **espadín fueguino**.

Clupea harengus. Familia: clupeidos. Cuerpo alargado con curvatura oval, estómago en forma de tubo estrecho, opérculo liso, mandíbula inferior sobresaliente. Aleta dorsal en el centro. Dorso gris oscuro o verde oscuro, vientre plateado. Su longitud raras veces alcanza los 40 cm. Es un pez de aguas abiertas

que forma bancos migratorios, durante el día vive pegado al fondo; por la noche sube a las capas más superficiales. Tras el desove, las huevas se hunden en el suelo, donde permanecen formando una especie de alfombra de hasta ocho capas, lo que constituye una tentación para muchos ladrones de huevas, como el bacalao. La transformación de las larvas en arenques pequeños tiene lugar al alcanzar una longitud de 3 a 6 cm; a menudo éstos se mezclan con jóvenes espadines, constituyendo grandes bancos y acudiendo a aguas costeras poco profundas. Los arenque se alimentan de animales del plancton, quisquillas y camarones, gusanos y larvas de peces. Por su sabrosa carne, muy rica en proteínas y grasas, se considera el arenque uno de los pescados más apreciados como plato culinario. Habita en el Atlántico, fue extraordinariamente abundante en el Norte de Europa; no señalada en aguas españolas, donde se consume como conservas importadas. Véase: gran arenque. Nombre vulgar: **arenque**. Según el Código Alimentario, 3.12.02. Pescado teleósteo, clupeiforme. *Clupea harengus*, Linneo. Véase: pescado. Según el Real Decreto 560/1995, de 7 de Abril, por el que se establecen las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras, y posteriores correcciones; la talla biológica de este pez, en el Atlántico, de 20 cm y su talla comercial de 50 g/unidad. Nombre vulgar y designación oficial: **arenque**.

Clupea harengus membras. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **arenque del Báltico**.

Clupea harengus pallasii. Familia: clupeidos. Juega un papel de una importancia similar al del arenque. Aparece desde Corea y Japón hasta Alaska y California. Véase: arenque. Nombre vulgar y designación oficial: **arenque del Pacífico**.

Clupea haumela. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **pez sable**.

Clupea humeralis. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **sardineta manzanillera**.

Clupea ilisha. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **hilsa**.

Clupea lamprotaenia. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **sardineta canalerita**.

Clupea laticosta. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **sardina**.

Clupea latulus. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **espadín**.

Clupea maderensis. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **machuelo**.

Clupea nilotica. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **saboga**.

Clupea pallasii. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **arenque del Pacífico**.

Clupea papalina. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **espadín**.

Clupea pilchardus. Otro nombre del pez: *Sardina pilchardus*. Designación oficial: **sardina**.

Clupea rufa. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **saboga**.

Clupea sardina. Otro nombre del pez: *Sardina pilchardus*. Designación oficial: **sardina**.

Clupea sprattus. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **espadín**.

Clupea thrissina. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **sardineta plumilla**.

Clupea venulosa. Pez. Familia: clupeidos. Designación oficial: **alacha**.

Clupeidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: pe-

ces. Clase osteíctios. Subclase actinopteri-
gios. Infraclase, teleósteos. División, ar-
queofiláceos. Superorden, clupeomorfos.
Orden, clupeiformes. Consideramos: Con-
sideramos: alacha (*Sardinella aurita*), alosa
de Kessler (*Alosa kessleri*), arenque (*Clupea
harengus*), arenque atlántico redondeado
(*Eutrumeus teres*), arenque de hilo atlántico
(*Opisthonema oglinum*), arenque del Pacífico
(*Clupea harengus pallasii*), espadín
(*Sprattus sprattus*), machuelo (*Sardinella
maderensis*), sábalo (*Alosa alosa*), sábalo
americano (*Alosa sapidissima*), sabalillo de
Tyulka (*Clupeonella delicatula*), sábalo del
Caspio (*Caspialossa caspia*), sábalo del Mar
Negro (*Caspialosa pontica*), saboga (*Alosa
fallax*), sardina grande (*Sardinops neopil-
chardus*); sardina (*Sardina pilchardus*), sar-
dina del Pacífico (*Sardinops caerulea*), sar-
dina japonesa (*Sardinops melanostica*), sar-
dina sudafricana (*Sardinops ocellata*), sardi-
na Suramericana (*Sardinops sagax*).

clupeidos. Véase: *Clupeidae*.

***Clupeonella delicatula*.** Familia: clupeidos. Es
un pez de cuerpo alargado, comprimido late-
ralmente. El vientre carenado lleva escamas
bien desarrolladas. La cabeza es ancha y
alargada, con ojos relativamente grandes. A
pesar de su pequeño tamaño (hasta 15 cm de
longitud), tiene una gran importancia eco-
nómica, ya que es una de las principales es-
pecies pescadas en el mar de Azov. Nombre
vulgar: sabalillo de Tyulka. Designación
oficial: **espadilla del Caspio**.

clupeiformes. Orden zoológico. Reino: ani-
mal. Rama: eumetazoos. División: bilatera-
les. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cor-
dados. Subtipo: vertebrados. Superclase:
peces. Clase osteíctios. Subclase actinopte-
rigios. Infraclase, teleósteos. División, ar-
queofiláceos. Superorden, clupeomorfos.
Orden de peces teleósteos, que incluye los
más primitivos de entre éstos. Los clupei-
formes poseen aletas con radios blandos,

las pelvianas en posición abdominal, y la
cola simétrica. La vejiga natatoria comuni-
ca con el exterior, casi todos ellos son ma-
rinos. Se trata de un grupo muy antiguo,
conocido desde el período jurásico. Com-
prende 8 subórdenes y 46 familias actuales
con un total de más de 900 especies, ade-
más de otros grupos fósiles. Las familias
más conocidas son: los **clupeidos**; los **eló-
pidos**, con el tarpón, pez marino de gran
tamaño codiciado por los pescadores depor-
tivos; los **engráulidos** o **anchoas**; los **sal-
mónidos** o **lucios**, y los **arapaímidos**, fa-
milia que incluye la arapaima.

***Clyptocephalus cynoglossus*.** Familia: pleuro-
néctidos. Su cuerpo es alargado y ovalado,
mira hacia la derecha; la cabeza tiene cavi-
dades planas en la zona ciega, la abertura bu-
cal es pequeña y redondeada. Zona de los
ojos coloreada de marrón grisáceo, la cabeza
más oscura; la zona ciega es blanca. Aparece
a ambos lados del Atlántico Norte al Este
desde el Golfo de Vizcaya hasta el mar
Blanco, pero no en el canal de la Mancha ni
en la zona Sur el mar del Norte. Muy nume-
rosos en los fiordos y canales noruegos. Vive
sobre fondos blandos y se alimenta de gusa-
nos poliquetos, animales blandos y pequeños
equinodermos. Alcanza alrededor de 55 cm
de longitud y 2,5 kg de peso. Nombre vulgar:
mendo.

***Clyptocephalus zachirus*.** Familia: pleuronéc-
tidos. Tiene la parte de los ojos marrón claro.
Habita en las aguas del Pacífico desde el mar
de Bering hasta baja California. Vive en fon-
dos arenosos y fangosos, de hasta 600 m de
profundidad. Crece relativamente despacio y
puede llegar a vivir 24 años. Es un pescado
de mesa muy importante para la industria
pesquera estadounidense. Nombre vulgar:
mendo del Pacífico.

***Cnidoglanis macrocephalus*.** Pez. Designa-
ción oficial: **rascacio australiano**.

coarse shrimp. Nombre vulgar, en Europa, Gy), del crustáceo: *Xiphopenaeus kroyeri* (Heller). Sinónimo: **camarón siete barbas**.

coatete. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Arius caeruleus* (Günther). Sinónimo: **bagre cuatete**.

coatete. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Arius seemanni* (Günther). Sinónimo: **bagre tete**.

cobertura. Según el Código Alimentario, 2.04.06. La cubierta que íntimamente unida al alimento le protege y conserva. Véase: envolverte.

cobertura amarga. Véase: pasta de cacao.

cobertura con leche. Según el Código Alimentario, 3.25.56. Es la cobertura que, ajustándose a las características propias del chocolate con leche, contiene un 31%, como mínimo, de grasa total, expresado sobre materia seca. Véase: chocolate y derivados.

cobertura dulce. Según el Código Alimentario, 3.25.55. Es la mezcla de pasta de cacao y azúcar, con o sin adición de manteca de cacao para usos industriales. * Contendrá, como mínimo, 31% de manteca de cacao y 35% de componentes del cacao, expresados sobre materia seca. Véase: chocolate y derivados.

coberturas. Véase: revestimientos y coberturas.

cobia. Designación oficial española del pez: *Centronotus gardenii*; *Elacate malabarias*; *Elacate motta*; *Gasterosteus canadus*; *Rachycentron canadum*; *Scomber niger*. Sinónimo oficial: Bacalao; Cabillaud; Esmedregal; Medregal; Peje negro.

cobit de roca. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Noemacheilus barbatulus* (Linnaeus). Sinónimo: **locha de roca**.

Cobitidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales.

Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterygios. Infraclase: teleósteos. División: euteleósteos. Superorden: ostariofisios. Orden: cipriniformes. Comprende alrededor de 150 especies de agua dulce, europeas y asiáticas. Se trata de peces de pequeño tamaño que presentan toda una serie de adaptaciones a la vida bentónica. Nombre vulgar: **cobítidos**; lochas. Consideramos: locha (*Cobitis taenia*), colmilleja dorada (*Cobitis aurata*), misgurno (*Misgurnus fossilis*), locha de roca (*Noemacheilus barbatulus*).

cobítidos. Véase: *Cobitidae*.

***Cobitis aurata*.** Familia: cobítidos. El cuerpo alargado y comprimido lateralmente recuerda al de la colmilleja (*Cobitis taenia*). La colmilleja dorada se distingue de ella por la espina ósea que posee debajo del ojo, más robusta que en las colmillejas, y por sus barbillones, más largos, alcanzando el par posterior el borde posterior del ojo, mientras que llega como máximo al borde anterior en la colmilleja. Talla: 8-11 cm. Peso hasta 50 g. Nombre vulgar: colmilleja dorada. Sinónimo: *Sabanejewia aurata*.

***Cobitis barbatula*.** Pez. Familia: cobítidos. Designación oficial: **lobo**.

***Cobitis calderoni*.** Pez. Familia: cobítidos. Designación oficial: **colmilleja común**.

***Cobitis fossilis*.** Pez. Familia: cobítidos. Designación oficial: **misgurno**.

***Cobitis nematula*.** Pez. Familia: cobítidos. Designación oficial: **lobo**.

***Cobitis paludicola*.** Pez. Familia: cobítidos. Designación oficial: **colmilleja palustre**.

Cobitis paludicola Berg Otro nombre del pez *Cobitis vettonica*. Familia: cobítidos. Designación oficial: **colmilleja del Alagón**.

***Cobitis taenia*.** Familia, cobítidos. Es uno de los más bellos representantes de esta familia.

Se alimenta de pequeños organismos bentónicos. Pez de 30 a 40 cm de largo, cuerpo casi cilíndrico, piel viscosa y negruzca, con listas amarillentas y boca rodeada de diez barbillas; se cría en agua dulce y su carne es muy fina. Nombre vulgar: locha, colmilleja.

***Cobitis taenia haasi* Klausewitz** Otro nombre del pez *Cobitis vettonica*. Familia cobítidos. Designación oficial: **colmilleja del Alagón**.

Cobitis vettonica. Pez. Familia: cobítidos. La colmilleja del Alagón es una especie de pequeño tamaño que no suele alcanzar los 100 mm de longitud total. Existe un marcado dimorfismo sexual siendo los machos más pequeños que las hembras. Estos últimos presentan las aletas pectorales y ventrales más largas, en el segundo radio de las aletas pectorales existe una prolongación que asemeja una escama y que recibe el nombre de *lamina circularis* o escama de canestrini. Esta especie presenta cuatro filas de manchas oscuras en los laterales del cuerpo de forma redondeada en las hembras y juveniles y con tendencia a formar líneas continuas en los machos. Se diferencia de otras especies del género *Cobitis* por tener las seis barbillas bucales extremadamente cortas, a veces casi imperceptibles y unas aletas muy cortas. Este pez se distribuye exclusivamente por los ríos y arroyos de la cuenca del Alagón, es Endémica de España. Ocupa un área estimada de 50 Km² con las poblaciones fragmentadas debido en los últimos años a su desaparición de las zonas medias y bajas de los cauces fluviales y a su pequeña capacidad de dispersión. El declive es continuo tanto en el área de ocupación como en el número de localidades. El hábitat se degrada continuamente por la construcción de presas, introducción de especies exóticas y vertidos industriales y urbanos. Catalogada como “Sensible a la alteración de su hábitat” en el Anejo I del catálogo regional de especies amenazadas de

Extremadura, ley 8/1998 de 26 de junio. **Sinónimos.** *Acanthopsis taenia paludica de Buen*, *Acanthopsis taenia paludicola Berg*, *Cobitis taenia haasi* Klausewitz, *Cobitis paludicola Berg*, Designación oficial: **colmilleja del Alagón**.

cobo. Nombre vulgar, en Cuba, del molusco: *Strombus gigas* (Linnaeus). Sinónimo: **cobo rosado**.

cobo cambute. Designación oficial española del molusco: *Strombus galeatus*. Sinónimo oficial: Cambute; Caracol; Caracol burro; Caracola cambute; Concha.

cobo cresta de gallo. Designación oficial española del molusco: *Strombus peruvianus*; *Tricornis peruvianus*. Sinónimo oficial: Concha; Cresta de gallo.

cobo del Pacífico oriental. Designación oficial española del molusco: *Strombus gracilior*. Sinónimo oficial: Caracol.

cobo lechoso. Designación oficial española del molusco: *Strombus costatus*.

cobo luchador. Designación oficial española del molusco: *Strombus pugilis*.

cobo rosado. Designación oficial española del molusco: *Strombus gigas*. Sinónimo oficial: caracola rosa.

Cobos de Cerrato. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cobra. Nombre vulgar del pez: *Chlamydose-lachus anguineus* (Garman, Wheeler, Smith). Sinónimo: **tiburón anguila**.

cobra. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Ophichthus pacifici* (Günther). Sinónimo: **tieso común**.

cobrizo. Término empleado por los catadores de vino. Color marrón rojizo, atejado o rojo dorado de algunos vinos tintos muy viejos. En los rosados es síntoma de decrepitud. En los blancos revela quiebra cúprica. Véase: cata del vino.

Coc de Fraga. Producto de pastelería y repostería de Aragón; protegido por la Denominación de Calidad de Productos de Pastelería y Repostería de Aragón. Es un producto tradicional de la zona del bajo Cinca, que tiene forma de torta, y está compuesto por una masa elaborada con harina de trigo, aceite, azúcar y levadura, y cubierto de membrillo o manzana y frutos secos.

coca. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Sepia filliouxi* (Lafont). Sinónimo: **jibia**.

coca. Nombre usual de una pieza de pan en Cataluña y Baleares. Torta muy fina de harina de trigo. Existen múltiples variantes tanto dulces como saladas. Véase: panes de España.

coca amb recapte. Otro nombre de la pieza de pan: bollo murciano. Véase: panes de España.

Coca Cola. Bebida refrescante. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Coca Cola	
Agua (mg)	89,5
Calcio (mg)	4
Carbohidratos (g)	10,5
Energía (kcal)	39
Porción comestible (%)	100

coca de trempó. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora. **In-**

gredientes: **Masa:** harina, levadura, aceite, agua, huevo, sal. **Relleno:** cebolla, pimienta verde, tomate, sal, aceite de oliva. Véase: canapés, empanadas y hojaldres en la cocina clásica.

coca mallorquina. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Véase: pizza de Mallorca.

cocarrois. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora. **Ingredientes:** **Masa:** harina, manteca de cerdo, azúcar, aceite, agua, huevo. **Relleno:** espinacas, pasas sin semilla, piñones, pimentón dulce, aceite, sal. Véase: canapés, empanadas y hojaldres en la cocina clásica.

cocción. Acción y efecto de cocer o cocerse. Según el Código Alimentario, 2.05.08. Es un proceso por el que ciertos alimentos se someten a la acción del agua o su vapor, a temperatura y períodos de tiempo variables de acuerdo con las exigencias de cada producto. Véase: conservación de alimentos por calor; alteraciones del peso en algunos alimentos durante su preparación y cocción; pérdidas de riboflavina por la cocción.

cocedor de bambú. Véase: vaporera de bambú. Véase: utensilios alimentarios en la cocina de Asia.

cocer. Hacer que un manjar crudo llegue a estar en disposición de poderse comer, manteniéndolo dentro de un líquido acuoso en ebullición.

cocer bogavante. Se pone una cazuela grande llena de agua a hervir, con el perejil, el laurel y la sal gorda. se introduce el bogavante y cuando rompa a hervir lo dejamos cociendo veinte minutos. El agua de cocer el bogavante, ha de estar igual de salada que la del mar (salinidad de 40 g/l) se suele hacer con agua de mar. Véase: bogavante cocido. Véase: cocina de Cantabria.

cocer centollo. Se pone una cazuela grande llena de agua con la sal gorda, el punto de la sal debe ser como el del agua de la mar (40 g/l). Cuando el agua comienza a hervir Se

introduce el centollo, que tendremos cociendo unos quince minutos. Véase: centollo relleno. Véase: cocina de Cantabria.

cocer la langosta. Plato de la cocina de Cantabria (Arnuero) perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. Ponemos una cacerola con agua al fuego, el chorro de vinagre, la hoja de laurel y la sal gorda. Una vez que el agua esté hirviendo introducimos la langosta, que tendremos cociendo de 20 a 25 minutos dependiendo de su peso. Una vez cocida se escurre y se puede tomar abierta, o bien cortada en rodajas. Otra forma de prepararla, aparte de cocida puede ser a la plancha.
Ingredientes: cangrejos, agua, sal gorda, hoja de laurel, chorro de vinagre. Véase: cocina de Cantabria.

cocer los percebes. Plato de la cocina de Cantabria perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. Lavamos los percebes en agua fría, ponemos una cazuela al fuego con sal y agua. Cuando empiece a hervir echamos los percebes, y cuando rompa otra vez el hervor los tenemos cinco minutos en el agua, se aparta la cazuela y cuando esté templada se sacan y se sirven. Es mejor tenerlos enfriando en el mismo agua, pues de esta forma toman mejor la sal.
Ingredientes: percebes, agua, sal. Véase: cocina de Cantabria.

coch. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Octonus olosteos* (Rafinesque). Sinónimo: **armado**.

cochayuyo. Nombre vulgar del alga: *Durvillaea antarctica*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible deshidratada, es:

Cochayuyo deshidratado.	
mg/100 g	
Minerales	
Azufre	1040
Calcio	1160

Cochayuyo deshidratado.	
mg/100 g	
Fósforo	142,2
Magnesio	1010
Potasio	1250
Sodio	3460
Oligoelementos	
Cinc	1,6
Cobalto	0,07
Cobre	0,23
Hierro	30,59
Manganeso	1,13
Selenio	<0,5
Silicio	3,5
Yodo	0,49
Vitaminas	
Ácido fólico	0.02
Alfa-tocoferol	1,68
Betacaroteno	<0,05
Ciancobalamina	<0,01
Aminoácidos esenciales	
Fenilalanina	500
Histidina	140
Isoleucina	380
Leucina	560
Lisina	320
Metionina	230
Treonina	520
Triptófano	90
Valina	500
Aminoácidos no esenciales	
Ácido aspártico	1150
Ácido glutámico	1380
Alanina	800
Arginina	590
Cistina	1830
Glicina	570
Hidroxiprolina	<100
Prolina	530
Serina	600
Tirosina	370

Véase: alimentos ricos en calcio; alimentos ricos en cistina; alimentos ricos en hierro; alimentos ricos en leucina; alimentos ricos en metionina.

coche. Voz con que se llama al cerdo. Véase: cerdo.

coche. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Balistes polylepis* (Steindachner). Sinónimo: **pejepuerco coche.**

coche. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Pseudobalistes naufragium* (Jordan y Staks). Sinónimo: **pejepuerco de piedra.**

coche. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Balistes polylepis* (Steindachner). Sinónimo: **pejepuerco coche.**

coche. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Canthidermis maculatus* (Bloch). Sinónimo: **gatillo manchado.**

coche. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Pomadasys macracanthus* (Günther). Sinónimo: **corocoro coche.**

coche. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Baliste verres* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **calafate cochi.**

coche. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Pomadasys macracanthus* (Günther). Sinónimo: **corocoro coche.**

coche. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Balistes polylepis* (Steindachner). Sinónimo: **pejepuerco coche.**

coche. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Canthidermis maculatus* (Bloch). Sinónimo: **gatillo manchado.**

coche. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Pseudobalistes naufragium* (Jordan y Staks). Sinónimo: **pejepuerco de piedra.**

coches infantiles. Véase: coches y vehículos infantiles.

coches y vehículos infantiles. Véase: contenido de condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico. i).

coches y vehículos infantiles. Según el Código Alimentario, 2.09.01. i. Carruaje construido para trasladar a los niños Véase: juguete, útiles de colegio y material de uso doméstico.

cochi. Voz con que se llama al cerdo. Véase: cerdo.

cochí. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Baliste verres* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **calafate cochi.**

cochifrito. Plato de la “cocina” española perteneciente al grupo de “cordero y cabrito”. Cocina de La Mancha. Un plato poco conocido de la cocina mesetaria, pero que goza de un predicamento extraordinario en muchas zonas de La Mancha. Un plato sencillo de ingredientes y de elaboración, pero muy sabroso. **Ingredientes:** cordero lechal, cebolla, ajo, limón, pimentón, pimienta en grano, perejil, aceite, sal.

cochinchina amarilla. Véase: gallina Cochinchina amarilla.

cochinilla. (E-120) IDA (ingestión diaria admisible) = 0-2,5 mg/kg. Colorante alimenticio rojo carmín de origen natural obtenido de las hembras del insecto *Dactylopius coccus*, después de ser fertilizadas y antes de la maduración completa de los huevos. Se tuestan o se sumergen en agua hirviendo y después se secan y se trituran. También puede obtenerse artificialmente. Peligroso, sobre todo para los niños o mezclados con analgésicos tipo aspirina. Se han observado disminuciones del crecimiento en ratas y proliferación del tejido del bazo en conejos; Puede producir hiperactividad en los niños. Se encuentra en: Embutidos, queso, cereales para desayuno, conservas vegetales, mermeladas, galletas, helados, productos cárnicos y lácteos (yogur y queso fresco) y bebidas alcohólicas y no alcohólicas (sidras, vermouths, aperitivos) vinagres y zumos de frutas. también se usa en cosmética como componente de las barras de labios. Peligroso. La cantidad autorizada de este aditivo es: Yogures y zumos de frutas 20

mg/kg. Chiclos y caramelos 300 mg/kg. Galletas, turrones y conservas vegetales 300 mg/kg. Chorizo fresco 50 mg/kg. Embutidos crudos curados BPF. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. BPF. Fiambre de lomo BPF. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida BPF. Productos cárnicos tratados por el calor BPF. Salchichas crudas 50 mg/kg. Salchichón Málaga BPF. Sinónimo: ácido carmínico. Véase: modificadores del color; condimentos y colorantes.

cochinillo. Cría del verraco y la marrana, de menos de 3 meses de edad. Véase: cerdo.

cochinillo asado. Plato de la “cocina” española perteneciente al grupo de “cerdo”. Cocina de Castilla. Los cerditos lechales, recién nacidos, han sido siempre un bocado apetitoso. En los mesones castellanos (con especial fama para los de Aranda de Duero y Segovia) suele ser uno de los “platos estrella”. Es conocida la costumbre del fallecido Cándido (Mesonero Mayor de Castilla), que trinchaba los cochinitos con un plato, que luego rompía estrepitosamente contra el suelo, para no perder ni un ápice de su maravilloso sabor. **Ingredientes:** cochinillo, manteca de cerdo, ajo, sal. Véase: cerdo.

cochinito. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Canthidermis maculatus* (Bloch). Sinónimo: **gatillo manchado**.

cochinito. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Prionurus punctatus* (Gill). Sinónimo: **navajón cola amarilla**.

cochino. Cerdo cebado destinado a la matanza. Véase: cerdo.

cochino. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Acanthias spinax* (Risso). Sinónimo: **negrito**.

cochino. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Centrina centrina* (Cuvier). Sinónimo: **cerdo marino**.

cochino. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Balistes vetula* (Linnaeus). Sinónimo: **pejepuerco caucho**.

cochino. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Balistes polylepis* (Steindachner). Sinónimo: **pejepuerco coche**.

cochino. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Baliste verres* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **calafate cochi**.

cochino. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Balistes polylepis* (Steindachner). Sinónimo: **pejepuerco coche**.

cochino. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Balistes vetula* (Linnaeus). Sinónimo: **pejepuerco caucho**.

cochino. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Lachnolaimus maximus* (Walbaum). Sinónimo: **doncella de pluma**.

cochino. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Balistes polylepis* (Steindachner). Sinónimo: **pejepuerco coche**.

cochino chino. Cerdo que carece de cerdas.

cochino de monte. Cerdo de patas largas, cerdas erizadas, arisco y ágil.

cochito. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Emerita emerita* (Linnaeus). Sinónimo: **muy-muy achiquil**.

cocho. Voz con que se llama al cerdo. Véase: cerdo.

cocido. (Término correspondiente al vocabulario desarrollado por el Consejo Oleícola Internacional para describir la sensación producida en la cata del aceite de oliva vir-

gen) Gusto característico de los aceites de oliva sometidos a un calentamiento excesivo o prolongado durante su obtención, especialmente cuando la pasta es calentada durante el batido. Véase: cata del aceite de oliva.

cocido. Véase: vino cocido.

cocido. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 3 horas y 20 minutos. Si envuelve los garbanzos en una malla se conservarán enteros durante la cocción. **Ingredientes:** garbanzos remojados, carne de vaca (costilla o pecho), gallina con sus despojos, hueso o punta de jamón, chorizo, col, cebolla, patatas, rebanadas de pan tostado, sal. Véase: potajes y legumbres en la cocina clásica. Véase: aleta.

cocido castellano. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “cocidos y potajes”. Los platos de cocido han sido, desde siempre, la comida básica del pueblo. Sobre todo porque le permitía estar al alcance de todos los bolsillos y ser muy completo. Es un plato que se remonta a la Edad Media. **Ingredientes:** garbanzos, tocino salado, jamón, carne, chorizo, berza o repollo, patatas, pasta para sopa, ajo, aceite, sal. Para el relleno: huevos, migas de pan, caldo del cocido, ajo, perejil, aceite, sal. Véase: cocina de España.

cocido con coles. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Cocidos y potajes. **Ingredientes:** rabo de cerdo, chorizo, morcilla, costillas de cerdo, magro de cerdo, muslos de pollo, ternera, oreja de cerdo, chícharos, coles, tocino añejo, garbanzos, agua, sal.

cocido con tagarninas del campo. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Cocidos y potajes. **Ingredientes:** garbanzos, tagarninas, carne de cerdo, tocino fresco, morcilla, codillo, pectorojo, pimentón molido.

cocido de arroz. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pastas y

Arroces. **Ingredientes:** arroz, pimientos, ajo, tomates, cebolla, laurel, vino, caldo de ave, aceite, azafrán, agua, sal.

cocido de calabaza y habichuelas verdes con salsa. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Cocidos y potajes. **Ingredientes:** garbanzos remojados, carne de jarreta, tocino fresco, hueso de jamón, hueso de espinazo salado, hueso de costilla salado, hueso blanco de ternera, apio verde, calabaza, habichuelas verdes, chorizo serrano, morcilla, sal. Para la salsa: tomate, ajo, comino, vinagre, pimiento, sal.

cocido de chícharos y tronchos. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Cocidos y potajes. **Ingredientes:** magro de cerdo, tocino, morcilla, hueso de codillo, chícharos, garbanzos, tronchos de acelgas, ajo, sal, pimentón molido.

cocido de garbanzos con habas. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Cocidos y potajes. **Ingredientes:** garbanzos, carne de cerdo, tocino fresco, morcilla fresca, habas tiernas, aceite, sal, ajo, pimentón.

cocido de garbanzos con menudo. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Cocidos y potajes. **Ingredientes:** garbanzos remojados, pimiento, ajo, pimienta en rama, caldo de puchero, aceite, chorizo serrano, menudo, cebolla, laurel, clavos, pimentón molido, agua, sal.

cocido de tagarninas y calabaza. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Cocidos y potajes. **Ingredientes:** garbanzos, tagarninas, calabaza, patatas, carne de cerdo, tocino fresco, hueso añejo, chorizo, morcilla, pimentón dulce, sal, tomate, ajo.

cocido español preparado enlatado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cocido español. Litoral	
Ácido fólico (µg)	56,63

Cocido español. Litoral	
Calcio (mg)	113,10
Carbohidratos (g)	14,78
Cinc (mg)	1,03
Energía (kcal)	145,49
Energía (kJ)	608,15
Fibra (g)	8,29
Fósforo (mg)	351,10
Grasa (g)	8,10
Grasa moninsaturada (g)	3,70
Grasa poliinsaturada (g)	0,83
Grasa saturada (g)	3,57
Hierro (mg)	5,70
Magnesio (mg)	154,30
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	1097,30
Proteína (g)	4,29
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,13
Sodio (mg)	603,20
Tiamina (B ₁) (mg)	0,11
Vitamina A (µg eq. retinol)	44,23
Vitamina B ₁₂ (µg)	19,63
Vitamina E (mg)	0,94

cocido gallego. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “cocidos y potajes”. El cocido es el gran plato del invierno español por antonomasia. Cada región lo adapta a sus necesidades y a sus posibilidades gastronómicas, aunque todos tienen un común denominador; la carne de cerdo. En Galicia, el cocido alcanza cotas de nobleza por la calidad y variedad de productos utilizados. En la época de carnaval, en muchos pueblos del interior, sobre todo en las zonas montañosas de Lugo y Orense, existe una interesante variedad el “*cocido do Entroido*”, que es la palabra gallega que define al carnaval. Cocina de Galicia. **Ingredientes:** falda de ternera, tocino, cabeza de cerdo, jamón, chorizos, garbanzos, grelos, patatas (cachelos), hueso de caña, aceite, sal. Véase: cocina de España.

cocido lebaniego. Plato de la cocina de Cantabria (Camaleño) perteneciente al grupo de “entrantes y guisos”.

Ingredientes: garbanzos de Liébana, cecina, tocino, chorizo, carne de morcillo, jamón curado, repollo, patatas, huevos, miga de pan, leche, fideos, ajo, perejil, aceite, sal. Véase: cocina de Cantabria.

cocido madrileño. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “cocidos y potajes”. Es el cocido más famoso de España, sobre todo desde que el cancionero popular decidió incorporar una canción, “cocidito madrileño”, en la que se comparaba con éxito este plato con los manjares más exquisitos. El hotel Ritz de Madrid, mantiene un día a la semana, el cocido madrileño como pato estrella de su lujoso y caro restaurante. Cocina de Madrid. **Ingredientes:** carne gelatinosa, garbanzos, gallina, chorizo, morcilla, pie salado de cerdo, tocino, jamón, pelota (relleno formado por un amasijo de carne picada, miga de pan, huevo y especias), col, repollo, cebolla, ajo, acelgas, judías verdes, cardillo, pasta para sopa (o arroz), patatas, puré de tomate, azafrán, aceite, sal. Véase: cocina de España.

cocido montañés. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “cocidos y potajes”. Típico en la cocina de Cantabria (Cabuérniga) perteneciente al grupo de “entrantes y guisos” **Ingredientes:** costilla adobada de cerdo, papada de cerdo, oreja de cerdo, panceta salada, codillo fresco de cerdo, carne de cerdo, alubias blancas, chorizos caseros, tocino fresco, morcilla de arroz, hueso de codillo, oreja de cerdo, patatas, berza de vena blanca, nabo fino, cebolla, ajo, pimentón, aceite de oliva, sal. Véase: cocina de Cantabria; cocina de España.

cocido sevillano de berzas. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Cocidos y potajes. **Ingredientes:** garbanzos, habas, guisantes, zanahorias, pimentón molido, falda de cerdo, tocino fresco, cho-

rizo, morcilla, laurel, hierbabuena, aceite de oliva, agua, caldo, de ave, sal.

cocido típico español. Plato integrante de la cocina de las aves. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 2 horas y 30 minutos.

Ingredientes: carne de ternera, carne picada, gallina, tocino, chorizo, morcilla, hueso de jamón, garbanzos, patatas nuevas, zanahoria, col blanca, cebolla, apio, perejil, huevo, ajo, pan remojado en leche, sal, agua. Véase: pollos hervidos.

cocido valenciano. Véase: olla valenciana.

cocido vienés. Plato integrante de la cocina con carne (Austria). Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 2 horas. **Ingredientes:** carne, huesos de vaca, zanahoria, cebolla, nabo, perejil, tomate, coliflor, rama de apio, patata, sal, pimienta en granos. Véase: platos internacionales de carne. Nombre original: tafeslspitz.

cocidos en la cocina de España. Véase: cocidos y potajes en la cocina de España.

cocidos en la cocina de Sevilla. Véase: cocidos y potajes en la cocina de Sevilla.

cocidos y potajes en la cocina de España. Son platos fuertes, de invierno, ideales para combatir las bajas temperaturas. Por ello, no debe extrañar que sean tan abundantes en la meseta y en el Norte. Aunque en todos ellos (o en la mayoría) hallamos algunos elementos comunes (patatas, carnes de ternera o cerdo) cada región defiende su propio cocido, que tienen unas innegables connotaciones de identidad. Recordamos: Berza andaluza, Cocido castellano, Cocido gallego, Cocido madrileño, Cocido montañés, Escudella y carn d'olla, Fabada asturiana, Fabes con almejas, Judías blancas y arroz, Morteruelo de Cuenca, Olla cortijera, Olla podrida, Patatas, Potaje andaluz, Potaje con acelgas, Potaje con garbanzos, Pote asturiano, Pote gallego, Puchero canario, Recao de Binéfar, Ropa vieja, Tojunto. Véase: cocina de España.

cocidos y potajes en la cocina de Sevilla.

Cabrillas en su salsa, Cabrillas en salsa de tomate, Caracoles en caldo, Cascote (potaje), Cascote con fideos, Cocido de calabaza y habichuelas verdes con salsa, Cocido con coles, Cocido de chícharos y tronchos, Cocido de garbanzos con habas, Cocido de garbanzos con menudo, Cocido sevillano de berzas, Cocido de tagarninas y calabaza, Cocido con tagarninas del campo, Comida con pringá, Guiso de repapilos, Papas con arroz y bacalao, Patatas con caldillo, Patatas con choco, Patatas ilustradas, Patatas importancia, Papas laureadas, Porrilla de papas, Potaje de alubias con panecillos, Potaje cazallero, Potaje de garbanzos con bacalao, Potaje de garbanzos con majado, Potaje con hinojos, Potaje de lentejas, Potaje marchenero, Potaje de matanza, Potaje de vigilia, Puchera de tagarninas, Ropa vieja. Véase: cocina de Sevilla.

cocina clásica. Clasificamos en los siguientes grupos las preparaciones culinarias; Arroces y pastas en la cocina clásica; Bovino; Canapés, empanadas y hojaldres en la cocina clásica; Carnes en la cocina clásica; Caza en la cocina clásica; Cerdo en la cocina clásica; Cocina fresca en la cocina clásica; Conejo y aves de corral en la cocina clásica; Crustáceos y moluscos en la cocina clásica; Ensaladas y entremeses en la cocina clásica; Huevos en la cocina clásica; Pastes y barbacoas en la cocina clásica; Pescados y mariscos en la cocina clásica; Potajes y legumbres en la cocina clásica; Sopas, cremas y consomés en la cocina clásica; Verduras y setas en la cocina clásica. Véase: cocina de España.

cocina de Andalucía. Citamos los siguientes platos: Ajoblanco, Andrajos de Jaén, Berza andaluza, Calamares fritos, Cazón con tocineta, Dorada a la sal, Espinacas con garbanzos, Gazpacho, Huevos fritos con jamón, Lenguado al horno con vino blanco, Lomo al ajillo, Olla cortijera, Porra antequerana, Pescaíto frito, Pipirrana, Pollo relleno, Potaje andaluz, Rabo de toro estofado, Salmorejo, Soldaditos de Pavía, Tortilla

sacromonte, Urta a la roteña. Véase: cocina de España.

cocina de Aragón. Citamos los siguientes platos: Chuletas de cordero a la mañica, Ensalada aragonesa, Ensalada de arroz, Lengua de vaca a la turolense, Lentejas con arroz, Magras con tomate, Migas de teruel, Pollo al chilindrón, Recao de Binéfar, Ternasco al horno con patatas a lo pobre. Véase: cocina de España.

cocina de Asia. El auge que en la actualidad toma en España la cocina oriental justifica que enumeremos los platos más comunes en este arte de cocinar tan antigua como variado. Consideramos la selección que ha realizado la autora da La cocina de Asia, Sri Owen; separándola por regiones, como sigue: **Cocina de Birmania; cocina de Camboya; Cocina de China; Cocina de Corea; Cocina de Filipinas; Cocina de India; Cocina de Indonesia; Cocina de Japón; Cocina de Laos; Cocina de Malasia; Cocina de Singapur; Cocina de Sri Lanka; Cocina de Tailandia; Cocina de Vietnam; Cocina védica.** Véase: utensilios alimetarios en la cocina de Asia.

cocina de Asturias. Citamos los siguientes platos: Abadejo a la sidra; Almejas al ajillo; Almejas gratinadas; Andoya; Anguilas en salsa; Arbeyos con jamón; Arroz al trote; Arroz con almejas; Arroz con chorizo; Arroz con mariscos; Arroz con pollo; Bacalao en pastel; Barbo al vino; Batallón; Besugo a la espalda; Besugo a la espalda con patatas; Besugo a la sidra; Besugo con fideos; Besugo con mariscos; Bolla; Bollo preñado; Bonito a la asturiana; Bonito a la llanisca; Bonito con cebolla al horno; Bonito en escabeche; Bonito en rollo; Bonito rebozado; Boronchu; Boronchu de sangre; Boroña; Boroña preñado; Botiechu; Buñuelos de carne; Cabeza de ternera; Cabras al ajo arriero; Cabrito de Peña Mayor con patatas; Cachelos; Cachopo; Cachopo de mer-

luza; Cachopo de ternera al cabrales, Calamares en su tinta; Calamares guisados en su tinta; Caldereta de Gijón; Caldereta de langosta; Caldo asturiano de pescado; Caldo corto; Caldo de gallina; Caldo de legumbres y verduras; Callos a la serrana; Carne con puré de patatas; Carne gobernada; Cebollas rellenas; Cebollas rellenas de bonito; Centollo a la marinera; Chamón guisado; Chicharro al horno; Chipirones al ajillo; Chipirones fritos; Chipirones rellenos; Chochas; Chopa a la sidra; Chorizos a la sidra; Chorizos al estilo Mieres; Chosco; Ciervo asado; Codornices; Conejo a la sidra; Conejo al horno; Conejo asado; Conejo escopetero; Congrio con guisantes; Corona y mestura; Crema de andaricas; Crema de mariscos; Crema de nécoras; Crema de salmón; Crema de truchas; Croquetas de carne asturiana; Desarme de Oviedo; Emberzados; Empanada al estilo de Grandas de Salime; Empanada asturiana de las Cuencas Mineras; Empanada de bonito; Empanada de carne; Empanada de pollo; Empanada de sardinas; Empanadillas asturianas; Fabada al modo de Genara; Fabada asturiana; Fabada llanisca con pantruque; Fabes con almejas; Fabes con gallina; Fabes con langosta; Fabes con mariscos; Fabes estofadas; Faisán al Principado; Fariñes; Fariñón; Fiyuela; Fréjoles con almejas; Frixuelos de langostinos; Gallina estofada; Gambas al buñuelo; Garbanzos guisados; Guarnición a la asturiana; Hígado salteado; Huevos al plato con chorizo y jamón; Huevos astures; Huevos con tomate; Huevos en salsa; Huevos pobres; Huevos rebozados; Huevos rellenos estilo Mieres; Huevos revueltos con gambas; Huevos y arbeyos; Jamón a la marinera; Lacón al horno; Lamprea a la sidra; Langosta; Lengua con arbeyos; Lenguados a la sidra; Lenguados al horno; Lenguados rellenos; Lentejas con morcilla; Liebre con fabes; Liebre estofada; Lámpares con sidra; Lomo con manzanas; Longaniza; Lubina Casa Fermín; Lubricante con verdura; Manos de cerdo; Masa de

empanadas; Masa de natas; Medio hojaldre; Mejillones al ajillo; Menestra; Menestra de pollo; Menestra de salmón; Menestra Nalón; Merluza a la avilesina; Merluza a la cazuela; Merluza a la cazuela con mariscos; Merluza a la sidra; Merluza a la sidra; Merluza con manzanas; Merluza con salsa vinagreta; Merluza mariscada; Mero con guisantes; Morcillas; Moscancia; Muil a la marinera; Oricios gratinados; Paella a la asturiana; Palomas asadas; Pasta hojaldrada; Pasta para empanadillas; Pasta para fritos; Pasta para frixuelos salados; Pastel de lenguado; Pastel de pescado; Pastel de tiñoso; Pastelón de caza; Patatas con arbeyos; Patatas con bacalao; Patatas con fréjoles; Patatas con golondru; Patatas con salmón; Patatas rellenas; Patatas viudas; Patatas y arroz a lo pobre; Patatas y pulpo; Patatas y sopas; Patatas y verdura; Pato con nabos; Perdices con manzanas; Perdices en escabeche; Perdices rellenas de pájaros; Pescadillas a la parrilla; Pichones rellenos; Pierna de jabalí al horno; Pimientos rellenos con carne; Pimientos rellenos con pescado; Pimientos rellenos de arroz; Pisto a la asturiana; Pitu de caleya; Pixín a la cazuela; Pixín a la cazuela al modo de Llanes; Pixín a la marinera; Pixín al horno; Pollo al horno; Pollu al mío tastu; Potaje de patatas con fégadu; Pote asturiano; Pote con rabadal; Pote de judías y nabos; Pote de nabos de San Antón; Pote de nabos de San Martín de Sotrondio; Pote llanisca con pantruque; Pulpu con patatines; Puré de arbeyos; Puré de arbeyos; Puré de vigilia; Rabo estofado; Rapón; Raya a la sidra; Raya en salsa; Raya tostada; Repollo relleno; Riñones con guisantes; Rodaballo a la crema; Rollo de carne; Romanones; Sabadiega; Sabadiego; Salsa besamel; Salsa de almejas; Salsa de manteca; Salsa de tomate; Salsa de tomate con mantequilla; Salsa marinera; Salsa mahonesa; Salsa para salmón; Salsa rubia; Salsa rubia para mariscos; Salsa verde; Salsa vinagreta; Santiaguino; Sesos fritos; Sesos huecos; Setas a la crema; Solomillo al Cabrales; Solomillo al Cabrales. Véase: cocina de España; Sopa con carne; Sopa de avellanas con gambas; Sopa de centeno; Sopa de leche al

modo de Mieres; Sopa de matanza; Sopa de natas; Sopa de pescado al modo de Avilés; Sopa de pescado al modo de Candás; Sopa de pescado al modo de Gijón; Sopa de pescado suprema; Tartaletas con chorizos a la sidra; Tortilla de angulas; Tortilla de bacalao; Tortilla de bonito; Tortilla de merluza; Tortilla de oricios; Tortilla de sardinas salonas; Tortilla de torreznos; Tostu; Truchas a la Nalona; Truchas en escabeche; Ventrisca de bonito al horno; Xárago con fideos; Xardas con tomate; Xargu con verdura. Véase: cocina de España.

cocina de Baleares. Citamos los siguientes platos: Berenjenas rellenas, Calamares rellenos, Caldereta de langosta, Mero a la mallorquina, Patatas a la mallorquina, Sopa mallorquina de col, Sopa mallorquina de pan, Trempó, Tumbet. Véase: cocina de España.

cocina de Birmania: Los ingredientes básicos de Birmania son: cebolla, jengibre, ajo, chile y pasta de camarones secos. Consideramos: aderezo de ají picante y camarones secos (*balachaung*), curry de pescado (*nga wehin*), curry de pollo con limas (*kyet thar hin*), sopa de pescado con fideos de arroz (*mohinga*) Véase: Cocina de Asia.

cocina de Camboya: Las comidas típicas se preparan con salsa de pescado, leche de coco y hierbas aromáticas como el limoncillo y las hojas de lima kaffir. Consideramos: ensalada de pescado (*plea tray*) Véase: Cocina de Asia.

cocina de Canarias. La cocina de Canarias es mucho más rica de lo que pudiera parecer. Citamos los siguientes platos: Albóndigas, Almagrote gomero, Arroz con carne de cochino, Asadura de cochino, Atún en adobo, Bacalao en salsa, Bistec relleno, Bola de res estofada, Bubango relleno, Caballas en salmorejo, Cabrito al horno, Cabrito al salmorejo, Cabrito en salsa, Cabrito estilo canario, Caldo de asadura, Caldo de leche, Caldo de millo, Caldo de peras, Caldo de pescado, Caldo de trigo, Caldo macho, Caldo verde con huevos, Carajaca, Carne

con leche, Carne con papas, Carne de cabra en salsa, Carne mechada de hermana, Carne mechada Guayarina, Castañas con chicharrones, Cazuela de “cachete”, Cazuela de cherne con papas, Cazuela de pescado, Chicharrones, Chicharros en mojo encarnado, Chorizo canario, Churros de pescado, Compuesto de calamares, Compuesto de papas y huevos, Compuesto de pescado, Compuesto de pollo, Conejo al salmorejo, Conejo al salmorejo, Conejo en salsa borracha, Conejo en salsa de pimienta, Congrio con mojo a la virgen, Cordero estofado, Costillas con papas, Croquetas de pescado, Encebollado de Arafo, Ensalada de berros, Escachón (escacho) de gofio, Escaldón a la antigua, Frijoles, Garbanzas compuestas, Huevos chinos, Jareas de Lanzarote, Lapas a la plancha, Lentejas compuestas, Mahonesa con aguacate, Mahonesa simple, Melón relleno, Mero estilo canario, Mojo colorado dulce, Mojo colorado majorero, Mojo de almendras, Mojo de cilantro, Mojo de manteca, Mojo de pimienta verde, Mojo de queso hervido, Mojo hervido, Mojo picón (mojo colorado), Ñame, Papas a flor de caldo, Papas aperejiladas, Papas arrugadas, Papas del labrador, Papas garrapiñadas, Papas viudas, Pata de cochino al horno, Pechuga de pollo “Maquila”, Pescado salado asado, Pollo al salmorejo, Pollo estofado, Potaje de berros, Potaje de calabaza, Puchero canario, Pulpo a la vinagreta, Pulpo en salsa, Rancho canario, Ropa vieja, Salsa besamel, Sancocho, Sopa de picadillo, Sopa del Teide, Tocino salado con papas asadas, Tollos con vino, Tollos guisados, Tortilla de Canarias, Tortilla de papas, Viejas jareadas, Viejas sancochadas. Véase: cocina de España.

cocina de Cantabria. El cántabro es un pueblo austero, que hacia una sola comida al día, con su pan de harina de bellota, bebiendo cerveza y en raras ocasiones vino procedente de la Meseta. Cercanos a los vascos y asturianos, e incluso gallegos les

falta la identidad de dichas cocinas, su cuidado y mano, su variedad, e incluso su afición, tanto en la costa de Castro Urdiales a Unquera, como en Liébana, con sus evidentes peculiaridades y rasgos, Campoo, donde se **UNE** a Castilla, Polaciones, Cabuérniga, Pas, Soba, etc. Es normativa bastante generalizada no abundar en regionalismos gastronómicos y el mantener una línea más o menos horizontal en niveles de cocina. Santander cuenta con materias primas de primerísima calidad, tanto en mar y rías como en lo interior. Puede encontrarse, desde luego, una merluza de anzuelo pescada en el día, unos lenguados o rodaballos de gran frescor y calidad, unos bocartes, sardinas o bonito excepcionales. No faltan salmones en el Pas, Deva o Asón, ni las excelentes truchas, de variado porte, destacando las terciadas de los cursos altos y bravos. Son de destacar las buenas carnes, mencionando al respecto Potes, Reinosa, Oruña, Solares. * Santander, principal provincia lechera, debe tener un puesto preeminente en el terreno quesero. Podemos saborear varias clases: el de nata, bastante abundante, producido en diversas zonas, como Oruña, Liérganes, La Cavada o Cóbreces, es mantecoso y suave; el pasiego fresco, que podemos encontrar en Solares, y que si es recién recogido resulta delicioso: el de Lebaña, de oveja; el de Áliva, ahumado, sometiéndolo (tradicionalmente) al humo del enebro; y especialmente el de Tresviso, llamado “picón” que se hace en los pueblos altos de Liébana. Su gran calidad es debida en buena parte a los recios pastos y a la altitud (800 a 1200 m) y adecuada orientación de las cuevas de maduración. * Está claro que los platos más originales de cada región o zona van inseparablemente unidos a las materias primas más relevantes que allí se encuentran. Son de gran calidad las patatas, cebollas, ajos, lechugas, pimientos, tomates, repollos, berzas, acelgas, espinacas, coliflores, nabos, calabazas,

zanahorias, puerros, remolachas, etc. Sin olvidarnos de las alubias, garbanzos (en Potes), limones (Novales) * El Cantábrico proporciona unos frutos de la mejor calidad, ideales para una cocina del pescado en la que Cantabria lleva fama merecida, con platos tales como sopas de pescado y de marisco, besugo a la espalda, tronco de merluza, ventrisca y fiambre de bonito, sardinas y bocartes, el pescado de roca, o el marisco, escaso pero sabrosísimo. Siendo ricos en salmón y angulas, curiosamente, sin embargo, no se posee una especial y variada manera de tratar estos productos. Igual ocurre con la caza, pues a pesar de la riqueza en especies mayores y menores, la cocina cántabra no ha logrado consolidar fórmulas autóctonas, limitándose a guisos un tanto impersonales. El cerdo es fuente de extraordinarios embutidos, tras la matanza, además de su carne fresca, de gran abundancia y calidad. El vacuno se orienta hoy en día tanto a la producción de leche como hacia la de carne, siendo factor decisivo, tanto en la economía como en el comer locales. Aunque no ha sido pródiga esta tierra en recetarios totalmente propios, sin embargo, son numerosos los platos que, aún sin ser autóctonos, sí gozan de un extraordinario arraigo.* La cocina cántabra huye, en líneas generales, de elaboraciones complejas y técnicas sofisticadas. No aporta salsas ni las cultiva, prefiriendo siempre los jugos de los propios ingredientes en cocción. Es devota del aceite de oliva, en cuyo consumo, teniendo en cuenta su unión a Castilla y León, fue evidentemente experta y adelantada. El método de cocción más tradicional es el guiso, que predomina claramente sobre horno, plancha o cualquier otra técnica. Los aditamentos principales son el aceite, cebolla, perejil, ajo, tomate y pimentón, a lo que se suma con frecuencia vino blanco y laurel, pimienta o clavo, aparte de las hierbas y especias de campos y montes. * Ultimamente parece haber despertado un vivo interés por los temas gastronómicos, paralelamente al resto de España, que se

traduce en la creación de nuevos platos por los cocineros y restauradores más inquietos. Este movimiento queda englobado en el término “nueva cocina cántabra” o “cocina imaginativa”. Todo ello, dentro de sus cauces de inquietud y conocimiento notables y posiblemente con las bases suficientes para erigir un nuevo modelo, paralelo en principio, de cocina cántabra. * La cocina de Cantabria, dentro del concierto de las cocinas regionales españolas, es la bella desconocida que ha sido siempre vinculada a las cocinas de las regiones próximas, Asturias, País Vasco, Castilla y León, Galicia. El cántabro primitivo es un pueblo austero, que hacía una sola comida al día, con su pan de harina de bellota, bebiendo cerveza y en raras ocasiones vino procedente de la Meseta. Cercanos a los vascos y asturianos, e incluso gallegos les falta la identidad de dichas cocinas, su cuidado y mano, su variedad, e incluso su afición, tanto en la costa de Castro Urdiales a Unquera, como en Liébana, con sus evidentes peculiaridades y rasgos, Campoo, donde se **UNE** a Castilla, Polaciones, Cabuérniga, Pas, Soba, etc. Es normativa bastante generalizada no abundar en regionalismos gastronómicos y el mantener una línea más o menos horizontal en niveles de cocina. Santander cuenta con materias primas de primera calidad, tanto en mar y rías como en lo interior. Puede encontrarse, desde luego, una merluza de anzuelo pescada en el día, unos lenguados o rodaballos de gran frescor y calidad, unos bocartes, sardinas o bonito excepcionales. No faltan salmones en el Pas, Deva o Asón, ni las excelentes truchas, de variado porte, destacando las terciadas de los cursos altos y bravos. Las angulas de Ampuero. Son de destacar las buenas carnes, mencionando al respecto Potes, Reinosa, Oruña, Solares. * Santander, principal provincia lechera, debe tener un puesto preeminente en el terreno quesero. Podemos saborear varias clases: el de nata, bastante abundante, producido en diversas zonas, como Oruña, Liérganes, La Cavada o Cóbreces, es mantecoso y suave; el pasiego fresco, que podemos encontrar

en Solares, y que si es recién recogido resulta delicioso: el de Lebaña, de oveja; el de Áliva, ahumado, sometiéndolo (tradicionalmente) al humo del enebro; y especialmente el de Tresviso, llamado “picón” que se hace en los pueblos altos de Liébana. Su gran calidad es debida en buena parte a los recios pastos y a la altitud (800 a 1200 m) y adecuada orientación de las cuevas de maduración. * Está claro que los platos más originales de cada región o zona van inseparablemente unidos a las materias primas más relevantes que allí se encuentran. Son de gran calidad las patatas, cebollas, ajos, lechugas, pimientos, tomates, repollos, berzas, acelgas, espinacas, coliflores, nabos, calabazas, zanahorias, puerros, remolachas, etc. Sin olvidarnos de las alubias, garbanzos (en Potes), limones (Novales) * El Cantábrico proporciona unos frutos de la mejor calidad, ideales para una cocina del pescado en la que Cantabria lleva fama merecida, con platos tales como sopas de pescado y de marisco, besugo a la espalda, tronco de merluza, ventrecha y fiambre de bonito, sardinas y bocartes, el pescado de roca, o el marisco, escaso pero sabrosísimo. Siendo ricos en salmón y angulas, curiosamente, sin embargo, no se posee una especial y variada manera de tratar estos productos. Igual ocurre con la caza, pues a pesar de la riqueza en especies mayores y menores, la cocina cántabra no ha logrado consolidar fórmulas autóctonas, limitándose a guisos un tanto impersonales. El cerdo es fuente de extraordinarios embutidos, tras la matanza, además de su carne fresca, de gran abundancia y calidad. El vacuno se orienta hoy en día tanto a la producción de leche como hacia la de carne, siendo factor decisivo, tanto en la economía como en el comer locales. Aunque no ha sido pródiga esta tierra en recetarios totalmente propios, sin embargo, son numerosos los platos que, aún sin ser autóctonos, sí gozan de un extraordinario

arraigo.* La cocina cántabra huye, en líneas generales, de elaboraciones complejas y técnicas sofisticadas. No aporta salsas ni las cultiva, prefiriendo siempre los jugos de los propios ingredientes en cocción. Es devota del aceite de oliva, en cuyo consumo, teniendo en cuenta su unión a Castilla y León, fue evidentemente experta y adelantada. El método de cocción más tradicional es el guiso, que predomina claramente sobre horno, plancha o cualquier otra técnica. Los aditamentos principales son el aceite, cebolla, perejil, ajo, tomate y pimentón, a lo que se suma con frecuencia vino blanco y laurel, pimienta o clavo, aparte de las hierbas y especias de campos y montes. * Ultimamente parece haber despertado un vivo interés por los temas gastronómicos, paralelamente al resto de España, que se traduce en la creación de nuevos platos por los cocineros y restauradores más inquietos. Este movimiento queda englobado en el término “nueva cocina cántabra” o “cocina imaginativa”. Todo ello, dentro de sus cauces de inquietud y conocimiento notables y posiblemente con las bases suficientes para erigir un nuevo modelo, paralelo en principio, de cocina cántabra. Consideramos como los platos más típicos: Acelgas con patatas; Ajo antojil; Albóndigas de bocartes; Albóndigas en salsa; Alcachofas a la cazuela; Almejas a la marinera; Almejas a la sartén; Alubias blancas con chorizo; Alubias blancas de Liendo; Alubias con almejas; Alubias con jabalí; Alubias con jibia; Alubias rojas “carico” de Solares; Alubias rojas a la montañesa; Alubias rojas con chorizo; Alubias rojas estofadas; Amayuelas a la marinera; Anguilas al vino tinto; Anguilas guisadas; Angulas a la cazuela; Arvejas con codillo de cerdo; Arvejas con patatas; Arroz con berza; Arroz con gallina; Arroz con sardinas; Arroz del Pedrón; Arroz gratinado a la santanderina; Asadura de cabrito; Asadura de cordero lechal; Atún a la montañesa; Bacalao al

estilo de Cantabria; Bacalao en salsa verde; Barbo en salsa; Barcas de angulas; Berenjenas rellenas de marisco; Besugo San Andrés; Bocartes a la cazuela; Bocartes a la cazuela; Bocartes al horno; Bogavante cocido; Bonito a la cazuela; Bonito cocido; Bonito con tomate; Bonito en escabeche; Bonito en fiambre; Bonito estofado; Borona (la); Borono (el); Buñuelos de coliflor; Burro lechal; Caballa al horno con anchoas; Caballa al horno; Cabracho al ajillo; Cabracho en salsa verde; Cabrito con patatas; Cabrito estofado; Cachón en su tinta; Caldereta barquereña; Caldereta Cantábrico; Callos a la montañesa; Cangrejos al jerez; Cangrejos de río; Canónigos de patatas; Caracoles a la montañesa; Carpa rellena al horno; Cazuela de bocartes pejinos; Cebollitas asadas; Centollo relleno; Ciervo estofado; Cocer la langosta; Cocer los percebes; Cocido lebaniego; Cocido lebaniego; Cocido o puchero montañés; Codornices con pimientos; Congrio a la cazuela; Coliflor a la crema; Conejo a la mostaza; Conejo estofado; Congrio Arcipestre de Hita; Congrio con patatas; Congrio en cazuela; Costilla de tudanca sobreasada; Crema de avellanas; Champiñones al ajillo; Chanfaina lebaniega; Chicharro al horno; Chicharro al horno; Chipirones en su tinta; Chuleta tudanca; Dorada a la sal; Dorada al horno; Empanada o tosta de chorizo; Ensalada de anchoas; Ensalada de anguilas; Ensalada de berros con patatas; Ensalada de pimientos de Isla; Erizos de mar gratinados; Escalopines de solomillo en salsa; Estofado de toro de lidia; Falda de ternera rellena; Garbanzos al modo del Cantábrico; Garbanzos con chirivías; Guisao de romería; Habas a la montañesa; Habas a la montañesa; Habas tiernas con tortilla; Harrepas; Huevas de merluza; Huevos revueltos con almejas; Jabalí estofado; Jargo al horno; Jargo estofado al tomillo, Judías verdes; Judías verdes de Cantabria; Lechazo asado; Lenguado a la minuta; Lenguado con jamón; Lentejas a la montañesa; Liebre a la montañesa; Liebre al vino tinto con nísperos; Lubina al horno; Lubina con patatas al horno; Marmita de

Santoña; Menestra de pollo con verduras; Menestra de verdura con carne; Menestra santanderina; Merdoso de espinama; Merluza a la costera; Merluza al aguardiente; Merluza rellena de marisco; Merluza relleno; Mollejas a la trasmerana; Mollejas con setas; Morcilla pasiega; Muergos con arroz; Navajas a la parrilla; Nécoras; Olla ampuerense; Olla ferroviaria; Olla torancesa; Paella de marisco; Pastel de berza; Pastel de calabacín; Pastel de col y venado; Pastel de chicharro o sarda; Pastel de merluza; Patatas al estilo Puente Viesgo; Patatas con almejas; Patatas con bonito; Patatas con chirlas; Patatas con mejillones; Patatas con pollo; Patatas con salmón; Patatas con seso; Patatas guisadas con carne; Pato asado; Pavo en salsa; Pecho de tudanca lechal; Pencas de acelgas albarradas; Pichón al vino tinto; Pierna de cordero guisada; Pimientos rellenos de jabalí; Pisto montañés; Pollo campurriano; Pollo de corral; Pollo marino; Potaje de alubias blancas; Pudín de cabracho; Pudín de castañas; Pudín de queso picón; Pulpetas de sardina al modo de Cantabria; Pulpo al ajoarriero; Puré de castañas; Rabas de calamar frito; Rabas; Rabo de buey; Ragú de cabra montés; Ragú de jabalí; Rape de Cantabria; Raya con besamel; Revuelto de jijas; Revuelto de setas; Rodaballo a la vinagreta; Rodaballo gratinado; Rollos de bonito; Salmçon del Deva con setas; Salmón al estilo de Limpias; Salmón del Nansa al horno; Salmonetes envueltos; Salmonetes fritos; Salsa de almejas; Salsa de anchoas; Salsa de langosta; Salsa de ostras; Salsa rubia; Sardinas asadas; Sardinas con patatas; Sardinas en escabeche; Sardinas rellenas; Setas de Reinosa; Setas de Valderredible; Setas guisadas; Solomillo al queso picón; Sopa de ajo; Sopa de Campóo; Sopa de merluza; Sopa de pescado; Sopa de Prau; Sopa de rape; Sopa de Reinosa; Sopa de verduras; Sopa-crema de Pedreña; Sorda o becada asada; Sorropotún de San Vicente de la Barquera; Ternera asada en su jugo; Ternera estofada con patatas; Ternera rellena asada con manzanas; Tomates rellenos de marisco; Tortilla de nueces; Tortilla de tumbas; Tortu

preñau; Truchas; Truchas del Asón con tocino; Truchas del Asón rellenas; Truchas del Nansa escabechadas; Truchas en papillote; Venado a la cazuela; Venado asado; Ventrecha de bonito; Zancarrón de ternera. Véase: cocina de España.

cocina de Castilla. Citamos los siguientes platos: Ajoarriero a la toledana, Alubias blancas con chorizo, Alubias estofadas con pie y oreja de cerdo, Alubias pochas con morro y chorizo, Cochinitillo asado, Cocido castellano, Cordero asado, Cordero del mesonero, Duelos y quebrantos, Gallina en pepitoria, Garbanzos a lo pobre, Guisantes con jamón, Habas a la salmantina, Judiones del Barco, Lechazo asado estilo Aranda, Lentejas estofadas, Migas con chorizo, Morteruelo de Cuenca, Olla podrida, Perdices escabechadas, Pierna de cordero al horno, Puré de patatas, Repollo con tocino, Ropa vieja, San Jacobo, Sopa burgalesa, Sopa de ajo, Sopa de pastor, Tortilla paisana. Véase: cocina de España.

cocina de Cataluña. Citamos los siguientes platos: Alcachofas rellenas de brandada de bacalao, Arroz a la cubana, Bacalao al alioli, Brandada de bacalao, Calçotada, Canelones, Coliflor gratinada, Empedrat, Ensalada catalana, Escalivada, Escudella y carn d'olla, Espinacas con pasas y piñones, Esqueixada, Farcelllets de col rellenos, Habas a la catalana, Poti Poti, Revoltillo de ajos tiernos y langostinos, Revuelto de huevos y gambas, Sepia con albóndigas, Sopa de fideos, Suquet de peix, Trinxat de la Cerdanya, Xató, Zarzuela. Véase: cocina de España.

cocina de China. La rama esencial de la medicina china es la dietética, considera, en efecto, que una alimentación poco equilibrada, debida a una mala organización de las comidas o a la naturaleza de los alimentos, puede provocar las enfermedades. Según esta dietética la comida más importante

debe tomarse a mediodía y ha de utilizar alimentos que se espera influyan en la fisiología. * Así, por ejemplo, se supone que el arroz estimula la circulación sanguínea y debilita la resistencia de la piel; la carne de cerdo estimula el hígado, inhibe el intestino y perturba las vías urinarias; los alimentos ácidos alteran el hígado, estimulan el corazón pero debilitan el metabolismo general. * Estos principios figuraban ya en las primeras obras que trataron de la cocina (la más antigua se remonta al siglo VI a. c.) y se aplicaban con rigor en las cocinas de los emperadores. * La gran extensión y población de China facilitaron la creación de diversos tipos de cocina. Las grandes cocinas mejor conocidas en el extranjero son: las de Pekín, Shanghai, Chengtu (Sichang), Cantón, Yunnan, Taiwán y Hong Kong. * Las técnicas de cocción tradicional y los ingredientes frescos confieren el sabor y atractivo a esta comida. * Debido a la gran influencia que tiene en España esta cocina citamos los platos típicos siguientes: Abalones con setas; Alas de pollo en salsa; Albóndigas de ternera y apio; Apio salteado; Arenques rehogados; Arroz blanco; Arroz con ocho ingredientes; Arroz con pollo de Hainán; Arroz frito con jamón y cangrejo; Arroz frito vegetariano; Asado cantonés de cerdo; Bizcocho chino; Bolitas de arroz glutinoso en almíbar; Bolitas de gambas; Brécol con setas negras; Buñuelos de manzana; Caldo ligero de carne; Callos picantes; Cangrejos con espárragos; Cangrejos de caparazón blando fritos (*jui jin jeun ho hai*); Carne cocida en "rojo" con brécol (*huhng siu ngauh*); Carpa crujiente en salsa agridulce; Cerdo agridulce; *Chop suey*; Corderos a los cinco aromas; Cordero a la pequinesa; Cordero con fideos de soja; Costillas de cerdo con salsa de barbacoa (*char siu paaih gwat*); Costillas de cerdo con zanahoria; Crema de judías mungo; Crema de naranja; Delicias de Buda (*lo han chai*); Empanadillas chinas; Ensalada de pepino al sésamo; Ensalada de tofu; Ensa-

lada variada con fideos de soja; Entrante de huevos centenarios; Escalopines de cerdo con nueces; Falso pescado frito; Fideos yifu con salsa de cangrejo (*hai jo mah ji mee*); Fondue china; Fritura de caballa en salsa; Gambas *Fou Yung*; Ganso para vegetarianos (*chai siu ngo*); Gelatina de mango; Guiso de anguilas; Huevos *Fou Yung*; Huevos fritos con tomate; Huevos revueltos con cangrejo; Langostinos salteados en salsa de tomate; Lenguado frito con salsa de porotos con ají picante y espárragos (*lachap longlei guin*); Lomo frito con judías; Lomo frito de Shanghai; Manitas de cerdo rellenas; Marisco salteado con verduras; Mejillones fritos; Panceta asada con nabos; Pastel de arroz relleno de ocho tesoros; Pato con almendras; Pato con cacahuètes; Pato de Pekín con panqueques y salsa hoisin (*baak ging ap*); Pato frito con pimienta negra (*hak tjin tjan nah hiu*); Pato lacado; Pato relleno de ocho tesoros; Pescado al huevo; Pescado con repollo; Pescado con verduras; Pescado en salsa picante; Pescado salteado con lomo; Picadillo de cangrejo; Pichones al ginseng; Plato frío de ternera; Pollo a la cazuela; Pollo al limón; Pollo al vapor con ancas de rana; Pollo con pepino; Pollo frío a los cinco aromas; Pollo frito al estilo de Szechuan (*sze chuan jar gai*); Pollo frito crujiente (*tsoi pe tsa ji gai*); Postre de almendras (*hahng yahn dauh fuh*); Raviolis en salsa agrídulce; Riñones salteados; Rollitos de primavera; Sepias salteadas con champiñones; Sofrito de lomo y repollo; Sopa con huevos (*daan far tong*); Sopa de aleta de tiburón; Sopa de calabacín con cerdo; Sopa de callos; Sopa de huevos de codorniz; Sopa de lomo al huevo; Sopa de melón; Sopa de patas de pollo; Sopa de pato con espinacas; Sopa de pollo con verduras; Sopa espesa de pescado. Tallarines crujientes salteados. Tallarines Dan-Dan; Tallarines en caldo de pollo ácido; Tallarines salteados con cangrejo; Ternera salteada con pimientos. Tiras de carne de cerdo asado (*char siu*); Tofu con pepino en vinagre; Tofu salteado con gambas; Tortillas rellenas; Vieiras salteadas con salsa de ostras (*hojan hsin taiji*). Véase: Cocina de Asia.

cocina de Corea: Los coreanos cocinan mucho al vapor. Consumen mayormente sopa, pescado y vegetales con tofu. Usan los aderezos y las especias con moderación, basados principalmente en los cinco sabores esenciales de la cocina de Asia: agrio, dulce, salado, amargo y picante. El primero está presente en el vinagre y los conservantes como el *kimchee*; el sabor dulce en el vino de arroz, el *mirin*, o en el vino de fresas o cerezas; el salado, en la salsa de soja; los sabores amargos, en raíces como el *ginseng*; y el picante, en la pimienta y los chiles. Consideramos: berenjenas rellenas cocidas al vapor (*kajitchim*), carne de cerdo rellena con vegetales (*twaejigogi saektchim*), col china salada (*kimchee*), fideos de arroz con vegetales (*chapchae*), pescado relleno al vapor (*oson*) Véase: Cocina de Asia.

cocina de España. El modo de preparar los alimentos en España, o “cocina de España”, está marcada por tres acontecimientos históricos fundamentales: la dominación romana primero; los ocho siglos de presencia árabe después y por último el descubrimiento de América. En ellos encontramos los fundamentos de nuestra cocina original, muy rica en sabores y aromas. La podemos subdividir en las siguientes: **Cocina clásica, Cocina de Andalucía, Cocina de Aragón, Cocina de Asturias, Cocina de Baleares, Cocina de Canarias, Cocina de Cantabria, Cocina de Castilla, Cocina de Cataluña, Cocina de Extremadura, Cocina de Galicia, Cocina de La Mancha, Cocina de La Rioja, Cocina de León, Cocina de Madrid, Cocina de Murcia, Cocina de Navarra, Cocina de Valencia, Cocina de Vascongadas, Cocina de Extremadura.**

cocina de Filipinas: Hay influencia española en la cocina filipina y así, la paella se convirtió en *bringhe* (cocinada con leche de coco en lugar de aceite de oliva), y el adobo, originariamente un condimento español, se transformó en un plato de cerdo o pollo que se sirve en las fiestas. También es considerable la influencia china. Aún así la

comida filipina sería inimaginable sin el arroz, el pescado o las frutas tropicales que crecen en cada parcela de tierra cultivada. Consideramos: cangrejos rellenos con salsa de porotos amarillos (*alimango tausi*), carne de pollo y cerdo con salsa de maní (*pipian*), estofado rojo de cerdo (*adobong baboy*), fideos fritos con carne (*pancit guisado*), gelatina de frutas frescas (*gulaman*) Véase: Cocina de Asia.

cocina de Francia. Consideramos las secciones y platos siguientes: **Entradas en la cocina de Francia** (ensaladas, patés y terrinas, pescados y mariscos, platos con huevo, platos con masa, sopas, sorbetes); **Platos principales en la cocina de Francia** (carne, cerdo, cordero, mariscos, pescado, pollo y animales de caza, ternera).

cocina de Galicia. Citamos los siguientes platos: Almejas de Carril a la marinera, Arroz con bogavante, Besugo al horno, Caldeirada, Caldo gallego, Carne o caldeiro, Cocido gallega, Empanada de bonito, Empanada de carne, Empanada de vieiras, Entrecot de ternera gallega, Jabalí con castañas, Lacón con grelos y chorizos, Lamprea a la cazuela, Lubina al horno, Mejillones a la marinera, Merluza rellena de centollo a la salsa de camarones, Parrillada de pescados y mariscos, Pote gallego, Pulpo a feira, Rape a la gallega, Rape al aroma de setas, Rodaballo a la gallega, Rodaballo al horno, Salpicón de mariscos, Sopa de mariscos, Vieras al albariño, Xarrete guisado, Zorza con huevos fritos. Véase: cocina de España.

cocina de Grecia: los mejores sabores del Mediterráneo se conjugan en la gastronomía griega, en la que se combinan los limones, el ajo, las aceitunas, el cordero, el pescado, los tomates y las berenjenas. Consideramos: Albóndigas de patata y cebolla; Arroz verde; Baklava; Berenjenas rellenas; Buey condimentado con cebollas; Cordero asado con patatas; Dentón asado con horta-

lizas; Dolmades; Ensalada de judías; Ensalada griega; Fritos de queso; Galletas de mantequilla; Gambas con feta y aceitunas; Gratinado de buey con pasta; Guisado de buey y tomate; Habas con guisantes y alcahofas; Moussaka; Pastel de coco con jarabe; Pescado frito con salsa de ajo; Pollo con coliflor a la canela; Pollo con miel al limón; Pollo con okras; Pulpitos al vino tinto; Rollitos de carne; Rollitos de crema dulce; Sopa de lentejas con tomate; Souvlakia; Taramasalata; Tomates rellenos de arroz; Tzatziki.

cocina de India: Casi todos los ingredientes necesarios para preparar una típica comida India son originarios del país, y el estilo de cada región se desarrolla en torno a su propia producción. Consideramos: Arroz al limón; Arroz sazonado con lentejas; Buey al estilo de Madrás; Carne de cerdo con salsa agria de ají picante (*vindaloo*); Coliflor con patatas (*phool gobi aur aloo ki bhaji*); Cordero con lentejas (*dalcha*); Cordero con salsa de ají picante y yogur (*rogan josh*); Crema de lentejas; Curry de carne con patatas (*aloo gosht*); Curry de carne de cerdo picante; Curry de coliflor, tomate y guisantes; Curry de cordero con espinacas; Curry de gambas frescas; Curry de langostinos (*jingha kari*); Curry de patatas; Curry de pato (*batakh vindaloo*); Curry de pescado al aroma de coco; Curry de pollo cremoso; Curry de pollo rápido; Chapatis; Fritos de cebolla; Garbanzos picantes; Helado (*kulfi*); Helado de fruta y frutos secos; Huevos vindaloo; Kebabs de cordero; Kebabs de pollo al tandoori; Mango en vinagre (*mangai achar*); Pakoras vegetales; Papads rellenos; Pastelillos de vegetales (*samosa*); Pescado al horno envuelto en hojas de banano (*patrani machchi*); Pescado asado con chutney; Pierna de cordero asada con especias; Pilaf de berenjenas y especias (*brinjal pullao*); Pilaf de vegetales (*navratan pullao*); Pollo con lentejas y vegetales (*dhansak*); Pollo con salsa de coco y anacardos (*murgh*

salar jung); Pullao de pollo al azafrán; Roghanjosh de cordero; Salsa de yogur y pepino; Samosas de patata condimentadas; Sopa de guisantes y tomate picante; Sopa de lentejas picante; Sopa vegetariana (*rasam*); Vegetales guisados con yogur (*aloo baigan korma*); Yogur con plátano y guindillas. Véase: Cocina de Asia; utensilios alimentarios en la cocina de Asia.

cocina de India vegetariana. Véase: cocina védica.

cocina de Indonesia: Millones de indonesios dependen más de la mandioca o del sagú que del arroz. El verdadero alimento fundamental de Indonesia es el pescado, que se obtiene en mares, lagos, ríos, y también en los arrozales anegados. Consideramos: arroz amarillo aromático (*nasi kuning*), arroz frito (*nasi goreng*), arroz sabroso con pollo frito (*nasi kebuli*), bananas fritas (*pisang goreng*), buñuelos de granos de chocolate (*pergedel jagung*), coco rallado salteado (*serundeng*), ensalada de frutas con especias (*rujak*), ensalada de vegetales cocidos con salsa de maní (*gado-gado*), estofado aromático de cordero (*gule kambing*), langostinos con salsa de coco (*sambal goreng udang*), papilla de arroz glutinoso negro (*bubur ketan hitam*), pato al horno tradicional de Bali (*bebek betutu*), pato troceado con salsa de coco (*kaliu bebek*), pescado marinado al horno con coco (*pepes ikan*), pincho de pescado picado (*sate pusut*), pollo frito de Java (*ayam goreng jawa*), pollo salteado con vegetales (*oseng oseng ayam dengan sayuran*), repollo salteado con huevos (*orak-arik*) Véase: Cocina de Asia; utensilios alimentarios en la cocina de India.

cocina de Italia. La cocina italiana se caracteriza por sus diferencias regionales. Consideramos los platos siguientes: albondiguillas al estilo de Umbría (*polpettine all'Umbra*); cebollitas agridulces (*cipolline in agrodolce*); chauchas con tomate y ajo (*fagiolini al pomodoro*); cinta estrecha con mantequilla y crema (*fettuccine all'Alfredo*); cinta estrecha con verduras de primavera y crema (*fettuccine primavera*);

cinta ocho milímetros con salsa boloñesa de carne (*tagliatelle al ragu*); ensalada veraniega de verduras (*condiggion*); escarola salteada con porotos y jamón (*friarelli*); espagueti delgado con ajo y aceite de oliva (*spaghetini, aglio e olio*); espaguetis con almejas (*spaghetti alla vongole*); espaguetis con tocino y huevos crudos (*spaghetti alla carbonara*); espaguetis con tomates, alcarras, aceitunas y anchoas (*spaghetti alla puttanesca*); espaguetis delgados con tomates, albahaca, aceite de oliva y ajo (*spaghetini al pomodoro e basilico*); espaguetis finos con salsa de berberechos (*linguine alle vongole*); espárragos a la parmesana (*asparagi alla parmigiana*); fricasse de pollitos con polenta (*gellinelle e polenta*); fritada de espárragos y setas (*frittata agli asparagi*); hinojo gratinado (*finocchi gratinati*); mejillones al vino al estilo de Apulia (*zuppa di mitili alla pugliese*); minestrón de invierno (*minestrone invernale*); osobuco a la milenesa (*ossobuco alla milanese*); patatas horneadas con leche (*patate al forno*); pescado hervido con dos salsas (*pesce lessa con due salse*); pesto de albahaca genovés (*pesto di basilico alle genovese*); pimientos rellenos con arroz y Gorgonzola (*peperoni ripieni*); plumas con salsa de tomate picante (*penne all'arrabiata*); postre de chocolate y queso crema "tiramisú" (*tiramisu*); risotto con verduras (*risotto alle verdure*); salsa de mantequilla y tomate (*sugo al burro e pomodoro*); setas crujientes fritas al estilo de Cerdeña (*funghi fritti alla sarda*); Véase: pastas alimenticias compuestas.

cocina de Japón: El acto de comer tiene casi el sentido de un ritual teatral, y debe tener un comienzo, un desarrollo y un final. En las comidas familiares cotidianas se acostumbra reemplazar todo por un único plato, bastante parecido a un guiso. Consideramos: ensalada de verduras con aderezo de sésamo (*shira ae*), estofado con fideos udon (*udon suki*), estofado de carne y verduras (*sukiyaki*), lubina cruda con verduras y aderezo (*suzuki sashimi*), mariscos y vegetales rebozados fritos (*tempura*), pescado glaseado y gratinado (*teriyaki de pescado*),

pollo con puerros (*Negima*), pincho de pollo (*yakitori*), rollitos de arroz (*sushi*), sopa de miso con vegetales (*satsumajiru*), *sushi* de arroz con tortilla en juliana (*bara-zushi*) Véase: Cocina de Asia.

cocina de La Mancha. Citamos los siguientes platos: Arroz con bacalao, Atascaburras, Caldereta de cordero, Cochifrito, Gachas, Lentejas manchegas, Pisto manchego, Sopa de cebollas, Tiznao, Tojunta. Véase: cocina de España.

cocina de La Rioja. Citamos los siguientes platos: Ensalada de pollo, Guiso de cordero, Menestra de verduras, Patatas riojanas. Véase: cocina de España.

cocina de Laos: Los platos tienen una gran influencia del Sur de China; muchos contienen leche de coco y se preparan fritos, salteados o al vapor. Consideramos: carne de cerdo con leche de coco y cebollas en vinagre (*pad som sin moo*), carne de ciervo con salsa de coco (*khousa sin fahn*) Véase: Cocina de Asia.

cocina de León. Citamos los siguientes platos: Arroz a la zamorana, Lentejas zamoranas, Manitas y orejas de cerdo a la leonesa. Véase: cocina de España.

cocina de Madrid. Citamos los siguientes platos: Callos, Entresijos, Estofado de ternera, Gallinejas; Gambas al ajillo, Mollejas, Redondo de ternera en cazuela, Riñones al Jerez, Salmón marinado, Zarajos. Véase: cocina de España.

cocina de Malasia: La comida de Malasia es tan variada como el origen de sus habitantes, cuyos antepasados, en su mayoría, inmigraron de islas y países vecinos. Consideramos: cebolla frita crocante (*goreng bawang*), curry de cordero con leche de coco (*kambing korma*), curry de pescado (*ikan masak molek*), filetes de bacalao frito rebozados en ají picante (*ikan masak lada*),

pescado con salsa de porotos negros (*ikan masak tauco*), pincho de carne vacuna (*satay daging*), salsa de maní (*sambal kacang*), sopa de fideos con leche de coco (*laksa lemak*), vegetales en vinagre (*acar kuning*), zapallo con jarabe de coco (*kolak labu kuning*) Véase: Cocina de Asia.

cocina de Marruecos. La cocina marroquí cuenta con una larga tradición que reúne influencias culturales de África y Oriente, lo que se materializa en la gran riqueza y variedad de todos sus platos. La abundancia de productos de la tierra como cereales, frutos secos y frutas convierte estos alimentos en ingredientes básicos de la cocina marroquí, caracterizada por el uso de especias como la nuez moscada, la canela, el azafrán y la cúrcuma. Consideramos los siguientes grupos: Sopas y entrantes en la cocina de Marruecos; Hortalizas, pan y ensaladas en la cocina de Marruecos. Pescados en la cocina de Marruecos. Aves en la cocina de Marruecos. Carnes en la cocina de Marruecos. Postres en la cocina de Marruecos

cocina de Méjico. Consideramos las siguientes especies alimentarias y utensilios más empleados en la cocina de Méjico. Achiote, Acitrón, Adobado, Adobo rojo, Adobo verde, Adobo, Agar agar, Agua de la Candelaria, Agua fresca de pitahayas, Agua fresca de tamarindo, Agua fresca de tunas, Aguacate, Aguacates rellenos, Ajonjolí, Albahaca, Albóndigas en chipotle, Albóndigas, Alcaparra, Alcaparrado, Almendra, Ancas de rana empanizadas, Anís, Antijitos mejicanos, Arroz blanco, Arroz rojo, Arroz verde, Atole de arroz, Atole de elote, Atole de fruta, Atole de leche, Atole de pepita, Avelana, Azafrán, Azocile, Bacalao a la mexicana, Bagre, Barbacoa de lomo en olla, Barbacoa teotihuacana, batea, jícara, Bebidas fuertes, Birria, Bistec, Cabrito en chile y consomé, Cacahuete, Cachetitos, Calabacitas a la mexicana, Calabacitas rellenas de queso, Caldo de caguama, Caldo de charal,

Caldo de indianilla, Caldo salpimentado, Caldo tlalpeño, Camarones enchilados a la plancha, Canela, Carne de cerdo en adobo, Carnitas de olla, Cazo de cobre, Metate, Cazuelas, ollas y jarros. Ceviche, Chacales de parral (ezquites), Chalupas poblanas, Champurrado, Charal, Charales en pasilla, Chaya, Chayote, Chayotes rellenos, Fritanguitas de pobre, Chía, Chía, Horchata de arroz, Chicharrón en salsa roja, Chicharrón en salsa verde, Chicharrón, Chicotle, Chilaca, Chilaquil, Chilaquiles rojos, Chilaquiles verdes, Chile ancho, Chile cascabel, Chile de chiapas, Chile guajillo, Chile jalapeño, Chile morita, Chile mulato, Chile pasilla, Chile poblano, Chile verde serrano, Chiles en nogada, Chiles rellenos de atún, Chiles rellenos de carne, Chiles rellenos de flor de calabaza, Chiles rellenos de queso, Chocolate al agua, Chocolate de leche, Chocolate frío, Chocolate, Chorizo, Chul de frijol verde, Cilantro, Clavo, Clemole, Colonche, Comal, Comino, Concentrado, Conejo enchilado, Costillas de cerdo a la crema, Coyoles, Crepas mejicanas, Cuitlacoche, Enchiladas cacahuamilpa, Enchiladas de mole, Enchiladas rojas, Enchiladas verdes, Ensalada nochebuena, Ensalada tricolor, Epazote, Escabeche, Especia, Espinazo de cerdo con verdolagas, Fideo, Filete de pescado en salsa roja, Filete enchocolatado, Frijoles charros, Frijoles de la olla, Frijoles puercos, Frijoles refritos costeños, Frijoles refritos, Frijoles sazonados estilo Jalisco, Frijoles tenochcas, Guacamole mixteco, Guacamole verde, Guaje, Higuera, Horchata de pepita de melón, Huachinango a la veracruzana, Huevos ahogados, Huevos jalapeños, Huevos motuleños, Huevos rancheros, Huevos revueltos a la mexicana, Huevos zacatlantecos, Jamaica, Jitomate, Jumil, Lágrimas de la Virgen, Liebre campirana, Lomo encacahuete, Longaniza en salsa verde, Manchamanteles, Mechado, Mejorana, Menjengue, Menudo duraguense, Mezquite, Mitos de frijol. Mixiote, Mixiotes de carnero en olla casera, Mixiotes de pollo en olla casera, Mixtura de mariscos al coco, Mojarras rellenas, molcajete, mole amarillo, Mole coloradito, Mole negro, Mole poblano, Mo-

le poblano, Mole verde de pipián, Nopal, Olla podrida, Orégano, Ostiones gratinados, Pancita rellena zacatecana, Papadzul, Pápalo, Papas rellenas, Pasitas, Pato de Patzcuaro, Pavo en escabeche, Pechuga en nogada, Pepita, Perejil, Pichones a la antillana, Piloncillo, Pimienta, Pinole, Pizotl en chiltexitli, Pollo motuleño, Ponche navideño, Pozole blanco, Pozole colorado estilo tapatío, Pozole verde, Puchero mexicano, Puchero vaquero, Puchero, Pulpos en su tinta estilo Playa Azul, Pulque curado de almendras, Pulque curado de melón, Pulque curado de pitahaya, Puntas de filete a la mexicana, Quesadillas de cuitlacoche, Quesadillas de flor de calabaza, Quesadillas de hongos, Quesadillas de queso, Quesadillas de sesos, Red chilaquiles, Salpimentado, Salsa borracha, Salsa chilorito de árbol, Salsa chimalistac, Salsa de chile guajillo, Salsa de chile pasilla, Salsa de guaje, Salsa de güera, Salsa de jitomate, Salsa de jumiles, Salsa de tomate, Salsa mejicana, Salsa mocha, Salsa pek, Salsa tepozteca, Setas a la oaxaqueña, Setas bravas, Setas charras, Sopa “no te rajes Adelita”, Sopa de aguacate, Sopa de bolitas de tortilla, Sopa de calabaza, Sopa de fideo, Sopa de frijol, Sopa de la Capilla, Sopa de lima, Sopa de los emperadores, Sopa de tortilla a la vena, Sopa veracruzanaL, Sopes, Soplador, Tamal de cazuela, Tamal totonaco, Tamal, Tamales de dulce, Tamales oaxaqueños, Tamales rojos de pollo, Tamales tarascos, Tamales verdes de puerco, Tascalate, Tepache, Tinga, Toronmendra, Tortas de camarón en revoltijo, Tortilla de harina tipo crêpes, Tortillas de harina, Uchepos dulces, Yervas finas. Los presentamos subdivididos en los grupos siguientes: Utensilios básicos de la cocina de Méjico, Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico, Recados en la cocina de Méjico, Salsas y picantes en la cocina de Méjico, Aguas frescas, pulques y bebidas fuertes en la cocina de Méjico, Caldos y sopas en la cocina de Méjico, Legumbres y ensaladas en la cocina de Méjico, Nopales en la cocina de Méjico, setas en la cocina de Méjico, Chiles rellenos en la cocina de Méjico, Frijoles en la cocina de Méjico,

Carnes en la cocina de Méjico, aves y huevos en la cocina de Méjico, moles en la cocina de Méjico, mariscos y pescados en la cocina de Méjico, tamales y atoles en la cocina de Méjico, cocina elaborada para grandes ocasiones, chocolates en la cocina de Méjico. Véase: utensilios alimetarios en la cocina de Méjico.

cocina de Murcia. Citamos los siguientes platos: Acelgas rehogadas, Alcachofas en cazuela, Arroz al caldero, Chuletas de cordero al ajo cabañil, Coliflor con ajos y pimentón, Ensalada murciana, Garbanzos con bacalao, Paella de verduras, Potaje con acelgas, patatas, judías blancas y arroz, Zarangollo. Véase: cocina de España.

cocina de Navarra. Citamos los siguientes platos: Arroz con cordero a la navarra, Cogollos de Tudela con anchoas, Cordero al chilindrón, Ensalada de la ribera, Espárragos a la navarra, Panaché de verduras, Pimientos del piquillo rellenos de bacalao, Revoltillo de setas, Truchas a la navarra. Véase: cocina de España.

cocina de Perú. Consideramos los platos siguientes: Adobo a la norteña, Adobo arequipeño, Aguadito de gallina, Aguadito de mariscos, Aguadito de pato, Aguadito de pescado, Ají de calabaza, Ají de camarones, Ají de choros, Ají de gallina, Ají de huevos, Ají de mondongo, Ají de tallarines, Ají verde relleno, Ajiaco de caiguas, Ajiaco de camarones, Ajiaco de choclos, Ajiaco de ollucos, Ajiaco de papas, Anticucho de corazón, Anticucho de corvina, Anticucho de lomo de res, Anticucho de pollo, Apanado de tortuga, Arroz a la norteña, Arroz a la peruana, Arroz chaufa, Arroz con camarones, Arroz con cecina, Arroz con conchas negras, Arroz con mariscos, Arroz con pato, Arroz con pollo, Arroz tapado, Asado de res en olla, Bistec apanado, Cabrito al horno, Cabrito asado en olla, Caiguas rellenas, Calamares al ajo,

Calamares fritos, Caldillo de papas, Caldo de cabeza, Caldo de carnero, Caldo de pollo, Caldo de siete carnes, Camarones a la piedra, Camarones al ajo, Camarones sudados, Canchita, Caracoles a la piedra, Carapulcra de chanco, Carapulcra de gallina, Carapulcra de pollo, Cau cau, Cauchi de queso, Causa con chicharrones, Causa limeña, Causa rellena con atún, Causa rellena con camarones, Causa rellena con palta, Causa rellena con pollo, Cebiche a la piedra, Cebiche caliente de gallina, Cebiche caliente de pescado, Cebiche de alcachofas, Cebiche de atún, Cebiche de bonito, Cebiche de calamares, Cebiche de camarones, Cebiche de cangrejos, Cebiche de caracoles, Cebiche de champiñones, Cebiche de corvina, Cebiche de langostinos, Cebiche de mariscos, Cebiche de pato, Cebiche de pollo, Cebiche de pota, Cebiche de pulpo, Cebiche de sardinas, Cebiche de trucha, Cebiche mixto, Cecina frita, Chairo, Chanco asado con tamarindo, Chanfainita, Charquicán, Chicahrrón de gallina, Chicahrrón de mariscos, Chicahrrón de pulpo, Chicharrón de calamares, Chicharrón de camarones, Chicharrón de cerdo, Chifles, Chilcano de camarones, Chilcano de cangrejos, Chilcano de choros, Chilcano de pescado, Chilcano de señoritas, Chirimpico, Choclos a la huancaína, Choncholines dorados, Chopín de mariscos, Choros a la chalaca, Chuleta de cerdo apanada, Chupe de camarones, Chupe de choros, Chupe de frijoles, Chupe de langostinos, Chupe de pallares, Chupe de viernes, Chupín al vino tinto, Conchas a la chalaca, Cordero al horno, Corvina a la chorrillana, Corvina a lo macho, Corvina apanada, Corvina saltada, Costillar de cerdo, Costillar de cordero, Crema de zapallo, Croqueta de atún, Cuy chactado, Escabeche de gallina, Escabeche de pato, Escabeche de pescado, Escabeche de res apanada, Espesado de carne, Frejolada, Frijoles batidos, Fritanguita, Frito trujillano, Gallina tipakay, Guindones con tocino, Hígados fritos, Humitas saladas, Humitas verdes,

Jalea de mariscos, Jalea de pescado, Jalea de pota, Juanes de arroz, Kam lu wantan, Langostinos a la plancha, Langostinos al ajo, Leche de tigre, Lenguado a la chorrillana, Locro de camarones, Locro de zapallo, Lomo a la chorrillana, Lomo a lo macho, Lomo saltado, Malaya dorada, Mariscos apanados, Mariscos saltados, Menestrón, Mero a la chorrillana, Mondongo dorado, Ocopa a la limeña, Ocopa de camarones, Ocopa, Olluquito con cecina, Olluquito con charqui, Pachamanca, Pallares, Palta a la jardinera, Palta rellena con atún, Palta rellena con camarones, Palta rellena con causa, Palta rellena con pollo, Papa a la huancaína, Papa rellena, Papián de choclo, Papián de cordero, Papián de garbanzos, Parihuela, Patasca, Patita con maní, Patitas en salsa, Pato con maní, Pecho dorado, Pescado a la chorrillana, Pescado a lo macho, Pescado al ajo, Picante de camarones, Picante de cangrejo, Picante de choclos, Picante de choros, Picante de cuy, Picante de langostinos, Picante de mariscos, Picante de papas, Piqueo de carne seca, Piqueo de señoritas, Plátano asado, Quinoa atamalada, Rachi dorado, Relleno, Riñón saltado, Rocote relleno, Saltado de habas, Saltado de mariscos, Saltado de pescado, Sancochado limeño, Sangrecita, Seco de cabrito, Seco de chavelo, Seco de cordero, Seco de gallina, Seco de pato, Sopa a la criolla, Sopa de cholo, Sopa de gallina, Sopa de mondongo, Sopa de piedra, Sopa huachana, Sopa seca, Sopa teóloga, Sopa wantan, Sudado de cabrito, Sudado de cangrejos, Sudado de conchas negras, Sudado de cordero, Sudado de corvina, Sudado de pato, Sudado de pescado, Tacu tacu de frijoles, Tallarín saltado tipo chita, Tamales de maíz amarillo, Tamales de maíz blanco, Tiradito de corvina, Tiradito de lenguado, Tortilla de langostinos, Ubre dorada, Yuca a la olla, Yuca rellena, Zarapatera. Agrupados en: **Entradas en la cocina de Perú, Sopas en la cocina de Perú, Segundos platos en la cocina de Perú. Pachamanca.**

cocina de Sevilla. Citamos las recetas contenidas en el libro “Recetas de Cocina de Se-

villa”. Consiste en una recopilación de las recetas, realizada por la Diputación de Sevilla. Citamos los siguientes platos: Aceitunas del año, Aceitunas prietas, Ajo blanco con uvas, Ajo blanco para Laura, Ajo de matanza, Ajo molinero, Ajo pelusa, Albondigón, Alboronía, Albures a la coriana, Albures a la lata, Albures al horno, Albures con tomate, Albures en adobo, Albures en salazón, Alcachofas a la montillana, Alcachofas con jamón, Alcachofas de Osuna rellenas, Alcachofas en salsa, Alcaparras aliñadas, Aleta de ternera, Aliño de judías blancas, Aliño de pimienta con camarones, Aliño para aceituna negras, Aliño para aceitunas de año, Aliño para aceitunas prietas, Aliño para alcaparras, Almejas con tomate, Apio al horno, Arroz a la marinera, Arroz a la sevillana, Arroz blanco, Arroz con almendras, Arroz con bacalao, Arroz con cangrejos de río, Arroz con espárragos, Arroz con leche de mi abuela Pepa, Arroz con patatas y bacalao, Arroz con pato, Arroz con pena, Arroz con perdiz, Arroz de Castilleja, Arroz dulce del Aljarafe, Arroz marisquero, Asadura en salsa de orégano, Asaduras en caldillo, Atún con tomate, Atún embotado en aceite de oliva, Atún encebollado, Atún fresco con cebolla, Azopaipas, Bacalao “Viernes Santo”, Bacalao a la trianera, Bacalao a la vinagreta con aroma de romero, Bacalao al tío, Bacalao con almendras, Bacalao con tomate, Batata mozárabe, Berenjenas aliñadas, Besugo con ajos, Bizcocho de coco, Bizcocho de la abuela Ana, Bizcocho de limón, Bizcocho de naranja, Bocados de sultana, Boletus de jara (setas), Bonito con patatas, Boquerones en cazuela, Boquerones en vinagre al orégano. Boquerones en vinagre, Boquerones rellenos, Boronía, Boronías de calabaza, Borrachuelos, Brócoles con patatas y huevos, Budín de pescada, Buñuelos de bacalao, Buñuelos del nazareno, Buñuelos, Cabballa en escabeche, Caballas al horno, Cabrillas en salsa de tomate, Cabrillas en su salsa, Calamares a la sanluqueña, Calamares en salsa, Calamares rellenos de jamón, Calamares y arroz blanco, Caldereta de cordero, Caldereta pastoril (caldereta de

chivo), Caldillo de matanza, Callos a la sevillana, Camarones en adobo, Canapé de berenjenas, Cangrejos de río al estilo perlis, Cangrejos de río, Cangrejos rojos en salsa, Caracoles en caldo, Cardo mozárabe, Carne a la sevillana, Carne de toro a la taurina, Carne de venado, Carne en adobo, Cascote (potaje), Cascote con fideos, Caspiroleta, Castañas en dulce, Cazón con gambas y almejas, Cazón en amarillo, Cazón en pepitoria, Cazuela de habas, Cazuela de setas de álamo, Cebollas rebozadas, Chipirones rellenos, Chuletas con verduras, Cocido con coles, Cocido con tagarninas del campo, Cocido de arroz, Cocido de calabaza y habichuelas verdes con salsa, Cocido de chícharos y tronchos, Cocido de garbanzos con habas, Cocido de garbanzos con menu-do, Cocido de tagarninas y calabaza, Cocido sevillano de berzas, Codornices rellenas, Col negrita, Cola de toro con garbanzos, Cola de toro, Coles esparragadas, Collejas esparragadas, Comida con pringá, Compota de membrillo, Conejo a la cazadora, Conejo a la cazallera, Conejo a la marismeña, Conejo al estilo del monte Sibalbín, Conejo al salmorejo, Conejo campero al almorau, Conejo de campo, Cordero a la cerveza, Cordero con alcauciles, Cordero de Morón, Cortadillos, Costilla de matanza, Crema de mariscos, Croquetas de carne de puchero, Croquetas de pescado, Cuajada de almendras, Dorada al horno en Cuaresma, El arrope, El baño frío, El hochío, Empanado de carne picada de cerdo, Encebollaos, Ensalada andaluza vinatera, Ensalada de aguacates, arañas y cebollas, Ensalada de arroz, Ensalada de bacalao ahumado, Ensalada de cardo, Ensalada de col, Ensalada de fruta con mistela, Ensalada de gallina, Ensalada de lentejas, Ensalada de naranjas con bacalao frito, Ensalada de naranjas, Ensalada de patatas marineras, Ensalada de pimientos de bacalao, Ensalada de puerros, Ensalada de tomate y pimiento verde a la andaluza, Ensalada de zanahorias, Ensaladilla Casa Bernardo, Entrantes y sopas, Es-

cabeche de pijotas, Espaguetis con salchichas, Espaguetis con ternera y champiñones, Espárragos al ajo, Espárragos en salsa, Espárragos señoritos, Espinacas “esparragás”, Espinacas con garbanzos, Espinacas labradas, Espinacas, Faisanes empanados (setas), Falda de ternera rellena, Fideos a la marinera, Fideos con almejas, Fideos con boquerones, Fideos gordos, Flamenquines, Flan de huevo, Flan de naranjas, Flores de sartén, Frituras de pan rallado, Frituras de patatas, Gachas, Galletas, Ganso resfriado de la abuela, Gañotes, Gazpachillo claro, Gazpacho de almendra, hierbabuena y conejo asado, Gazpacho de hierbabuena, Gazpacho de invierno, Gazpacho sevillano, Gazpachuelo, Globitos de patatas, Globitos de pescada, Guisantes con calamares de la abuela Pepa, Guiso de castañas pilongas “abuelita”, Guiso de habas con pantalones, Guiso de habas, Guiso de repapilos, Habas “helás”, Habas con alcachofas, Habas en salsa, Hígado de cerdo en escabeche, Hojaldre de puerros y membrillo, Hojaldre, Homenaje a la matanza del cerdo, Hornazo, Hornazos del huerto, Huevas al alioli con coliflor, Huevas borrachas, Huevas en adobo rebozadas, Huevos a la besamel, Huevos a la flamenca, Huevos andaluces, Huevos de verano, Huevos gratinados, Huevos nevados, Huevos y frituras, Jarrete de ternera con nabos y zanahorias, Jarria, La arropía, Lacitos, Leche frita, Lengua de buey con garbanzos, Lengua de cerdo con tomate, Lengua de vaca encebollada, Lenguado al azahar, Lenguados con leche, Liadillos, Lombarda primavera, Lomo a la naranja, Lomo de atún fresco, Lomo con ciruela pasas, Magdalenas de mamá, Magdalenas, Manitas de cerdo, Manteca “colorá” con cabeza de lomo de cerdo, Manteca colorá, Manteca de costillas de La Puebla, Mantecados de almendra y naranja, Medallones de salmón, Melocotones rellenos, Menestra de vigilia, Menestra, Menudo de chivo, Menudo sevillano, Merenguitos con almendra, Merluza con guisantes, Merluza en

sobreusa, Mero al horno, Mero en salsa de huerta, Migas con jamón y chorizo, Migas con sardinas, Migas, Mousse de chocolate, Naranjas caramelizadas al aroma de almendras amargas, Naranjas gratinadas, Novillo a la taurina, Orejas, Orejitas de haba, Papas aliñás, Papas con arroz y bacalao, Papas laureadas, Pargo al estilo sevillano, Pasta con navajuelas, Pastel de carne andalusí, Pastel de marisco, Pastel de mármol, Pastel de pan, Pastel de puré con marisco, Pastelillo de batatas y piñones, Patatas con caldillo, Patatas con choco, Patatas ilustradas, Patatas importancia, Pavías de bacalao, Pavo relleno al horno, Pavo trufado doña Eulalia, Pechuga de vaca a la mostaza, Pechugas rellenas, Penca en escabeche, Pencas de acelgas en salsa de almendras, Peras a la crema de guindas, Perdices a la torera, Perdices al estilo de mi abuela, Perdices al estilo de Morón, Perdiz con col, Pescada a la andaluza, Pescada a la besamel, Pescada al vino blanco, Pescada andaluza (blanca y verde), Pescada rellena, Pescada serrana, Pescadilla San Francisco, Pestiños de la abuela Norberta, Pestiños de Montellano, Pestiños, Pez espada con almejas, Picáillo de naranja, Picarnache, Pimientos asados, Pimientos del piquillo de carne del puchero (o del cocido), Pimientos rellenos, Pimientos verdes rellenos de cola de toro, Piñonate de almendras, Piñonate, Piñonates de Cazalla, Pisto, Poleá de huevo, Poleá de la cava, Poleás, Pollo a la andaluza, Pollo con almendras, Pollo con pasas, Pollo con pimientos asados, Pollo en escabeche, Pollo en pepitoria, Pollo en salsa de ajos, Pollo frito con habas, Polvorón casero, Polvorón sevillano, Porra de asadura, Porra de La Roda, Porrilla de papas, Potaje cazallero, Potaje con hinojos, Potaje de alubias con panecillos, Potaje de garbanzos con bacalao, Potaje de garbanzos con majado, Potaje de lentejas, Potaje de matanza, Potaje de vigilia, Potaje marchenero, Puchera de tagarninas, Puchero de Triana, Pudín de boniatos, Rabo de toro, Rape envuelto, Raya en salsa de avellanas, Refrito de acelgas, Relleno, Remojón, Rinrán, Repapalillas, Repapilos de bacalao, Revuelto de bacalao,

Revuelto de espárragos, Revuelto de gurumelos con ajetes, Riñones al Aljarafe, Riñones al Jerez, Riñones en salsa de trufas, Rodaballo andaluz, Rollitos de pollo, Rollo de queso, Ropa vieja, Rosas, Rosco de almendras, Roscos “Tía Carmen”, Roscos de gloria, Roscos de huevo, Roscos de mandarina, Roscos de petaca del “Bar la Granja”, Roscos de San Blas, Rosquitos caseros, Salamandroña, Salmón, Salmorejo con perdiz, Salmorejo de El Rubio, Salmorejo, Salsa de boquerones, Salsa serrana, Sangre encebollada, Sardinas guisadas de mi abuela, Sepia, jibia o choco a la parrilla, Serranitos (carnaval), Setas al horno, Setas cazalleras, Setas de álamo encebolladas, Setas de monte en salsa, Sibalbín, Solomillo al pimiento, Solomillo de cerdo ibérico con faisanes de jara, Solomillos de cerdo al queso, Solomillos sabrosos, Sopa colorá, Sopa de ajo con leche, Sopa de ajo, Sopa de ajopollo con verduras, Sopa de albóndigas, Sopa de almejas, Sopa de almendras, Sopa de almendras, Sopa de arroz, Sopa de Carnaval, Sopa de cebollas, Sopa de cebolletas con puerros, Sopa de chorizo, Sopa de coliflor, Sopa de culantro de mi pueblo, Sopa de espárragos del monte, Sopa de gazpachuelo, Sopa de pescada limona, Sopa de pescadilla, Sopa de pescado, Sopa de Pilar, Sopa de tomate con almejas, Sopa de tomate, Sopa de tórtolas y tórtolas doradas, Sopa de verdura natural, Sopa de vigilia con flan, Sopas de boda, Sopeao, Sopeymoje, Suspiros y sultanas, Tagarninas con almejas, Tagarninas con habas, Tagarninas de Montellano, Tagarninas esparragadas, Tarta cuaresmal, Tarta de acelgas y puerros, Tarta de almendras, Tarta de castañas, Tarta de crema con nata, Tarta de fresa, Tarta de Jueves Santo, Tarta de manzana, Tarta de piña, Tarta de zanahorias, Tarta sevillana de invierno, Tocino de cielo, Torrijas del Aljarafe, Torrijas, Torta de bellotas, Tortas de aceite, Tortas de huevo, Tortas de polvorón, Tortas o tortillas de Morón, Tortas trianeras de la abuela Pepa, Tortilla de camarones, Tortilla de cebolletas y hierbabuena, Tortilla de patatas en salsa, Tortilla de patatas variada, Tortillas en caldo, Torti-

llas en tecnicolor, Tortillitas de bacalao con papas, Tortillitas de bacalao, Tostón, Tripa de colorines, Trufas de nuez, Venado Mercedes, Venteras, Verdura de verano rellenas, Verdura, Yemas sevillanas. Están clasificados en los siguientes grupos: **Carnes, aves y caza; Cocidos y potajes; Entrantes y sopas; Huevos y frituras; Pastas y arroces; Pescados y mariscos; Postres y repostería; Verduras.** Véase: cocina de España.

cocina de Singapur: En Singapur, uno de los grandes centros gastronómicos del mundo, se recrean los más refinados estilos culinarios de toda Asia y lugares más lejanos. Consideramos: brotes de bambú, langostinos y carne de cerdo con salsa picante (*re-bong char*), fideos de arroz con carne de cerdo y langostinos (*char kwee teow*), pincho de carne de cerdo (*pork satay*), *wonton* cocido al vapor con carne de cerdo y langostinos (*siu mai*) Véase: Cocina de Asia.

cocina de Sri Lanka: Los currys se suelen preparar con especias bastante tostadas o coloreadas con chiles picantes. Los ingredientes básicos son la leche de coco y el ghee (manteca clarificada) y, como en todo el Sudeste de Asia, se acostumbra acompañar los platos con una gran diversidad de aderezos muy condimentados, de fuerte sabor, picantes o dulces, que permiten que todos los comensales combinen el plato a su gusto. Consideramos: berenjenas en vinagre (*vambotu pahi*), curry de calamares fritos (*dhallu badun*), curry de quimbombó (*bandakka curry*), empanadillas rellenas (*patties*), flan de coco con especias (*vatalapan*) Véase: Cocina de Asia.

cocina de Tailandia: El sabor básico de la comida está dado por una acidez aromática combinada con la intensidad de los chiles, que va muy bien con la carne, la verdura y los mariscos. Consideramos: aderezo de pepino (*ajad*), almejas guisadas con alba-

haca (*hoy lai nam prik phao*), arroz frito con pollo y albahaca (*khao pad khai horapha*), berenjenas agris dulces (*yam makhua phao*), carne de cerdo dulce con cáldulas (*moo wan*), costillas de cerdo al vapor y asadas con salsa de porotos amarillos (*gradook moo nueng tao jeaw*), curry de carne vacuna (*massaman*), curry rojo de pollo (*gaeng ped kai*), curry verde de pollo (*gaeng keo wan kai*), ensalada de calamares con mangos verdes (*yam pla muek mamuang*), ensalada picante de fideos de celofán, carne de cerdo y langostinos (*yam woon sen*), langostinos marinados fritos (*kung thord*), mango con arroz glutinoso dulce (*mamuang kuo nieo*), mariscos con leche de coco (*homok talay*), salsa dulce de ají picante (*namjeem*), sopa de pollo con galanga (*kai tom ka*) Véase: Cocina de Asia.

cocina de Valencia. Citamos los siguientes platos: Arroz abanda, Arroz negro, Conejo a la alicantina, Ensalada de atún fresco, Espenecat, Fideuá, Mero estilo mediterráneo, Moros y cristianos, Paella valenciana, Tittaina, Tomates rellenos. Véase: cocina de España.

cocina de Vascongadas. Citamos los siguientes platos: Alcachofas rellenas, Angulas a la vasca, Bacalao a la vizcaína, Bacalao al pil pil, Besugo a la donostiarra, Buñuelos de bacalao, Chuletas de buey a la vizcaína, Cogote de merluza braseado, Ensalada de pasta fresca, vainas y perretxikos, Kokotxas de bacalao con angulas, Marmitako, Merluza a la koxkera, Merluza a la vasca, Merluza al vino blanco, Merluza en salsa verde, Pato a la naranja, Piparrada, Pisto bilbaíno, Porrusalda, Tortilla de bacalao, Txangurro relleno. Véase: cocina de España.

cocina de Vietnam: La cocina vietnamita generalmente es muy sana porque la mayoría de los platos se cocinan en agua, no en aceite, y las verduras se sirven crudas o

apenas cocidas. Consideramos: calamares rellenos (*muc don thit*), carne vacuna con brotes de bambú (*boxao mang*), pan de carne de cerdo (*cha dum*), pincho de langostinos y albóndigas de langostinos (*chao tom*), salsa para aderezar (*nuoc cham*), sopa de fideos con carne y limoncillo (*bun bo hue*). Véase: Cocina de Asia.

cocina del Mediterráneo. Los principales cultivos del Mediterráneo han sido siempre el trigo, las aceitunas y las vides, y en estos productos básicos se originan los principios de la cocina mediterránea. El bocadillo clásico sigue siendo una rebanada gruesa de pan de campo (tal vez frotado con tomate o ajo), impregnada de aceite de oliva, acompañada or un vaso de vino tinto y seguida de frutas frescas. * Los nutricionistas, después de décadas de estudio, han llegado a la conclusión de que esta dieta simple es muy beneficiosa. Sus méritos radican en el énfasis en los cereales, la fruta fresca, las verduras y el pescado, y en las cantidades limitadas de productos lácteos y carne. La evidencia parece inclusive indicar que el consumo moderado de vino tinto puede tener un efecto positivo para evitar enfermedades cardíacas. Consideramos: Arroces en la cocina del Mediterráneo; Asados en la cocina del Mediterráneo; Carne en la cocina de España; Entradas y bocadillos en la cocina del Mediterráneo; Granos en la cocina mediterránea; Meze en la cocina del Mediterráneo; Pastas en la cocina del Mediterráneo; Pescados en la cocina del Mediterráneo; Platos clásicos en la cocina del Mediterráneo; Postres en la cocina del Mediterráneo; Sopas en la cocina del Mediterráneo; Tapas en la cocina del Mediterráneo; Verduras en la cocina del Mediterráneo.

cocina elaborada para grandes ocasiones. Barbacoa teotihuacana, Birria, Mixtura de mariscos al coco, Olla podrida, Pancita rellena zacatecana, Tamal totonaco.

cocina fresca en la cocina clásica. Consideramos: Antipasto; Cóctel tropical; Crema de avellanas; Crema de pepino; Crema de tomate; Crema parmentier; Ensalada árabe;

Ensalada con langostinos; Ensalada de aguacates y gambas con salsa de cítricos; Ensalada de arenques; Ensalada de arroz salvaje e integral; Ensalada de arroz; Ensalada de atún con mahones de ajo; Ensalada de atún; Ensalada de berenjenas con carne a la brasa; Ensalada de berros y cítricos; Ensalada de brécol y coliflor; Ensalada de brie con peras; Ensalada de cerdo agridulce; Ensalada de champiñones; Ensalada de col lombarda; Ensalada de cordero a la menta; Ensalada de escarola con queso azul; Ensalada de espárragos con prosciutto di Parma; Ensalada de guisantes tiernos y sésamo; Ensalada de hojas rojas; Ensalada de huevos y espinacas; Ensalada de judías verdes con tomate; Ensalada de legumbres; Ensalada de manzanas; Ensalada de mazorquitas de maíz y pimienta; Ensalada de melones; Ensalada de nachos; Ensalada de pasta; Ensalada de patatas; Ensalada de patatas al chalota; Ensalada de patatas calientes; Ensalada de pavo con salsa de arándanos; Ensalada de pimientos; Ensalada de pollo a la tailandesa; Ensalada de pollo al curry; Ensalada de pollo; Ensalada de primavera con pasta; Ensalada de pulpitos; Ensalada de requesón; Ensalada de salmón ahumado; Ensalada de San Esteban; Ensalada de tomates a la parrilla; Ensalada de vieiras con lima y jengibre; Ensalada del chef; Ensalada ilustrada; Ensalada mar y montaña; Ensalada Niçoise; Ensalada picante de tomate con salchichas; Ensalada templada; Ensalada tropical de brotes; Ensalada verde mixta; Ensalada Walgorf; Mel i mató (miel y requesón); Mousse de fresas; Mousse de naranja; Pescado en ensalada; Refresco de yogur; Salpicón de patatas; Sorbete de frambuesas; Sorbete de fresas; Sorbete de limón; Sorbete de menta; Sorbete de naranja; Sorbete de plátano; Tabbouleh; Tostadas con tomate y mozzarella; Yogur con pomelo. Véase: cocina clásica.

cocina marroquí. Véase: cocina de Marruecos.

cocina védica. Es la cocina vegetariana típica de la India. La palabra védica proviene de la palabra sánscrita veda que significa “co-

nocimiento absoluto”. Los vedas son las antiguas escrituras sánscritas de la India, y se las llama así porque ofrecen el conocimiento del Absoluto. Todavía hay muchos seguidores de la cultura védica de la antigua India, que está basada en esas escrituras.* Lo que distingue la cocina védica de las demás es la conciencia espiritual del cocinero, su conocimiento de que está preparando una ofrenda para Dios. En la mayoría de las religiones se le pide a dios que nos dé el pan de cada día, mientras que el devoto ofrece el pan de cada día a Dios como una prueba de su amor por Él; y Dios le corresponde. La carne prácticamente no se utilizaba en la como alimento en la antigua cultura védica. Ésta fue introducida en la India por los conquistadores extranjeros, especialmente los mogoles, que entraron a través de Persia en el siglo XVI, más tarde los portugueses, que reinaron en Goa durante cuatro siglos y finalmente los colonizadores británicos. Como consecuencia apareció lo que hoy llamamos cocina de la India. Pero a pesar de tantos siglos de dominación por parte de consumidores de carne, la India es todavía el hogar de un amplio número de vegetarianos. Los vedas definen al verdadero vegetariano como aquél que no come ni carne, ni pescado, ni huevos. El vegetarianismo es, desde el punto de vista védico, parte de algo más amplio. La manera natural de comer de aquellos que quieren sacar el mejor provecho a su vida humana. si seguimos las enseñanzas védicas, ya sea para llegar a ser unos perfectos espiritualistas o sencillamente, para purificar nuestros hábitos en el comer, seremos más felices y ayudaremos a reducir el sufrimiento del mundo en nuestro entorno. Consideramos: arroces en la cocina védica; chatnis en la cocina védica; dhales y sopas en la cocina védica; entremeses en la cocina védica; especias y hierbas en la cocina védica; panes de India; productos lácteos de India; raitas en la cocina védica.

utensilios alimentarios en la cocina India; verduras en la cocina védica.

cocinar a presión. Se hace en una olla especial que tiene una válvula de seguridad y hierve a presión y por tanto a temperatura superior a la del agua a la presión atmosférica. Este método ahorra tiempo y, puesto que sólo requiere una pequeña cantidad de líquido, las vitaminas hidrosolubles se conservan en los alimentos. Véase: Técnicas de cocción.

cocinar al baño maría. Este método se utiliza principalmente para cocinar las salsas delicadas que no toleran el calor directo o para calentarlas. El baño María se utiliza igualmente en el horno para cocinar alimentos fundados en huevos y nata. Para hacerlo, coloque un tazón refractario, molde o cacerola dentro de otro recipiente más grande lleno hasta la mitad con agua muy caliente, no hirviendo. Aunque es más lenta esta forma de cocción no requiere tanto cuidado y es menos probable que los alimentos se quemem. Véase: Técnicas de cocción.

cocinar al vapor. Para cocer un alimento al vapor un baño María cuya parte superior esté perforada con agujeros grandes para que el alimento se cueza al vapor sin hervir. La tapa evita que el vapor se escape. Para pequeñas cantidades de verduras, puede utilizar una rejilla plegable para cocer al vapor que se adapta casi a cualquier cacerola. Puede darle sabor al agua con especias, hierbas aromáticas y o verduras como hojas de apio, tallos de perejil o ingredientes similares. Cuide el nivel del líquido durante todo el proceso. Si está demasiado alto, el alimento hervirá. Si está muy bajo quemará la cacerola dándole mal sabor a los alimentos. Véase: Técnicas de cocción.

cocinera. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Halichoeres semicinctus* (Ayres). Sinónimo: **señorita cocinera.**

cocinero. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Caranx caballus* (Günther). Sinónimo: **cocinero verde.**

cocinero. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Caranx vinctus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **cocinero dorado.**

cocinero. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Scomber crumenophtalmus* (Bloch). Sinónimo: **chicharro ojón.**

cocinero. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Caranx caballus* (Günther). Sinónimo: **cocinero verde.**

cocinero. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Caranx vinctus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **cocinero dorado.**

cocinero. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Halichoeres chierchiae* (caporiacco). Sinónimo: **doncella herida.**

cocinero. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Halichoeres dispilus* (Günther). Sinónimo: **doncella de San Pedrano.**

cocinero. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Halichoeres nicholsi* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **doncella solterona.**

cocinero. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Pseudojulis notospilus* (Günther). Sinónimo: **señorita listada.**

cocinero. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Caranx caninus* (Walford). Sinónimo: **jurel común.**

cocinero. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Caranx caballus* (Günther). Sinónimo: **cocinero verde.**

cocinero chicuaca. Designación oficial española del pez: *Carangoides dorsalis*; *Caranx dorsalis*; *Citula dorsalis*. Sinónimo oficial: Burel; Camiseta; Chicuaca; Gallo; Pampanera; Pampanillo; Pámpano; Pámpano de hebra.

cocinero con bandas. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Caranx atrimanus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **casabe ñato.**

cocinero de aleta azul. Designación oficial española del pez: *Caranx medusicola*; *Caranx melampygus*; *Caranx stellatus*. Sinónimo oficial: Caballa; Caballita; Cojinúa; Jurel azul; Jurel ojón.

cocinero de seis bandas. Designación oficial española del pez: *Caranx marginatus*. Sinónimo oficial: Jurel; Jurel ojón; Jurelito.

cocinero dorado. Designación oficial española del pez: *Caranx vinctus*; *Xurel vinctus*. Sinónimo oficial: Caballa; Cocinero; Cojinoa; Cojinúa; Jurel; Jurel dorado; Platanillo.

cocinero isleño. Designación oficial española del pez: *Carangoides orthogrammus*; *Caranx orthogrammus*. Sinónimo oficial: Jurel; Pámpano.

cocinero ñato. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Caranx atrimanus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **casabe ñato.**

cocinero ñato. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Caranx atrimanus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **casabe ñato.**

cocinero ñato. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Hemicarans sechurae* (Gilbert). Sinónimo: **casabe chumbo.**

cocinero ñato dorado. Designación oficial española del pez: *Hemicarans rhomboides*.

cocinero ñato norteño. Nombre vulgar del pez: *Hemicarans sechurae* (Gilbert). Sinónimo: **casabe chumbo.**

cocinero verde. Designación oficial española del pez: *Caranx caballus*; *Caranx crysos caballus*. Sinónimo oficial: Bonito; Caballa; Caballita; Caballo; Cavalleta; Chumbo; Cocinero; Cojinoa; Cojinúa; Cojinúa chata; Jurel; Jurel dorado; Jurel verde; Palometa dozada.

cock shrimp. Nombre vulgar, en Europa, Cy), del crustáceo: *Exhippolysmata oplophoroides* (Holthuis). Sinónimo: **camarón gallo**.

coco. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **melongena coco**.

coco. Nombre vulgar de la planta: *Cocos nucifera*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Coco	fresco	desechado
Ácido ascórbico (C)(mg)	2,00	2,00
Ácido fólico (µg)	26,00	26,00
Calcio (mg)	13,00	13,00
Carbohidratos (g)	3,70	3,70
Cinc (mg)	0,50	
Energía (kcal)	350,68	350,68
Energía (kJ)	1468,82	1465,82
Fibra (g)	10,50	13,60
Fósforo (mg)	94,00	94,00
Grasa (g)	36,00	36,00
Grasa moninsaturada (g)	2,38	2,14
Grasa poliinsaturada (g)	0,61	0,88
Grasa saturada (g)	30,93	27,84
Hierro (mg)	2,10	2,10
Magnesio (mg)	52,00	52,00
Niacina (mg eq. niacina)	1,10	0,30
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,04	0,04
Porción comestible (%)	70,00	100,00
Potasio (mg)	405,00	440,00
Proteína (g)	3,20	3,20
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,02	0,02
Sodio (mg)	17,00	17,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,03	0,03
Vitamina E (mg)	0,70	0,70
Yodo (mg)	1,00	

coco. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Bagre bagre* (Linnaeus). Sinónimo: **bagre blanco**.

coco. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Melongena patula* (Broderip y Soberby). Sinónimo: **melongena coco**.

coco. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Paralanchurus dumerilii* (Boucourt). Sinónimo: **lambe suco**.

coco. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Paralanchurus goodei* (Gilbert). Sinónimo: **lambe rayado**.

coco. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Paralanchurus peruanus* (Steindachner). Sinónimo: **lambe coco**.

coco. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Paralanchurus rathbuni* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **lambe barbón**.

coco de agua. Nombre vulgar de la planta: *Pachira aquatica*.

coco dorado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Paralanchurus peruanus* (Steindachner). Sinónimo: **lambe coco**.

coco molido Según el Código Alimentario, 3.22.08. Es el producto resultante de la molienda o trituración industrial de la parte carnosa blanca comestible de *Cocos nucifera* L. El coco molido se expenderá empaquetado en bolsas cerradas. En las mismas figurará la razón social o nombre del fabricante y sitio de elaboración. Véase: confección de frutas. Véase: clasificación de frutas y semillas oleaginosas.

coco plum. Nombre vulgar de la planta: *Chrysobalanus icaco*.

coco rallado. Es coco secado y triturado. Se utiliza en repostería y confitería. Véase: Aditivos y productos para repostería. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Coco rallado	
Calcio (mg)	22,00
Carbohidratos (g)	6,40
Energía (kcal)	606,00
Energía (kJ)	2533,08

Coco rallado	
Fibra (g)	24,00
Fósforo (mg)	160,00
Grasas totales (g)	62,00
Hierro (mg)	3,60
Magnesio(mg)	90,00
Potasio (mg)	750,00
Proteína (g)	5,60
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,60
Sodio (mg)	28,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,04
Vitamina E (mg)	0,10

coco rallado salteado. Plato de la “cocina de Indonesia” perteneciente al grupo de “salsas y guarniciones”. En varios países asiáticos sirven el coco salteado como guarnición. En Indonesia, sin embargo, es algo más que un simple acompañamiento, pues contiene además otros ingredientes que hace que el coco sea más sabroso y aromático. Generalmente se mezcla con cacahuetes fritos o pequeños trozos de carne frita o asada y se sirve como plato integrante de un menú. **Ingredientes:** Coco recién rallado, coco rallado seco, hojas de lima kaffir. **Para la pasta:** Chalota, ajo, cilantro molido, comino, chile rojo seco, pasta de camarones secos, agua de tamarindo, aceite vegetal, sal. Nombre en Indonesia; *serundeng*.

coco rayado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Paralonchurus dumerilii* (Boucourt). Sinónimo: **lambe suco**.

cococho. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Corvina strabo* (Boulenger). Sinónimo: **corvinilla cococho**.

cococho. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Menticirrhus agassizi* (Jordan). Sinónimo: **lambe gurrubato**.

cococho. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Odontoscion xanthops* (Gilbert). Sinónimo: **bombache ojo amarillo**.

cococho. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Ophioscion imiceps* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla ronca**.

cococho. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Ophioscion typicus* (Gill). Sinónimo: **corvinilla tuza**.

cococho. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Ophioscion vermicularis* (Günther). Sinónimo: **corvinilla china**.

cococho. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Paralonchurus goodei* (Gilbert). Sinónimo: **lambe rayado**.

cococho. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Stellifer oscitans* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla mayita**.

cococho blanca. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Stellifer fürthii* (Steindachner). Sinónimo: **corvinilla blanca**.

cococho negra. Designación oficial española del pez: *Stellifer illecebrosus*; *Zestidium illecebrosus*. Sinónimo oficial: Choborro blanco; Corvina; Corvineta; Mojarrilla.

cococho. Cada una de las protuberancias carnosas que existen en la parte basja de la cabeza de la merluza y del bacalao. Es un manjar muy apreciado.

cocochas en salsa verde. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 35 minutos. **Ingredientes:** cocochas, ajo, perejil, sal, aceite de oliva. Véase: pescados y mariscos en la cocina clásica.

cococó. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Micropogonias altipinnis* (Günther). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvinón gurubato**.

cococó. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Micropogonias fasciatus* (DeBuen). Sinónimo: **corvina cococó**.

cococó. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Micropogonias manni* (Moreno). Sinónimo: **roncador**.

cococó. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Paralonchurus peruanus* (Steindachner). Sinónimo: **lambe coco**.

cocodrílidos. Véase: *Crocodylidae*.

cocodrilo. Nombre vulgar del reptil: *Crocodylidae* spp.

coconaco. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Hoplopagrus güintheri* (Gill). Sinónimo: **pargo coconaco**.

Cocos nucifera. Familia: palmáceas. Nuez del cocotero. Natural de las Indias orientales (Malasia) del tamaño de un melón pequeño; tiene dos cortezas, una fibrosa y otra leñosa, dura; adherida al interior de esta, hay una pulpa blanca, comestible, bañada por un líquido dulce (**leche de coco**) que es una bebida refrescante; con la pulpa se elabora la **copra**, de la cual se obtiene el **aceite de coco** y la **manteca de coco**; la fibra de la corteza se emplea en cordelería y para hacer cepillos y escobas, y el casco leñoso se usa como combustible. Se puede consumir como fruta fresca, en batidos y cocadas. La pulpa no es muy digerible. No se debe consumir con lácteos por cuanto sus grasas son diferentes, una es de origen animal y la otra de origen vegetal, lo que las hace incompatibles. Tampoco se debe mezclar con huevo. Pertenece al grupo de las frutas neutras. Los cocos se encuentran siempre en el mercado, aunque el momento más adecuado para su adquisición es el otoño-invierno. Deben elegirse los más pesados, y al moverlos debe advertirse en su interior la presencia de abundante líquido. Su leche es una bebida refrescante y se utiliza mucho en las cocinas asiáticas. Su aceite tiene un alto contenido de colesterol. Véase: frutas y frutos secos. Nombre vulgar: **coco**. Según el Código Alimentario, 3.22.08. Es la fruta oleaginosa procedente del *Cocos nucifera*, L. Véase: fruta y semilla oleaginosa, salsas y condimentos.

cocosoda. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Pseudauchenipterus nodosus* (Bloch). Sinónimo: **bagre cabezón**.

cocou. Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita caesarea*.

cóctel de centollo. Plato correspondiente al grupo de cóctel de mariscos. Tiempo de preparación 10 minutos. **Ingredientes:** centollo en lata, nata, zumo de limón, salsa inglesa, sal, pimienta, alcaparras, ramitas de berro. Véase: cócteles de mariscos.

cóctel de frutas. Véase: macedonia, ensalada o cóctel de frutas.

cóctel de gambas con aguacate y arroz. Plato correspondiente al grupo de cóctel de mariscos. Tiempo de preparación 10 minutos. **Ingredientes:** gambas cocidas mondadas, arroz cocido, salsa golf, aguacate, jugo de limón. Véase: cócteles de mariscos.

cóctel de gambas con melón al kirsch. Plato correspondiente al grupo de cóctel de mariscos. Tiempo de preparación 10 minutos. **Ingredientes:** gambas cocidas peladas, melón, azúcar, kirsch. Véase: cócteles de mariscos.

cóctel de langostinos. Plato correspondiente al grupo de cóctel de mariscos. Tiempo de preparación 10 minutos. **Ingredientes:** langostinos cocidos mondados, hoja de lechuga, sal, pimienta, zumo de limón, salsa golf. Véase: cócteles de mariscos.

cóctel tropical. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 25 minutos. **Ingredientes:** rodaja de piña, espárragos, zanahoria, manzana, limón. **Salsa:** mahonesa, nata, tomate concentrado, zumo de naranja, mostaza, brandy, sal, pimienta, nueces, pasas de Corinto. Véase: cocina fresca en la cocina clásica.

cócteles de mariscos. Consideramos los siguientes platos: Cóctel de centollo; Cóctel de gambas con aguacate y arroz; Cóctel de gambas con melón al kirsch; Cóctel de langostinos. Véase: mariscos.

Codakia orbicularis. Molusco, nombre vulgar.
Designación oficial: **lucina tigre atlántica**.

Código Alimentario Español. Según el Decreto 2484/ 1967, de 20 de Septiembre y publicado en el B.O.E. 17 a 23 Oct.1967. Se divide en las cinco partes que enumeramos: **Primera parte:** Principios generales. **Segunda parte:** Condiciones generales de los materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación. **Tercera parte:** Alimentos y bebidas. Cuarta parte Aditivos e impurezas de los alimentos. Quinta parte: Productos relacionados directamente con los alimentos. Publicado en "Textos legales". Ed. Boletín Oficial del Estado.

código para huevos de gallina. Según la Secretaría General de Agricultura y Alimentación (Dirección General de Ganadería) Todos los huevos deben llevar escrito un código compuesto por letras y números, cuyo significado es el siguiente: **Una primera cifra** del 0 al 3, indica el modo de crianza de la gallina. Hay cuatro categorías: **0** = huevos de producción ecológica. Tienen su propia reglamentación ecológica, donde por ejemplo, la alimentación de las gallinas debe ser mínimo de un 80 % procedente de agricultura ecológica; tienen prohibido el uso de medicamentos o antibióticos que no estén expresamente autorizados para la producción ecológica. **1:** huevos de gallinas camperas. Las gallinas ocupan una densidad de nueve por cada m² y se mueven libremente con acceso al aire libre. **2:** huevos de gallinas criadas en suelo: como las de antes pero metidas en una nave sin acceso al exterior. **3:** huevos de gallinas criadas en jaulas: las gallinas que todos conocemos, tienen cada una 550 cm², es decir, 9 gallinas cada 0,5 m². **Segundo y tercer lugar:** dos letras indican la nacionalidad (ej. ES=España). **Cuarto y quinto lugar:** dos cifras que designan la provincia de origen; corresponde al código postal (28, Madrid). **En sexto y séptimo lugar:** Municipio de la provincia. Las últimas cifras siguientes designan la granja dentro del municipio.

codillo ahumado. Rodilla de cerdo con hueso, ahumada. Se puede estofar o se emplea para dar aroma a sopas de lentejas o de guisantes. La carne se puede separar de los huesos y añadir a la sopa. Véase: bacón.

codillos. Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado porcino. Es una carne gelatinosa y muy sabrosa, se preparan en diferentes guisos y asados. Véase: despiece de la canal de porcino.

codne. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Cheilopogon cyanopterus* (Valenciennes). Sinónimo: **volador bordiblanco**.

codony. Nombre vulgar catalán de la planta: *Cydonia vulgaris*. Sinónimo: **membrillo**

codornices. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** codornices, rebanada de pan frito, perejil, limón, mantequilla, sal, pimienta. Véase: cocina de Asturias.

codornices a los cinco aromas. Plato de la "cocina de China" perteneciente al grupo de "aves". **Ingredientes:** Especia de cinco aromas, salsa de soja, aguardiente de arroz, azúcar, aceite de sésamo, codorniz, fécula de maíz, aceite. **Salsa:** Ajo, jengibre en polvo, salsa de soja, aguardiente de arroz, azúcar, caldo de pollo, sal, pimienta.

codornices al horno con tortas de verdura. Plato de la "cocina de Francia" perteneciente al grupo de "pollo y animales de caza". **Ingredientes:** codorniz, mantequilla, sal, pimienta, vino blanco seco, caldo de ternera. Para la **guarnición:** tocino, champiñón, cebolla, azúcar, ramitas de perejil. Para las **tortas de verdura:** patata, zanahoria, nabo, aceite vegetal. Nombre en Francia: gailles roties grand-mère. Véase: pollo y animales de caza en la cocina de Francia.

codornices con pimientos. Plato de la cocina de Cantabria "Meruelo" perteneciente al grupo de "carne". **Ingredientes:** codornices, pimiento verde, panceta curada, vino blanco, harina, aceite de oliva,

pimienta negra, sal. Véase: cocina de Cantabria.

codornices con uvas. Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “carne en la cocina de España”. Esta elegante receta de Marruecos es una forma simple, pero deliciosa, de preparar codorniz. Es mejor cuando se usan uvas blancas que todavía no estén maduras. Recetas similares para perdices se encuentran al otro lado del mar, en Andalucía. **Ingredientes:** Mantequilla, codorniz, uvas blancas, sal y pimienta negra, jengibre. Nombre marroquí: *soumanate bi leinab*.

codornices en salsa. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 20 minutos. **Ingredientes:** codornices, cebolla, ajo, sal, aceite, perejil, pimentón, vinagre, caldo, zanahoria, guisantes, pan tostado. Véase: conejo y aves de corral en la cocina clásica.

codornices rellenas. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** codornices, setas, zumo de limón, almendras, nata líquida, rebanadas de pan frito, tocino entrecerado, jamón, vino blanco, laurel, caldo de carne, pimienta, sal.

codorniz. Nombre vulgar del ave: *Coturnix coturnix*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Codorniz	
Calcio (mg)	46,00
Carbohidratos (g)	tr.
Colesterol (mg)	43,75
Energía (kcal)	106,40
Energía (kJ)	444,75
Fósforo (mg)	179,00
Grasa (g)	1,00
Grasa moninsaturada (g)	0,53
Grasa poliinsaturada (g)	0,50
Grasa saturada (g)	0,60
Hierro (mg)	7,70

Codorniz	
Magnesio (mg)	36,00
Niacina (mg eq. niacina)	6,00
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,67
Porción comestible (%)	70,00
Potasio (mg)	180,00
Proteína (g)	23,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,17
Sodio (mg)	40,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,13
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.

codorniz. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Umbrina analis* (Günther). Sinónimo: **verrugato cochicato**.

codorniz. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Cheilotrema saturnum* (Girard). Sinónimo: **corvinata negra**.

codorniz. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Haemulon brevirostrum* (Günther). Sinónimo: **ronco bacoco**.

codorniz. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Umbrina analis* (Günther). Sinónimo: **verrugato cochicato**.

codorniz deshuesada. Se puede adquirir deshuesada y preparada para rellenar. Fácil de cortar. Véase: caza.

Codosera (La). Véase: La codosera.

coeficiente de digestibilidad aparente Cd_a.

Es la relación porcentual entre el valor de nitrógeno ingerido (N_A) menos el nitrógeno fecal total (N_{FT}) y el valor del nitrógeno ingerido (N_I) por el animal de experimentación. $Cd_a = (N_I - N_{FT}) / N_I * 100$ Véase: coeficiente de digestibilidad, CD.

coeficiente de digestibilidad, CD. Es la relación porcentual entre el nitrógeno absorbido N_A y el ingerido N_I por el animal de experimentación. Según el modo de calcular el nitrógeno absorbido, podemos diferenciar: 1) coeficiente de digestibilidad apa-

rente, Cd_a ; 2) coeficiente de digestibilidad verdadero Cd_v . $CD = N_A/N_I * 100$ Véase: calidad nutritiva de proteína.

coeficiente de digestibilidad verdadero, Cd_v . Es la relación porcentual entre el valor de nitrógeno ingerido N_I menos el nitrógeno fecal total N_{FT} al que se le ha restado el nitrógeno endógeno fecal N_{EF} dividido por el valor del nitrógeno ingerido N_I por el animal de experimentación. $Cd_v = (N_I - (N_{FT} - N_{EF})) / N_I * 100$ Véase: coeficiente de digestibilidad.

***Coelopus cyanescens*.** Otro nombre de la seta: *Boletus cyanescens*.

***Coelorhynchus coelorhynchus*.** Pez. Designación oficial: **ratón**.

***Coelorhynchus fasciatus*.** Pez. Designación oficial: **granadero patagónico**.

***Coelorhynchus scophopsis*.** Pez. Designación oficial: **granadero carepala**.

***Coelorinchus aconcagua*.** Pez. Designación oficial: **granadero aconcagua**.

***Coelorinchus chilensis*.** Pez. Designación oficial: **granadero chileno**.

***Coelorinchus fasciatus*.** Pez. Designación oficial: **granadero patagónico**.

***Coelorinchus patagoniae*.** Pez. Designación oficial: **granadero patagónico**.

***Coelorinchus scaphosis*.** Pez. Designación oficial: **granadero carepala**.

coenzima A. Véase: síndrome faloide.

coenzima Q. Sinónimo: vitamina ubiquinona.

coenzima R. Sinónimo: vitamina B₈.

***Coesiomorus glaucus*.** Familia: carángidos. Nombre vulgar y designación oficial: **palometa blanca**.

coeur poitvin. Véase: queso coeur poitvin.

***Coffea arabica*.** Familia: rubiáceas. Árbol originario de Etiopía, con hojas oblongas de color verde intenso y brillante de 10 a 15 cm de longitud y flores blancas y fragantes que crecen en las axilas de las hojas. Se llama también, cafeto. Su fruto, denominado cerezo, es una pequeña drupa esférica que al madurar toma un color rojo oscuro, y contiene dos semillas o granos como de 1 cm de largo, las semillas de café. En el método húmedo los cerezos se recolectan a mano, luego se machacan y se dejan fermentar; después, se retiran las membranas. En el método seco, los cerezos se recolectan, se ponen a secar y se muele el exocarpio. Después se clasifican los granos y se empaacan en sacos de arpillera. Comercialmente, el café es la bebida de cafeína más importante en todo el mundo. Véase: café robusta (*Coffea robusta*) nombre vulgar: **café**. Según el Código Alimentario, 3.25.01. Es la semilla sana y limpia de las diversas especies del género *Coffea*. Véase: cafés y derivados.

***Coffea liberica*.** Familia: rubiáceas. Variedad de café rocedente de Liberia. Se plantó extensivamente en el siglo XIX por la resistencia a las plagas del insecto *Hemileia vestatrix*; sin embargo, hoy en día ha sido reemplazado por la variedad *robusta*. Nombre vulgar: cafeto de Liberia.

***Coffea robusta*.** Familia: rubiáceas. Los granos de esta variedad son más pequeños, con un sabor menos refinado y más acre que los de la *Coffea arabica*; su contenido de cafeína es mayor, en torno al 2%. Recibe este nombre porque procede de plantas más resistentes a las enfermedades y al calor que la otra variedad. Se cultiva sobre todo en África y su precio es más barato. Véase: café arabica (*Coffea arabica*).

cofre liso. Nombre vulgar del pez: *Lactophrys triqueter* (Linnaeus). Sinónimo: **chapín baqueta**.

Cogeces de Iscar. Término municipal de la provincia de Valladolid (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de no-

viembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cogeces del Monte. Término municipal de la provincia de Valladolid (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

coger un cernícalo. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

cogerla. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

cognasier. Nombre vulgar de la planta: *Cidona vulgaris*.

Cogollos. Término municipal de la provincia de Burgos (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cogollos. (*Lactuca sativa*) Llamados también “*little gem*” o lechuga enana, su forma es de copa alargada, de color verde y con co-

razón amarillo. Tiene gran consistencia, sabor intenso y suele comerse con ajo frito, anchoas, queso o salmón.

cogollos de Tudela con anchoas. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “ensaladas”. Cocina de Navarra. **Ingredientes:** lechugas de Tudela, anchoas, pimiento morrón, vinagre, aceite, sal. Véase: cocina de España.

cogoma. Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita caesarea*; *Amanita ovoidea*.

cogoma culgros. Nombre vulgar catalán de la seta: *Tricholoma columbeta*.

cogoma petita. Nombre vulgar catalán de la seta: *Macrolepiota rhacodes*.

cogomat. Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita verna*.

cogomat. Nombre vulgar de la seta: *Amanita alba*.

cogombre. Nombre vulgar catalán de la planta: *Cucumis sativus*. Sinónimo: **pepino**

cogomella. Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita ovoidea*; *Lepiota procera*.

cogomella borda. Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita phalloides*.

cogorza. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

cogote de merluza braseado. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “pescados”. Cocina de Vascongadas. La merluza es uno de los grandes platos de la cocina de Vascongadas y, por extensión, de todo el Norte peninsular. Una merluza que debe pescarse con anzuelo o con pincho, para no estropear su excelente carne prieta. La preparación de la merluza admite una

gran variedad. **Ingredientes:** cogote de merluza, limones, ajo, perejil, guindilla, aceite, sal. Véase: cocina de España.

cohombro de mar. Nombre vulgar del equinodermo: *Stichopus regalis*.

cohombros de mar. Véase: *Holothurioidae*. Sinónimo: holoturias.

Coín. Término municipal de la provincia de Málaga (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. n° 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cojinoa. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Caranx caballus* (Günther). Sinónimo: **cocinero verde**.

cojinoa. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Caranx vinctus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **cocinero dorado**.

cojinoa. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Scomber crumenophthalmus* (Bloch). Sinónimo: **chicharro ojón**.

cojinoba. Designación oficial española del pez: *Seriolella tinco*.

cojinoba. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Centrolophus peruanus* (Starks). Sinónimo: **cojinoba palmera**.

cojinoba. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Seriolella porosa* (Guichemot). Sinónimo: **cojinoba savorín**.

cojinoba. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Centrolophus peruanus* (Starks). Sinónimo: **cojinoba palmera**.

cojinoba. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Centrolophus peruanus* (Starks). Sinónimo: **cojinoba palmera**.

cojinoba andina. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Centrolophus peruanus* (Starks). Sinónimo: **cojinoba palmera**.

cojinoba australiana. Designación oficial española del pez: *Seriolella brama*; *Seriolella caerulea*; *Seriolella punctata*. Sinónimo oficial: Cojinoba neocelandesa; *Seriolella*.

cojinoba australiana azul. Nombre vulgar del pez: *Seriolella brama*.

cojinoba del norte. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Schedophilus haedrichi* (Chirichingo). Sinónimo: **cojinoba mocosa**.

cojinoba listada. Designación oficial española del pez: *Palinurichthys grisolineatus*; *Schedophilus grisolineatus*. Sinónimo oficial: Pampito.

cojinoba mocosa. Designación oficial española del pez: *Schedophilus haedrichi*. Sinónimo oficial: Cojinoba del norte.

cojinoba neocelandesa. Designación oficial española del pez: *Hyperoglyphe antarctica*; *Hyperoglyphe bythites*.

cojinoba neocelandesa. Nombre vulgar, en del pez: *Seriolella brama* (Gilbert). Sinónimo: **cojinoba australiana**.

cojinoba palmera. Designación oficial española del pez: *Centrolophus peruanus*; *Leirus peruanus*; *Neptomenus crassus*; *Seriolella violacea*. Sinónimo oficial: Cojinoba; Cojinoba andina; Cojinobita; Palmera; Palmerita; Palmerón.

cojinoba rosada. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Lutjanus colorado* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **pargo rojo**.

cojinoba rosada. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Lutjanus guttatus* (Steindachner). Sinónimo: **pargo lunarejo**.

cojinoba savorín. Designación oficial española del pez: *Seriolella porosa*. Sinónimo oficial: Cacinoba; Chusquiza; Cojinoba; Savorín.

cojinoba traposa. Designación oficial española del pez: *Schedophilus huttoni*.

cojinobita. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Centrolophus peruanus* (Starks). Sinónimo: **cojinoba palmera.**

cojinúa. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Caranx crysos* (Mitchill). Sinónimo: **cojinúa negra.**

cojinúa. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Caranx ascensionis* (Cuvier, Zugmayer). Sinónimo: **jurel negro.**

cojinúa. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Caranx medusicola* (J. y S.). Sinónimo: **cocinero de aleta azul.**

cojinúa. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Caranx vinctus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **cocinero dorado.**

cojinúa. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Scomber crumenophthalmus* (Bloch). Sinónimo: **chicharro ojón.**

cojinúa. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Caranx caballus* (Günther). Sinónimo: **cocinero verde.**

cojinúa amarilla. Designación oficial española del pez: *Caranx bartholomaei*. Sinónimo oficial: Carangue grasse; Cibí amarillo; Jurel; Jurel amarillo.

cojinúa azul. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Caranx crysos* (Mitchill). Sinónimo: **cojinúa negra.**

cojinúa carbonera. Designación oficial española del pez: *Caranx ruber*. Sinónimo oficial: Cibí carbonero; Cibí cocinero; Cibí manche; Cibí mancho; Cojinúa negra; Comande; Jurel negro; negrito.

cojinúa chata. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Caranx caballus* (Günther). Sinónimo: **cocinero verde.**

cojinúa chata. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Hemicarans sechurae* (Gilbert). Sinónimo: **casabe chumbo.**

cojinúa negra. Designación oficial española del pez: *Caranx crysos*; *Caranx fusus*. Sinónimo oficial: Atún; Cojinuda; Cojinúa; Cojinúa azul; Jurel azul; Medregal.

cojinúa negra. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Caranx ruber* (Bloch). Sinónimo: **cojinúa carbonera.**

cojinúa negra. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Caranx ruber* (Bloch). Sinónimo: **cojinúa carbonera.**

cojinuda. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Caranx crysos* (Mitchill). Sinónimo: **cojinúa negra.**

cojinuda. Nombre vulgar, en Puerto Rico, del pez: *Caranx crysos* (Mitchill). Sinónimo: **cojinúa negra.**

cojinuda. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Caranx crysos* (Mitchill). Sinónimo: **cojinúa negra.**

cojonoba manchada. Designación oficial española del pez: *Schedophilus maculatus*.

col. Nombre vulgar de la planta de género: *Brassica*. Planta crucífera resistente de estación fresca (*Brassica oleracea* var. *capitata*) origen mediterráneo. Se cultiva por su cabeza de hojas superpuestas que por lo general se comen crudas en ensaladas, se cocinan frescas o se procesan para elaborar la col agria (sauerkraut) Como suele producir semillas al 2º año, casi todas las autoridades la consideran bienal. Otros piensan que es perenne, ya que permanece en estado vegetativo a menos que se le someta a

un clima frío. * La col china es una planta anual de origen asiático. Se cultivan 2 especies: la **pe-tsai** (*Brassica Pekinensis*) y la **pakchoi** (*Brassica chinensis*) * Las variedades de col (cultivadas) se clasifican en general conforme a la estación en que maduran. Al tipo de superficie de hoja (lisa, rizada o arrugada), a la forma de la cabeza (aplanada, redonda o puntiaguda) y al color (verde o roja). Las más comunes son redondas, de hojas lisas y cabeza verde. Las variedades difieren en su resistencia a las enfermedades y en la tendencia de las cabezas a romperse o rajarse en el campo. * De la misma familia que el brécol, la coliflor, el colinabo y las coles de Bruselas. Elija las piezas pesadas para su volumen, con hojas externas crujientes y brillantes. Se consume cruda en ensaladas. Cocinar ligeramente en una cazuela tapada y escurrir bien. Consideramos las variedades: Bok choy (*Brassica chinensis*); Brécol (*Brassica oleracea* var. *Italica*); Brécol chino (*Brassica alboglabra*); Col de Bruselas (*Brassica oleracea* var. *gemmifera*); Col rizada (*Brassica oleracea acephala*); Col rizada de otoño; Coliflor (*Brassica oleracea* var. *botrytis*); Colinabo (*Brassica oleracea* var. *gonglyoides*); Choy sum (*Brassica campestris*); Mizuna; Rape (*Brassica campestris*); Repollo (*Brassica oleracea* var. *capitata* forma *alba*) Elija las piezas pesadas para su volumen, con hojas externas crujientes y brillantes. Se consume cruda en ensaladas. Cocinar ligeramente en una cazuela tapada y escurrir bien. Según el Código Alimentario, 3.21.05. Se distinguen, entre otras las siguiente especies y variedades botánicas para el consumo: **Berza** (*Brassica oleracea* var. *acephala*), **Brécol** (*Brassica oleracea* var. *botrytis*, f. *cymosa*), **Brécol americana** (*Brassica oleracea* var. *italica*), **Col de Bruselas** (*Brassica oleracea* var. *gemmifera*), **Coliflor** (*Brassica oleracea* var. *botrytis* f. *cauliflora*), **Col de Milán** (*Brassica oleracea* var. *bullata*), **Lombarda** (*Brassica oleracea* var. *capitata*), **Repollo** (*Brassica rubra oleracea* var. *capitata* f. *alba*), **“Bordes”** (Híbridos de coliflor y de brécol). Véase: frutas, verduras y setas. hortalizas, verduras y legumbres.

col ácida. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Col ácida	
Ácido ascórbico. (mg)	17
Agua (mg)	91,6
Calcio (mg)	36
Carbohidratos (g)	4,1
Energía (kcal)	23
Fibra vegetal (g)	1
Fósforo (mg)	18
Grasa (g)	0,3
Hierro (mg)	0,5
Porción comestible (%)	68
Potasio (mg)	140
Proteínas (g)	1,4
Retinol (mg)	11,4
Riboflavina (mg)	0,06
Sodio (mg)	630
Tiamina (mg)	0,026

col blanca. Nombre vulgar de la planta: *Brassica oleracea* var. *Capitata*. Sinónimo: **col blanca**

col china. Nombre vulgar de la planta: *Brassica rapa* var. *pekinensis*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Col china	
Ácido ascórbico (C) (mg)	36,00
Agua (g)	95,40
Calcio (mg)	40,00
Carbohidratos (g)	0,80
Energía (kcal)	11,00
Energía (kJ)	15,18
Fibra (g)	0,90
Flúor (mg)	0,02
Fósforo (mg)	30,00
Grasa poliinsaturada (g)	tr.
Grasas totales (g)	0,30
Hierro (mg)	0,60
Magnesio(mg)	11,00
Niacina. (B ₃)(mg eq. niacina)	0,40
Potasio (mg)	202,00
Proteína (g)	1,20
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,04
Sodio (mg)	7,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,03
Vitamina A (µg eq. retinol)	13,00

col de Brussel-les. Nombre vulgar catalán de la planta: *Brassica oleracea* var. *Gongyloides*. Sinónimo: **col de bruselas**

col de Bruselas. Nombre vulgar de la planta: *Brassica oleracea* var. *gemmifera*. Planta crucífera bienal de estación fresca (*Brassica oleracea* var. *gemmifera*), originaria del norte de Europa. La planta se cultiva por sus brotes en forma de pequeñas cabezas, que se forman en las axilas de las hojas a lo largo del tallo de la planta. Dichos brotes se comen como las legumbres cocidas. Las variedades conocidas (cultivadas) son la Half Dwarf y la Catskill; sin embargo, las variedades híbridas se cultivan cada vez más. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Col de Bruselas	cruda	cocida
Ácido ascórbico (C) (mg)	102,00	87,00
Agua (g)	87,00	87,00
Calcio (mg)	36,00	32,00
Carbohidratos (g)	3,80	3,00
Energía (kcal)	38,00	30,00
Energía (kJ)	158,84	125,40
Fibra (g)	4,40	3,00
Fósforo (mg)	80,00	72,00
Grasa poliinsaturada (g)	0,20	0,20
Grasas totales (g)	0,30	0,30
Hierro (mg)	1,50	0,80
Magnesio(mg)	22,00	18,00
Niacina. (B ₃)(mg eq.niacina)	0,90	0,60
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,30	0,20
Potasio (mg)	390,00	273,00
Proteína (g)	4,90	4,20
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,16	0,14
Sodio (mg)	7,00	5,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,10	0,08
Vitamina A (µg eq. retinol)	55,00	52,00
Vitamina E (mg)	0,90	

col de Cabdell. Nombre vulgar catalán de la planta: *Brassica oleracea* var. *Sabauda*. Sinónimo: **col repollo**

col de lechuga. Nombre vulgar de la planta: *Brassica oleracea*.

col de Milán. Nombre vulgar de la planta: *Brassica oleracea*.

col enlatada. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Col enlatada	
Ácido ascórbico. (mg)	31
Agua (mg)	94,9
Calcio (mg)	58,2
Carbohidratos (g)	2,6
Energía (kcal)	15
Fibra vegetal (g)	1
Fósforo (mg)	16,2
Grasa (g)	0,1
Hierro (mg)	0,47
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	144
Proteínas (g)	1,8
Sodio (mg)	1350
Tiamina (mg)	0,073

col holandesa. Nombre vulgar de la planta: *Brassica rubra oleracea* var. *capitata*.

col llombarda. Nombre vulgar catalán de la planta: *Brassica oleracea* var. *Capitata*. Sinónimo: **col lombarda**

col marina. Nombre vulgar de la planta: *Crambe maritima*.

col negra. Nombre vulgar de la planta: *Brassica oleracea* var. *acephala* forma *viridis*.

col rizada. Nombre vulgar de la planta: *Brassica oleracea* var. *acephala*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Col rizada	cruda	hervida
Ácido ascórbico (C) (mg)	105,00	75,00
Agua (g)	87,70	87,80
Calcio (mg)	230,00	160,00

Col rizada	cruda	hervida
Carbohidratos (g)	1,20	0,80
Energía (kcal)	33,00	28,00
Energía (kJ)	137,94	117,04
Fibra (g)	4,20	3,00
Flúor (mg)	0,02	0,02
Fósforo (mg)	90,00	55,00
Grasa poliinsaturada (g)	1,20	tr.
Grasas totales (g)	0,90	0,80
Hierro (mg)	1,90	1,60
Magnesio(mg)	34,00	
Niacina. (B ₃)(mg eq.niacina)	2,10	1,60
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,25	0,20
Potasio (mg)	490,00	310,00
Proteína (g)	4,30	4,50
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,20	0,10
Sodio (mg)	44,00	36,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,10	0,05
Vitamina A (µg eq. retinol)	833,00	666,00
Vitamina E (mg)	1,70	3,60

col rizada de otoño. Col de hojas arrugadas, color verde oscuro y sabor suave. Se encuentra en los meses de invierno y se debe consumir bien fresca. Se puede saltear, cocer al vapor o estofar. Véase: coles.

cola. Nombre vulgar de la planta: *Cola acuminata*; *Cola vera*.

Cola acuminata. Véase: *Cola vera*.

cola amarilla. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Elagatis bipinnulata* (Quoy y Gaimard). Sinónimo: **macarena salmón**.

cola de caballo. Nombre vulgar de la planta *Equisetum telmateia*.

cola de caballo menor. Nombre vulgar de la planta *Equisetum arvense*.

cola de cerdo. Véase: rabo de cerdo.

cola de cordero. Véase: rabo de oveja.

cola de espada. Nombre vulgar del animal: *Limulus polyphemus*.

cola de gamba roja, pelada. (*Haliporoides sibogae*) La gamba roja mide unos 7 cm y tiene un color rosa pálido cuando no está cocida. Se utiliza en salsas para pastas y platos de *curry* o arroz. Véase: marisco.

cola de gambas en conserva. Gambas pequeñas, peladas y conservadas en agua con sal. Una vez abierta la lata, se deben consumir en 24 horas. Se emplean en salsas para pastas, salsas de queso, cócteles de gambas o se sirven como aperitivo. Véase: pescados y mariscos en conserva.

cola de pescado. Véase: *Acipenser sturio*. Sinónimo: **colapiscis**.

cola de rata. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Nezumia convergens* (Garman). Sinónimo: **granadero peruano**.

cola de rata. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Nezumia joricatus* (Garman). Sinónimo: **granadero loro**.

cola de rata. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Trachyrhynchus villegai* (Pequeño). Sinónimo: **granadero villa**.

cola de rata. Nombre vulgar de la planta *Equisetum arvense*.

cola de rata armado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Trachyrhynchus hololepis* (Gilbert). Sinónimo: **granadero armado**.

cola de sierra. Nombre vulgar del pez: *Galeus melastomus*.

cola de toro. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** rabo de toro, cebolla, tomate, ajo, pimienta negra, pimentón dulce, laurel, vino manzanilla, aceite, sal.

cola de toro con garbanzos. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** garbanzos, cola de toro, cebolla, pimiento, ajo, tomate, laurel, pimentón, pimienta, caldo, sal.

cola peluda. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Trichiurus nitens* (Garman). Sinónimo: **sable peludo.**

cola plegada. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Carassius auratus* (Linnaeus). Sinónimo: **carpín.**

Cola vera. Familia: esterculiáceas. Semilla de diversas especies de un árbol ecuatorial que crece silvestre en Africa; semejante a una castaña grande, contiene teína, teobromina, y más cafeína que los granos de café; se emplea como estimulante contra la fatiga y en la preparación de bebidas gaseosas y medicinales. Es un estimulante más suave que el café, pero sus efectos son más duraderos. Otro nombre: **Cola acuminata.** Nombre vulgar: cola, bissey, guru, nuez de cola. Según el Código Alimentario, 3.25.35. Es la semilla de la Cola vera, K. sch. * Para su utilización en el consumo humano deberá reunir las características fundamentales siguientes: a) Contendrá, como mínimo, 2,2% de cafeína, y, como máximo, 12% de humedad. b) Sus cenizas totales no excederán de 3%. Sinónimo: nuez de cola. Véase: estimulantes varios.

colaguyá. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Alausa vulgaris* (Valenciennes). Sinónimo: **sábalo.**

colaguyá. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Clupanodon phalerico* (Risso). Sinónimo: **espadín.**

colainá. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Galeus melanostomus* (Rafinesque). Sinónimo: **bocanegra.**

colapiscis. Véase: *Acipenser sturio*. Sinónimo: **cola de pescado.**

colaque. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Alosa fallax* (Poll, Wheeler). Sinónimo: **saboga.**

colaque. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Alosa fallax* (Poll, Wheeler). Sinónimo: **saboga.**

colaque. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Alosa fallax* (Poll, Wheeler). Sinónimo: **saboga.**

colas. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Ocyrus chrysurus* (Bloch). Sinónimo: **rabi-rubia.**

colas de espada. Véase: *Xiphosura*. Sinónimo: xifosúridos.

colas de langosta. Véase: cigala (*Nephrops norvegicus*), galera (*Squilla mantis*). Langosta común (*Panulirus argus*).

colayo. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Galeus melanostomus* (Rafinesque). Sinónimo: **bocanegra.**

colayo. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Galeus melanostomus* (Rafinesque). Sinónimo: **bocanegra.**

colayo. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Cetorhinus maximus* (Gunner, Jordan y Gilbert). Sinónimo: **peregrino.**

colayo. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Galeus melanostomus* (Rafinesque). Sinónimo: **bocanegra.**

colayúa. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Cetorhinus maximus* (Gunner, Jordan y Gilbert). Sinónimo: **peregrino.**

colchester. Tipo de ostra de Inglaterra. Véase: ostra europea (*Ostrea edulis*).

cold shortening. Véase: contracción gélida

colecalfiferol. Sinónimo: vitamina D₃.

colegial. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Ciliata*

mustela (Linnaeus). Sinónimo: **madre de la anguila**.

colemillilla redonda. Nombre vulgar de la seta: *Morchella rotunda*.

colengue. Designación oficial española del molusco: *Gari solida*. Sinónimo oficial: Almeja; Concha blanca; Culengue; Cáscara delgada.

colentro. Nombre vulgar de la planta: *Coriandrum sativum*.

Coleosporiaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: thallobionta (talofitas). División: fungi. Clase: basidiomycetes. Subclase: protobasidiomycetes. Orden: uredinales.

coles. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Coles	
Ácido ascórbico. (mg)	65
Ácido fólico (µg)	79
Agua (mg)	89,7
Calcio (mg)	40
Carbohidratos (g)	3,4
Energía (kcal)	29
Fibra vegetal (g)	1,99
Fósforo (mg)	36
Grasa (g)	0,3
Hierro (mg)	0,8
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	260
Proteínas (g)	3,3
Retinol (mg)	34
Riboflavina (mg)	0,08
Sodio (mg)	29,2
Tiamina (mg)	0,04

coles agrias a la noruega. Plato integrante de la cocina con verduras (Noruega) Tiempo de preparación 30 minutos. Cocción: 2 horas y 30 minutos a 3 horas. **Ingredientes**: col blanca, mantequilla, harina, sal, comino, carne, vinagre, azúcar. Véase: platos internacionales con verduras.

coles chinas saladas. Plato de la “cocina de Corea” perteneciente al grupo de “salsas y

guarniciones”. El *kimchee* preparado se puede adquirir fácilmente en los supermercados de alimentos asiáticos. El proceso de curado lleva varias semanas, por lo tanto debe prepararse con bastante anticipación.

Ingredientes: Chile rojo seco, camarones secos, col china, sal, ajo, cebolleta, azúcar. Nombre en Corea; *kimchee*.

coles de Bruselas guisadas. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 20 minutos. **Ingredientes**: coles de Bruselas, panceta, aceite, avellanas tostadas, tomate, cebolla, pastilla de caldo, harina, pimienta, sal. Véase: verduras y setas en la cocina clásica.

coles esparragadas. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Verduras. **Ingredientes**: col, aceite, ajo, pan, pimentón molido, comino, pimienta negra, sal.

coles fermentadas. La col picada se mezcla con agua, sal y especias y se deja fermentar. Se puede adquirir a granel o envasada. Se debe lavar antes de utilizarla para eliminar parte de la sal que contiene. Nombres originales: Sauerkraut; choucrout; **chucrut**. Según el Código Alimentario, 3.21.25. Son las diversas variedades hortícolas de la *Brassica oleracea*, L. sometidas a un proceso tecnológico adecuado de maceración y fermentación láctea con 2% a 3% de sal y condimentos. El chucrut debe presentar buen estado de conservación, de sabor ácido característico con una acidez no inferior al 1% expresado en ácido láctico. Para su obtención ha de partirse de hortalizas que se ajusten a las condiciones del artículo 3.21.12 (condiciones generales de productos hortícolas frescos), debiendo ajustarse los demás ingredientes a las exigencias de este Código para cada uno de ellos. Los recipientes donde se someta la hortaliza al proceso de fermentación se instalarán en locales adecuados, renovándose cada vez el líquido que cubre la masa por una salmuera previamente hervida. Véase: derivados de hortalizas y verduras; encurtidos y conservas; coles. La cantidad de nutrientes

contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Col fermentada escurrida	
Ácido ascórbico (C) (mg)	20,00
Agua (g)	91,50
Calcio (mg)	48,00
Carbohidratos (g)	1,80
Energía (kcal)	16,00
Energía (kJ)	66,88
Fibra (g)	2,20
Fósforo (mg)	43,00
Grasas totales (g)	0,30
Hierro (mg)	0,60
Magnesio (mg)	14,00
Niacina. (B ₃) (mg eq. niacina)	0,20
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,20
Potasio (mg)	288,00
Proteína (g)	1,50
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,05
Sodio (mg)	355,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,03
Vitamina A (µg eq. retinol)	20,00

coles moradas con jarabe de grosellas. Plato integrante de la cocina con verduras (Dinamarca) Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 2 horas y 30 minutos. **Ingredientes:** col morada, mantequilla, azúcar, vinagre, jarabe de grosellas, sal. Véase: platos internacionales con verduras.

coles moradas con manzanas. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 1 hora y 30 minutos. **Ingredientes:** col morada, manzana, cebolla, arroz, sal, pimienta, azúcar, clavo, canela, mantequilla, laurel. Véase: verduras guisadas y estofadas.

coles negritas. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Verduras. **Ingredientes:** col negrita, aceite, ajo, comino, sal, pimienta, pimentón.

coles rellenas a la griega. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 1 hora. **Ingred-**

ientes: col, cebolla, mantequilla o aceite de oliva, carne cocida y picada, arroz hervido, pan mojado, salsa blanca, huevo, sal, pimienta, nuez moscada rallada. Véase: verduras rellenas.

coles rellenas con carne a la cazuela. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 30 minutos. Cocción: 50 minutos. **Ingredientes:** col, carne picada, cebolla, pasas de uva sin pipas, zanahoria, aceite, azúcar, sal, pimienta. Véase: verduras rellenas.

coles rellenas con carne de cerdo. Plato integrante de la cocina con verduras (Yugoslavia) Tiempo de preparación 1 hora. Cocción: 3 horas y 30 minutos. **Ingredientes:** col, carne de cerdo picada, carne de vaca picada, tocino ahumado, chuletas de cerdo ahumadas, harina, cebolla, arroz, huevo, manteca de cerdo, perejil picado, sal, jugo de tomate. Véase: platos internacionales con verduras. Nombre original: sarma.

coles rellenas con carne y arroz. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 40 minutos. Cocción: 2 horas. **Ingredientes:** col blanca, mantequilla, pimienta blanca molida, pimienta negra en grano, laurel, sal, arroz, carne picada, yema de huevo, nata fresca, melaza. Véase: verduras rellenas.

colesterol. Principal esteroide de los vertebrados. Todas las células de los vertebrados en una u otra etapa del desarrollo producen colesterol. En el adulto, sin embargo, los principales sitios de síntesis son el intestino, el hígado y la piel. El tejido nervioso es en particular rico en colesterol. Es un componente de la mielina, una lipoproteína compleja que sirve como envoltura de los axones y se comporta como un aislante. El colesterol en los tejidos y fluidos del cuerpo se encuentra siempre en combinación con proteínas (lipoproteínas). En los huma-

nos y otros omnívoros, y en los carnívoros, existe un consumo continuo de colesterol a través de los alimentos, aunque el esteroles es absorbido de manera deficiente. El colesterol de la dieta complementa el producido por la biosíntesis. Los esteroides de plantas no son absorbidos por estas especies y están ausentes en los esteroides de los tejidos. Los herbívoros absorben el colesterol y están relativamente indefensos contra su acumulación en los tejidos como resultado de un exceso en la alimentación.* Existen dos rutas principales para la eliminación del colesterol del cuerpo. La primera es por su excreción en la bilis y en grado mucho menor a través de las paredes del intestino delgado. El colesterol biliar se mezcla en el intestino con el colesterol de la dieta. La porción no absorbida es metabolizada por las bacterias del tracto gastrointestinal y forman una variedad de productos, el principal de los cuales es el coprostanol. Este último no se reabsorbe, sino que es eliminado. La segunda ruta conduce a la producción de ácidos biliares, los cuales difieren con la especie, estos ácidos son conjugados con compuestos tales como glicina y taurina y son excretados en la bilis. Sirven como detergentes para promover la emulsificación de grasa en el intestino y son a su vez parcialmente reabsorbidos en la circulación enterohepática, junto con los productos de la digestión de grasas y reutilizados. * El colesterol. es un constituyente de algunos cálculos biliares y también existe en las placas arteriales características de la arteriosclerosis. Muchas autoridades consideran los niveles elevados de colesterol en el plasma como un factor que ocasiona la arteriosclerosis, aunque otros piensan que su infiltración es una consecuencia del daño primario a las paredes arteriales. Todos concuerdan en que los dos factores: un alto nivel de colesterol en el plasma y una lesión en la pared intestinal, se hallan íntimamente asociados en la formación de las placas arteriales. La arteriosclerosis es una causa de muerte importante en los humanos; por ello controlar el nivel de colesterol

es fundamental. Véase: alimentos ricos en colesterol.

colhue. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Mulinia edulis* (King). Sinónimo: **mac-trá dulce**.

Colias lusca. Otro nombre del pez: *Trysopterus luscus*. Familia: gádidos. Designación oficial: **faneca**.

coliban. Véase: patata coliban.

colibia agrupada. Nombre vulgar de la seta: *Marasmius confluens*.

colibia butirácea. Nombre vulgar de la seta: *Collybia butyracea*.

colibia de los robles. Nombre vulgar de la seta: *Collybia dryophila*.

colibia de pie aterciopelado. Nombre vulgar de la seta: *Collybia velutipes*.

colibia de pie fusiforme. Nombre vulgar de la seta: *Collybia fusipes*.

colibia de pie largo. Nombre vulgar de la seta: *Collybia longipes*.

colibia de raíz larga. Nombre vulgar de la seta: *Collybia radicata*.

colibia de sombrero estriado. Nombre vulgar de la seta: *Collybia plathyphylla*.

colibia manchada. Nombre vulgar de la seta: *Collybia maculata*.

coliflor. Nombre vulgar de la planta: *Brassica oleracea* fma. *botrytis*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Coliflor	Cruda	hervida
Ácido ascórbico (C) (mg)	69,00	45,00
Agua (g)	91,20	93,00
Calcio (mg)	22,00	18,00
Carbohidratos (g)	2,70	3,20
Energía (kcal)	23,00	23,00
Energía (kJ)	96,14	96,14

Coliflor	Cruda	hervida
Fibra (g)	2,00	2,00
Flúor (mg)	0,01	
Fósforo (mg)	72,00	41,00
Grasa poliinsaturada (g)	0,10	tr.
Grasas totales (g)	0,30	0,20
Hierro (mg)	1,10	0,70
Magnesio(mg)	17,00	
Niacina. (B ₃)(mg eq. niacina)	0,60	0,50
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,20	
Potasio (mg)	311,00	217,00
Proteína (g)	2,40	2,10
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,11	0,08
Sodio (mg)	16,00	11,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,10	0,09
Vitamina A (µg eq. retinol)	21,00	21,00
Vitamina E (mg)	0,10	

coliflor al ajoarriero. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora. El bacalao nunca debe llegar a hervir o quedará reseco; justo el efecto contrario de lo que se pretende. **Ingredientes:** coliflor, bacalao, huevo, ajo, aceite, harina, pimentón, sal. Véase: verduras y setas en la cocina clásica.

coliflor a la belga. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 30 minutos. **Ingredientes:** coliflor, huevo, sardinas en lata, sal, tomate, apio, aceite, vinagre. Véase: entradas frías de verduras.

coliflor a la crema. Plato de la cocina de Cantabria “Escalante” perteneciente al grupo de “entrantes y guisos”. **Ingredientes:** coliflor, leche, mantequilla, harina, pimienta blanca, nuez moscada, sal. Véase: cocina de Cantabria.

coliflor a la polaca. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 30 minutos. **Ingredientes:** coliflor, mantequilla, pan rallado,

yema de huevo duro, perejil. Véase: verduras al gratín.

coliflor a la vinagreta. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 35 minutos. **Ingredientes:** coliflor, lechuga, judías verdes, tomate, aceitunas negras, filetes de anchoas. **Vinagreta:** aceite, vinagre de jerez, sal, pimienta. Véase: ensaladas y entremeses en la cocina clásica.

coliflor al ajoarriero. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora. El bacalao nunca debe llegar a hervir o quedará reseco; justo el efecto contrario de lo que se pretende. **Ingredientes:** coliflor, bacalao, huevo, ajo, aceite, harina, pimentón, sal. Véase: verduras y setas en la cocina clásica.

coliflor con ajos. Véase: coliflor con ajos y pimienta.

coliflor con ajos y pimienta. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “verduras y hortalizas”. Cocina de Murcia. **Ingredientes:** coliflor, pan, ajo, piñones, zumo de limón, mantequilla, perejil, aceite, sal. Véase: cocina de España.

coliflor con patatas. Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “vegetales y ensaladas”. Para la mayoría de los asiáticos, las patatas son una verdura más, su uso no está tan extendido como en otros países. **Ingredientes:** Patata, coliflor, cilantro, chile, comino, ghee, mostaza amarilla, chile verde fresco, cúrcuma, sal, pimienta negra. Nombre en India; *phool gobi aur aloo ki bhaji*.

coliflor con pimienta. Véase: coliflor con ajos y pimienta.

coliflor congelada. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Coliflor congelada	cruda	hervida
Ácido ascórbico (C) (mg)	46,00	
Agua (g)	92,00	93,00
Calcio (mg)	16,00	14,00
Carbohidratos (g)	3,30	2,20
Energía (kcal)	22,00	17,00
Energía (kJ)	91,96	71,06
Fibra (g)	1,00	1,00
Fósforo (mg)	54,00	49,00
Grasa poliinsaturada (g)	tr.	tr.
Grasas totales (g)	0,20	0,20
Hierro (mg)	0,60	0,50
Niacina.(B ₃)(mg eq.niacina)	0,60	
Potasio (mg)	237,00	218,00
Proteína (g)	1,80	1,70
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,06	
Sodio (mg)	13,00	12,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,06	
Vitamina A (µg eq. retinol)	14,00	14,00

coliflor enlatada. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Coliflor enlatada	
Ácido ascórbico. (mg)	22
Ácido fólico (µg)	10
Agua (mg)	93,8
Calcio (mg)	16,1
Carbohidratos (g)	3
Energía (kcal)	20
Fibra vegetal (g)	1,2
Fósforo (mg)	36
Grasa (g)	0,7
Hierro (mg)	0,53
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	140
Proteínas (g)	1,9
Retinol (mg)	18,3
Riboflavina (mg)	0,067
Sodio (mg)	1030
Tiamina (mg)	0,045

coliflor frita, patatas y queso fresco. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de verduras. Este es un plato muy sencillo y rápido de preparar. Primero se fríen la coliflor y las patatas, luego se cuecen a fuego lento, en una masala líquida hasta que estén

hechas. Sírvese este plato de hortalizas con un pan indio y un dhal, o sopa de verduras suave. **Ingredientes:** ghee; mostaza negra; guindillas frescas; jengibre fresco; hojas de laurel; cúrcuma; cilantro molido; canela molida; agua; patatas; panir prensado en dados; coliflor; sal; garam masala; hojas frescas de cilantro. Véase: verduras en la cocina védica. Nombre hindú: *alu phul gobbi panir sabji*.

coliflor gratinada. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “verduras y hortalizas”. Cocina de Cataluña. **Ingredientes:** coliflor, queso emmenthal, harina de maíz, queso graso, tomate frito, mantequilla, tomillo, perejil, aceite, sal. Véase: cocina de España.

coliflor guisada. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora. **Ingredientes:** coliflor, cebolla, ajo, rama de perejil, aceite, sal, tomate. Véase: verduras y setas en la cocina clásica.

coliflor y patatas en salsa de yogur. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de verduras. Esta técnica de freír las hortalizas primero en una masala, cociéndolas luego al vapor; puede aplicarse a toda clase de verduras. Algunos se refieren a este método como hortalizas al “curry”. **Ingredientes:** coliflor; ghee; comino en grano; guindillas secas; cilantro molido; cúrcuma; asafétida; patatas; agua; sal; yogur; garam masala; tomates; limón. Véase: verduras en la cocina védica. Nombre hindú: *alu phul gobbi ki bhaji*.

colín. Nombre usual de una pieza de pan en Castellón de la Plana y Madrid. Bastoncito de masa de pan. Miga seca y crujiente. Variantes: Zaragoza, "churro". Huelva, "picos". Málaga, "violín". Véase: panes de España.

colín. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Gadus sey* (Lacépède). Sinónimo: **palero**.

colín. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Gadus sey* (Lacépède). Sinónimo: **palero**.

colina. Véase: vitaminas.

colinabo. Nombre vulgar de la planta: *Brassica oleracea* var. *gongylodes*. Planta crucifera bianual de estación fresca. *Brassica caulorapa* y *B. Oleracea* var. *calo-ropa*, originaria del norte de Europa, perteneciente al orden de las capparales. Se cultiva por su tallo alargado en forma de nabo, el cual se como por lo general como verdura cocida. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Colinabo	crudo	hervido
Ácido ascórbico (C) (mg)	66,00	43,00
Agua (g)	90,30	92,20
Calcio (mg)	58,00	45,00
Carbohidratos (g)	4,10	3,50
Energía (kcal)	25,00	22,00
Energía (kJ)	104,50	91,96
Fibra (g)	1,4,00	1,50
Fósforo (mg)	51,00	41,00
Grasa poliinsaturada (g)	tr.	tr.
Grasas totales (g)	0,10	0,10
Hierro (mg)	0,90	0,50
Magnesio(mg)	32,00	16,00
Niacina. (B ₃)(mg eq. niacina)	1,80	1,20
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,10	0,10
Potasio (mg)	372,00	260,00
Proteína (g)	2,00	1,70
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,04	0,03
Sodio (mg)	10,00	7,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,06	0,06
Vitamina A (µg eq. retinol)	2,00	2,00

Colines y Rosquillas (Murcia). Denominación de Calidad (D.C.) de Bollería. Protege la fabricación de colines y rosquillas en todo el territorio de la Región de Murcia. El producto se define como un pan especial fabricado con una masa que contiene la cantidad mínima de grasa para obtener una buena fabricación, laminada, cortada en cilindros o ros-

cas alargadas, fermentada y horneada. Los ingredientes utilizados para su elaboración son: harina de trigo candeal, un máximo del 25% de harina de trigo duro, un 10%, como máximo, de masa madre o creciente, levadura prensada, agua y sal. En los colines y rosquillas integrales, la proporción de harina integral es de un 70%, como mínimo. Los colines y rosquillas se presentan en 3 variedades: normales, integrales y sin sal. Véase: turrón, mazapán y bollería de España.

colirrábano. Nombre vulgar de la raíz de la planta *Brassica oleracea*, L. Variedad; *caulorapa*, La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Colirrábano	crudo	hervido
Ácido ascórbico (C) (mg)	66,00	43,00
Agua (g)	90,30	92,20
Calcio (mg)	68,00	45,00
Carbohidratos (g)	4,10	3,50
Energía (kcal)	25,00	22,00
Energía (kJ)	104,50	91,96
Fibra (g)	1,40	1,50
Fósforo (mg)	51,00	41,00
Grasa poliinsaturada (g)	tr.	tr.
Grasas totales (g)	0,10	0,10
Hierro (mg)	0,90	0,50
Magnesio(mg)	32,00	16,00
Niacina.(B ₃)(mg eq. niacina)	1,80	1,20
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,10	0,10
Potasio (mg)	372,00	260,00
Proteína (g)	2,00	1,70
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,04	0,03
Sodio (mg)	10,00	7,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,06	0,06
Vitamina A (µg eq. retinol)	2,00	2,00

colirrubia. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Ocyrus chrysurus* (Bloch). Sinónimo: **rabirrubia**.

Colisella limatula. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **acmea limadora**.

Colisella zebra. Molusco, nombre vulgar.
Designación oficial: **acmea zebra**.

colissa. Nombre vulgar valenciano del molusco: *Tapes decussatus*.

Colistium guntheri. Pez. Designación oficial: **remol**.

Colistium nudipinnis. Pez. Designación oficial: **rodaballo de Neozelanda**.

colita de gambas en conserva. Véase: cola de gambas en conserva.

Collado. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Collado de Contreras. Término municipal de la provincia de Ávila (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Collado del Mirón. Término municipal de la provincia de Ávila (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Collado Hermoso. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Collado Mediano. Término municipal de la provincia de Madrid en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Collado Villalba. Término municipal de la provincia de Madrid en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

collaka. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Oblada melanura* (Linnaeus). Sinónimo: **oblada**.

colleja. Nombre vulgar de la planta: *Silene inflata*.

collejas esparragadas. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Verduras. **Ingredientes:** collejas, ajos, pan, sal, aceite.

Collichthys fragilis. Pez. Designación oficial: **roncos**.

Collichthys lucidus. Pez. Designación oficial: **roncos**.

Collichthys niveatus. Pez. Designación oficial: **roncos**.

Collichthys novoegineae. Pez. Designación oficial: **roncos**.

collón. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Octopus brevitentaculatus* (Blainville). Sinónimo: **pulpo**.

Collybia. Otro nombre de la seta: *Collybia plathyphylla*.

Collybia acervata. Familia: marasmiáceas. Género: *collybia*. Características: No viven sobre piñas. Sub-características: Afines a las *Marasmius*. No se pudren. Talla pequeña o mediana. Sombrero y pie rojizo. La carne del sombrero es tierna, con un típico olor mohoso y de sabor dulce. Es poco apreciada. Sólo se puede comer el sombrero. Sinónimo: *Marasmius acervatus*.

Collybia ambusta. Otro nombre de la seta: *Tephrocybe carbonaria*.

Collybia asema. Familia: marasmiáceas. Género: *collybia*. Características: No viven sobre piñas. Sub-características: *Collybya* características de carne putrescible. Talla mediana o grande. Sombrero sin fibrillas radiales. Pie sin largos trozos de micelio. Láminas delgadas y cerradas. Pie no fusi-forme. Sombrero blanquecino grisáceo. Carne muy delgada y blanquecina. No comestible o sin valor.

Collybia butyracea. Familia: marasmiáceas. Género: *collybia*. Características: No viven sobre piñas. Sub-características: *Collybya* características de carne putrescible. Talla mediana o grande. Sombrero sin fibrillas radiales. Pie sin largos trozos de micelio. Láminas delgadas y cerradas. Pie no fusi-forme. Sombrero marrón gris, higrófono.

Pie hinchado en la base. Seta comestible muy mediocre. La carne, de color blanco sucio, es poco consistente, acuosa, casi flácida, con olor ligeramente rancio o afrutado y un leve sabor dulzón. Nombre vulgar: colibia butirácea. En vascuence: **kolibia gurinkara**.

Collybia confluens. Otro nombre de la seta: *Marasmius confluens*.

Collybia conigena. Familia: marasmiáceas. Género: *collybia*. Características: Viven sobre piñas, enterradas o no. Sub-características: Láminas cerradas, delgadas, blanquecinas. Viven sobre piñas de pinos. Carne tenaz, delgada, blanquecina y sin olor nosabor señalados. Sin valor. En vascuence: **pinotxa-kolibia**. Sinónimo: *Baeospora myoSura*.

Collybia distorta. Familia: marasmiáceas. Género: *collybia*. Características: No viven sobre piñas. Sub-características: *Collybya* características de carne putrescible. Talla mediana o grande. Sombrero sin fibrillas radiales. Pie sin largos trozos de micelio. Láminas delgadas y cerradas. Pie no fusi-forme. Sombrero marrón rojizo. Pie retorcido, surcos curvos. Carne delgada, blanquecina, pero rojiza bajo la cutícula del sombrero o en la base del pie, de olor fuerte desagradable que la hace no comestible. En vascuence: **kolibia haukabihurri**.

Collybia dryophila. Familia: marasmiáceas. Género: *collybia*. Características: No viven sobre piñas. Sub-características: Afines a las *Marasmius*. No se pudren. Talla pequeña o mediana. Sombrero y pie marrón claro. Carne delgada, fibrosa, coriácea y blanquecina, de olor fúngico agradable y sabor dulce. Es comestible pero sin gran valor. Nombre vulgar: colibia de los robles. En vascuence: **haritz-marasmio**. Sinónimo: *Marasmius dryophilus*

Collybia esculenta. Familia: marasmiáceas. Género: *collybia*. Características: Viven sobre piñas, enterradas o no. Sub-características: Láminas algo espaciadas y anchas, blanquecinas. Viven sobre piñas de abetos. Especie de seta de dudosa comestibilidad, que no suele ser objetivo de los recolectores, cuando menos debido a su reducido tamaño. En vascuence: **izei-pinoxetako kolibia**. Sinónimo: *Collybia tenacella*, *Pseudohiatula tenacella*.

Collybia fusipes. Familia: marasmiáceas. Género: *collybia*. Características: No viven sobre piñas. Sub-características: *Collybia* características de carne putrescible. Talla mediana o grande. Sombrero sin fibrillas radiales. Pie sin largos trozos de micelio. Sombrero ni aterciopelado ni viscoso. Láminas anchas y gruesas. Pie fusiforme. Seta no apta para el consumo. Se presenta en grupos numerosos, tiene un pie fusiforme característico Surcado de canales. Nombre vulgar: colibia de pie fusiforme. En catalán: **bolet d'alzina; bolet de roure; flota d'aulina**. En vascuence: **kolibia marroi**. Sinónimo: *Agaricus fusipes*-

Collybia longipes. Familia: marasmiáceas. Género: *collybia*. Características: No viven sobre piñas. Sub-características: *Collybia* características de carne putrescible. Talla mediana o grande. Sombrero sin fibrillas radiales. Pie sin largos trozos de micelio. Sombrero aterciopelado. Carne delgada, tenaz, blanquecina, de olor agradable a nuez y buen sabor. Comestible. Nombre vulgar: colibia de pie largo. Sinónimo: *Xerula longipes*

Collybia maculata. Familia: marasmiáceas. Género: *collybia*. Características: No viven sobre piñas. Sub-características: *Collybia* características de carne putrescible. Talla mediana o grande. Sombrero sin fibrillas radiales. Pie sin largos trozos de micelio. Láminas delgadas y cerradas. Pie no fusiforme. Sombrero y pie blanquecinos con manchas marrones rojizas. Carne densa y coriácea, de color blanco, olor poco señalado y sabor amargo. Puede ser comestible,

pero de poco valor debido a su gusto amargo. Nombre vulgar: colibia manchada. En vascuence: **kolibia herdoildu**.

Collybia mucida. Otro nombre de la seta: *Mucidula mucida*.

Collybia plathyphylla. Familia: marasmiáceas. Género: *collybia*. Características: No viven sobre piñas. Sub-características: *Collybia* características de carne putrescible. Talla mediana o grande. Sombrero con fibrillas radiales. Pie con largos trozos de micelio. Seta comestible de baja calidad. Se reconoce bien por su ecología lignícola y por la presencia de rizomorfos largos y blancos. La carne no muy compacta, es de color blanco, poco olorosa y tiene un sabor un poco amargo. Hay quien considera comestible el sombrero de los ejemplares jóvenes. Nombre vulgar: colibia de sombrero estriado. En vascuence: **kolibia sustriaitsu**. Sinónimo: *Agaricus grammocephalus*, *Agaricus platyphyllus*, *Collybia*, *Collybia plathyphylla*, *Tricholomopsis platyphylla*.

Collybia radicata. Familia: marasmiáceas. Género: *collybia*. Características: No viven sobre piñas. Sub-características: *Collybia* características de carne putrescible. Talla mediana o grande. Sombrero sin fibrillas radiales. Pie sin largos trozos de micelio. Sombrero viscoso. Sombrero gris marrón. Pie con larga raíz, no aterciopelado. Carne delgada y frágil en el sombrero, donde apenas si existe, y fibrosa en el pie. Es blanquecina, inodora y sin sabor señalado. Comestible sin valor. Nombre vulgar: colibia de raíz larga. mucidula radicante. En vascuence: **kolibia erroluze**. Sinónimo: *Oudemansiella radicata*, *Mucidula radicata*,

Collybia tenacella. Otro nombre de la seta: *Collybia esculenta*.

Collybia velutipes. Familia: marasmiáceas. Género: *collybia*. Características: No viven sobre piñas. Sub-características: *Collybia* características de carne putrescible. Talla mediana o grande. Sombrero sin fibrillas radiales. Pie sin largos trozos de micelio.

Sombrero viscoso. Sombrero rojo anaranjado. Pie sin larga raíz, aterciopelado y negruzco. Seta comestible de sabor suave, formada por un sombrerillo blanco minúsculo y un pie largo. Los sombreros son comestibles, pero no los pies, que resultan demasiado coriáceos. El enoki es muy apreciado en Asia y se comercializa sobre todo en las tiendas de comestibles asiáticas, donde se vende en manojos. Está delicioso crudo. Se emplea como guarnición y aliño de ensaladas y bocadillos. Se añade a sopas y platos orientales al final de la cocción para conservar su sabor. Igual que otras especies lignícolas, se puede cultivar a escala industrial con fines alimenticios, cosa que ya practican los japoneses. Nombre vulgar: colibia de pie aterciopelado, enoki. En vascuence: **kolibia zolabeltz**. Sinónimo: *Flammulina velutipes*.

Colmenar. Término municipal de la provincia de Málaga (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Colmenar de Montemayor. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Colmenar del Arroyo. Término municipal de

la provincia de Madrid en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Colmenarejo. Término municipal de la provincia de Madrid en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

colmenilla. Nombre vulgar de la seta: *Morchella conica*; *Morchella costata*; *Morchella crassipes*; *Morcella deliciosa*; *Morchella elata*; *Morchella esculenta*.

colmenilla común. Nombre vulgar de la seta: *Morchella esculenta*.

colmenilla cónica. Nombre vulgar de la seta: *Morchella conica*.

colmenilla pequeña. Nombre vulgar de la seta: *Mitrophora hybrida*

colmenilla redonda. Nombre vulgar de la seta: *Morchella rotunda*.

colmenilla, seca. (*Morchella conica*) Su sombrerillo abombado debe limpiarse con cuidado ya que puede contener arenilla. La variedad seca tiene sabor y aroma fuertes. Se remojan en agua caliente durante 20-30 minutos y el agua del remojo se reserva para sopas y caldos para arroces. Véase: setas secas.

colmilleja. Designación oficial española del pez: *Acanthopsis taenia paludicola*; *Acanthosis taenia*; *Acanthosis taenia marocana*; *Cobitis taenia*. Sinónimo oficial: Aranya; Gatet; Lamprehuela; Lampreilla; Lobo; Rabosa; Saranyán.

colmilleja común. Designación oficial española del pez: *Cobitis calderoni*.

colmilleja dorada. Nombre vulgar del pez: *Cobitis aurata*.

colmilleja palustre. Designación oficial española del pez: *Cobitis paludicola*.

colo hirudinoso. Nombre vulgar de la seta: *Colus hirudinosus*.

colocado. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

Colocasia esculenta. Familia: aráceas. Los tubérculos de esta planta (taro) se beneficia en los países cálidos porque son alimenticios una vez han sido despojados de ciertos principios venenosos, que desaparecen por cocción; están recubiertos de una piel castaña, gruesa, rugosa y velluda. La carne del taro es de color crema, harinosa y dulce. El taro debe pelarse bajo el agua del grifo o utilizar guantes, ya que contiene un líquido viscoso. El taro requiere 20 minutos de cocción en agua hirviendo. Se emplea de la misma manera que la patata y es mejor comerlo caliente, ya que su textura cambia una vez frío. El taro es rico en potasio. Véase: tubérculos. Nombre vulgar: **taro**.

colocón. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

Cololabis adocetus. Pez. Familia: escombere-sócidos. Designación oficial: **sauri paparda**.

Cololabis saira. Pez. Familia: escomberesócidos. Designación oficial: **paparda del Pacífico**.

coloma pudenta. Nombre vulgar catalán de la seta: *Lepiota cristata*.

colombar. Variedad de uva blanca. Véase: uva colombard.

colombard. Véase: uva colombard.

colombier. Véase: uva colombier.

colomí. Nombre vulgar catalán del ave: *Columba livia*. Sinónimo: **pichón**.

colomida. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Caesiomorus amia* (Linnaeus). Sinónimo: **palometón**.

colón. Nombre usual de una pieza de pan en Castilla. Barra de pan bregado, muy metida en harina. Miga compacta y blanca. Corteza lisa. Véase: panes de España.

colonche. Bebida fuerte de Aguas Calientes en Méjico. **Ingredientes:** tunas, aguardiente de caña o ron, canela, hoja de higuera, canela, pastilla de jabón neutro, olla nueva. Véase: aguas frescas, pulques y bebidas fuertes en la cocina de Méjico.

colonel yate. Véase: manzana colonel yate.

color. Véase: vino con color.

color. Según el Código Alimentario, 3.30.04. e. Es el mosto concentrado por cualquier procedimiento autorizado, hasta que se haya llegado al tostado o requemo. Sinónimo: pantomina. Véase: clases de mosto.

colorada. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Acanthistius pictus* (Tschudi). Sinónimo: **mero chorlo**.

colorada. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anchoa argenteus* (Schultz). Sinónimo: **anchoa de fondo**.

colorada. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anchoa nasus* (Gilbert y Pierson). Sinónimo: **anchoa trompuda**.

coloradilla. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Leuciscus arcasii* (Steindachner). Sinónimo: **bermejuela**.

coloradito. Nombre vulgar, en Méjico, del crustáceo: *Trachypenaeus pacificus* (Burkenroad). Sinónimo: **camarón cebra**.

colorado. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Aspitrigla obscura* (Linnaeus). Sinónimo: **bejel**.

colorado. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Cephalopholis acanthistius* (Gilbert). Sinónimo: **mero ambulú**.

colorado. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Cephalopholis acanthistius* (Gilbert). Sinónimo: **mero ambulú**.

colorado. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Pseudupeneus grandisquamis* (Gill). Sinónimo: **salmonete gringuito**.

colorado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Alphestes multiguttatus* (Günther). Sinónimo: **guaseta guato**.

colorado. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Lutjanus purpureus* (Poey). Sinónimo: **pargo colorado**.

colorado entrepelado. Variedad de cerdo. Véase: cerdo ibérico.

colorado extremeño. Variedad de cerdo. Véase: cerdo ibérico.

colorado lampiño. Variedad de cerdo. Véase: cerdo ibérico.

colorado retinto. Variedad de cerdo. Véase: cerdo ibérico.

colorante amarronado. (E-154) Véase: **marrón FK**.

colorante artificial permitido. Véase: declaración de colorantes.

colorante natural. Véase: declaración de colorantes.

colorantes. Los colorantes son aditivos que se utilizan para dar color y embellecer los alimentos o sus superficies. Su objetivo es simplemente el de proporcionar un aspecto agradable a la vista, que llame la atención, que abra el apetito, estimulando así la venta. Sin embargo, lo que pretenden muchos colorantes es disfrazar el aspecto poco atractivo de algunos alimentos artificiales. En general, la gente otorga más importancia a las apariencias que a la esencia de las cosas. Tenemos un ejemplo que puede resultar cómico. Se trata de las truchas asalmonadas. Sabemos que éstas procedían, antiguamente, de aguas particularmente limpias y claras, donde se alimentaban de pequeños crustáceos, cuyo pigmento no sólo las coloreaba sino que les daba ese sabor particular tan apreciado por los gourmets. Esto hizo que el color rosa se convirtiera en signo de calidad. Hoy en día, para emularlo, se agrega un colorante químico a las truchas de vivero. Así, cuanto más asalmonada y por lo tanto apreciada por el consumidor, más contaminada está la trucha. No obstante, aún reconociendo que la función de los colorantes es de las menos “necesarias” de los aditivos, su uso no siempre se propone engañar. Piénsese que muchos de los procesos técnicos, normales y correctos, decoloran parcialmente los alimentos, y en estos casos recurrir a los colorantes sirve para devolver al producto el color que lo identifica y lo hace agradable a la vista. Otra alternativa sería, en este tipo de casos, prescindir del colorante explicando al consumidor las razones y ventajas de un color menos atractivo. Véase: modificadores del color.

colorantes alimenticios. Colorantes comestibles elaborados con agua y alcohol. Al principio se añade una cantidad moderada, para luego obtener la intensidad de color

deseada gota a gota. Se emplean para dar color a glaseados, helados y dulces, como el turrón de coco. Véase: condimentos y colorantes; modificadores del color.

colorantes permitidos. Según el Código Alimentario, 2.09.03. Los colorantes y pigmentos empleados en la fabricación de objetos para los fines indicados, sus pinturas, barnices y lacas, se ajustarán, en lo que sea de aplicación, a lo consignado en el capítulo XXXI (Aditivos. Sustancias que modifican los caracteres organolépticos). * Se consideran inocuas a estos fines y se permiten las sales insolubles de bario, cadmio y cromo, el óxido de cinc, el litopón y el azul de Prusia. Todos los colores metálicos incorporados por fusión al vidrio y los esmaltes, con tal que no cedan plomo o cinc por tratamiento con solución de ácido acético al 4% durante 24 horas a temperatura ambiente. Véase: condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico.

colorantes prohibidos. Según el Código Alimentario, 2.09.04. Se considerarán entre otros, colorantes nocivos, cuyo uso queda prohibido a estos efectos: a) Los colorantes minerales que contengan antimonio, arsénico, cobre, mercurio, uranio, más de un 1% de plomo, el óxido de cromo y las sales solubles o carbonatos de bario, cadmio, cromo y cinc. b) Los colorantes orgánicos que contengan ácido pícrico, dinitrocresol o que no figuren en las listas positivas de este Código. c) Las purpurinas no podrán ser a base de cobre o sus aleaciones. Véase: condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico.

coloreado del caucho. Según el Código Alimentario, 2.09.05. Los objetos y piezas de caucho o de sucedáneo del mismo, ya sean elásticos o endurecidos, podrán estar coloreados con sulfuro de antimonio o cadmio y compuestos de cinc insolubles en agua. Véase: condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico.

colosal de Connver. Variedad de la planta: *Asparagus officinalis*.

Coltricia perennis. Otro nombre de la seta; *Polyporus perennis*.

Columba palumbus. Familia: colúmbidos. Mide 41 cm de longitud. El plumaje de las partes superiores es de color gris a excepción de una mancha de color blanco situada a ambos lados del cuello y en cada ala. El pecho es de color rosado. La cola termina en una ancha banda de color negro, mientras que las patas son de color rojo púrpura. El plumaje de los inmaduros presenta tonos más apagados. Habita bosques de latifolios y coníferas, campiñas arboladas. En Europa Asia occidental y meridional, África nordoccidental. Tiene una dieta completamente vegetariana (semillas, granos, bayas, bellotas). Se necesita una pieza por persona. La carne de la pechuga es la más sabrosa. Tiene muy poca carne en los muslos y las pechugas, gruesas y tiernas, se deshuesan, se fríen y se cortan en lonchas para ensaladas calientes. Se emplean también en terrinas de caza y asados a la cazuela. Se encuentran durante todo el año. Véase: caza. Nombre vulgar: **paloma torcaz**.

Columbidae. Familia zoológica. Reino: animal. División: bilaterales. Rama: eumetazoos. Subdivisión: protostomas. Sección: pseudocelomados. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: tetrapodos. Clase: aves. Subclase: neornites. Superorden: neognatas. Orden: columbiformes. Consideramos: paloma de cola listada (*Columba fasciata*), paloma torcaz (*Columba palumbus*), paloma zurita (*Columba oenas*), tórtola común (*Streptopelia turtur*). Muchas domesticadas, pequeñas, de vuelo ágil, con la mandíbula superior abovedada y los dedos libres. Nombre vulgar: **palomas**. Según el Código Alimentario, 3.11.03. b). Véase: clasificación de las aves.

colúmbidos Nombre vulgar de la familia: *Columbidae*.

columida. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Caranx glaucus* (Lacépède). Sinónimo: **palometa blanca**.

Colus hirudinosus. Familia: clathraceae. Es una especie fácil de identificar. Recuerda bastante a *Clathrus cancellatus*, pero éste presenta mayor tamaño, hasta 12 cm de diámetro, y el receptáculo muestra una malla regular sin formar columnas en la base. Otra especie encontrada recientemente en España es *Ileodictyon gracile*, también de pequeño tamaño, pero de color blanco y con receptáculo esférico que se libera rápidamente del peridio. Nombre vulgar: colo hirudinoso.

colza. Nombre vulgar de la planta: *Brassica napus* y la variedad *Brassica campestris* son plantas miembro de la familia de las crucíferas. El nombre se deriva del latín *rappum*, que quiere decir nabo. Las partes aéreas de la planta se han criado para producir semillas oleaginosas, forrajes y cultivos de vegetales. La semilla del nabo es pequeña, redonda y por lo general negra, aunque también se han cultivado variedades con tegumento amarillo. Las semillas contienen más del 40% de aceite. Esta semilla contribuye aproximadamente con un 10 a un 12% del suministro de aceite vegetal comestible total del mundo, y es uno de los pocos cultivos de semillas oleaginosas comestibles que pueden producirse en el norte de Canadá, Europa y Asia, o, en la estación fresca, en áreas subtropicales. El grano molido de la semilla de colza, producto secundario de la extracción de la semilla, es un suplemento alimenticio de alta calidad proteínica para el ganado y las aves de corral. En algunos países de Asia se utiliza también como fertilizante y acondicionador del suelo para cultivos especiales, como el tabaco y los cítricos, se utiliza ampliamente como forraje y, en algunos países, la planta completa se corta y se da a comer al ganado vacuno. Véase: nabo

comadreja. (*Trichosurus* spp.) Familia: mustélidos. La carne magra y compacta de este animal salvaje de Tasmania tiene un suave aroma a eucalipto. Antes de cocinar se deben

quitar con cuidado las 4 bolsitas de almizcle, o de lo contrario la carne no sería comestible. Se asa, se estofa o se prepara a la brasa. Véase: caza.

comaga. Nombre vulgar catalán de la seta: *Psalliota campestris*.

comal. Utensilio básico de la cocina de México. Disco de barro que se coloca sobre el fuego y que sirve para cocer las tortillas. En él se asan los chiles, tomates, hongos e incluso se pueden hacer huevos estrellados sin grasa alguna. Su complemento son las piedras o los llamados *tenamxtles*, piezas zoomorfas de barro que lo sostienen a cierta distancia de las brasas. Véase: Utensilios básicos de la cocina de México.

comande. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Caranx ruber* (Bloch). Sinónimo: **cojinúa carbonera**.

comba. Nombre vulgar del pez: *Barbus comiza* (Steindachner). Sinónimo: **comiza**.

combatiente inglesa. Véase: gallina combatiente inglesa.

combinaciones de mostaza. Existen dos tipos esenciales de preparados de mostaza: los finos y los granulados. Pueden estar condimentados con finas hierbas, chiles, granos de pimienta, cítricos, bayas dulces, champaña o jerez. Pueden ser suaves o fuertes, ligeramente aromáticos o muy picantes. Describimos sucintamente entre ellas: mostaza a la miel, mostaza a las finas hierbas, mostaza al champán, mostaza alemana, mostaza americana, mostaza beaujolais, mostaza champsac, mostaza con estragón, mostaza con pimienta verde, mostaza con vino blanco, mostaza de Burdeos, mostaza de Dijon, mostaza de Düsseldorf, mostaza de Florida, mostaza de grano grueso, mostaza de Meaux, mostaza granulada, mostaza inglesa de grano entero, mostaza inglesa, mostaza roja.

combizo. Nombre vulgar del pez: *Barbus comiza* (Steindachner). Sinónimo: **comiza**.

combustibles domésticos. Cualquier materia que se usa como fuente de energía calórica, los más importantes son los que contienen carbono y se queman al combinarse con el oxígeno; pueden ser sólidos, líquidos o gaseosos. Según el Código Alimentario, 5.38.25. A efectos de este Código se distinguen los siguientes: a) **Alcohol desnaturalizado**; b) **Carburo cálcico**; c) **Gas del alumbrado**; d) **Gases comprimidos**; e) **Butano doméstico**; f) **Propano doméstico**; g) **Butano-propano doméstico**; h) **Petróleo lampante**; i) **Carbón**; j) **Gasolina doméstica**; k) **Gasolina para carburación**. Véase: artículos higiénicos y de uso doméstico.

comegargajo. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Caranx atrimanus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **casabe ñato**.

comercialización de estimulantes varios. Según el Código Alimentario, 3.25.38. El almacenamiento y transporte, envases, etiquetas y venta de estos productos se ajustarán, en cuanto sea de aplicación, a lo dispuesto para el té en los artículos 3.25.32 y 3.25.33 de este Código. Véase: estimulantes varios.

comercialización de las especias. Véase: prohibiciones de especias.

comercio de chocolate. Véase: prohibiciones de derivados especiales de cacao.

comercio de derivados de cacao. Véase: prohibiciones de derivados especiales de cacao.

comercio de derivados de cacao de chocolate. Véase: prohibiciones de derivados especiales de cacao.

comercio de derivados especiales de cacao. Véase: manipulación de derivados especiales de cacao.

comercio de derivados especiales de cacao. Véase: manipulación de derivados especiales de cacao.

comercio de derivados especiales de chocolate. Véase: manipulación de derivados especiales de cacao.

comés. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Pholas chiloensis* (Molina). Sinónimo: **ala de ángel comés**.

cometa. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Carassius auratus* (Linnaeus). Sinónimo: **carpín**.

cometrapo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Stromateus maculatus* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **palometa cagavivo**.

cometrapo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Peprilus medius* (Peters). Sinónimo: **palometa cometrapo**.

comevíveres. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Euthynnus alleteratus auroitoralis* (Frase-Brunner). Sinónimo: **bacoreta**.

comevíveres. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Auxis lisus* (Bonaparte). Sinónimo: **melva**.

comida con pringá. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Cocos y potajes. **Ingredientes:** carne de falda de ternera, garbanzos remojados, chicharos remojados, hueso de espinazo, tocino rancio, magro de cerdo, chorizo fresco, pan, tuétano de hueso, costilla salada, tocino fresco, morcillas frescas, tagarninas, sal.

cominate. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Arius caeruleus* (Günther). Sinónimo: **bagre cuatete**.

cominate. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Arius dowi* (Gill). Sinónimo: **bagre moreno**.

cominate. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Arius platypogon* (Günther). Sinónimo: **bagre cominate**.

comino. Nombre vulgar de las semillas de la planta: *Cuminum cyminum*. Especia. Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico.

comino común. Nombre vulgar de las semillas de la planta: *Cuminum cyminum*.

comino de prado. Nombre vulgar de la planta: *Carum carvi*.

comino en grano, entero. Nombre hindú: *sabut safed jeera*; Véase: cocina védica.

comino en grano, molido Nombre hindú: *pessa safed jeera*; Véase: cocina védica.

comino fino. Nombre vulgar de las semillas de la planta: *Cuminum cyminum*.

comino hortense. Nombre vulgar de las semillas de la planta: *Cuminum cyminum*.

comino largo. Nombre vulgar de la planta: *Cuminum cyminum*.

comino negro. Nombre vulgar de las semillas de la planta: *Cuminum nigrum*. Nombre hindú: *kala jeera*; Véase: cocina védica.

comino ordinario. Nombre vulgar de las semillas de la planta: *Cuminum cyminum*.

comino real. Nombre vulgar de las semillas de la planta: *Cuminum cyminum*.

comino romano. Nombre vulgar de la planta: *Cuminum cyminum*.

comino rústico. Nombre vulgar de la planta: *Margotia gummifera*.

Comium maculatum. Familia: umbelíferas. Subfamilia: apioídeas. Hierba de unos 2 m de altura, tallo rollizo hueco, hojas fétidas divididas en gajos, flores blancas y pequeñas. Su zumo es muy venenoso y los antiguos lo empleaban para ejecutar la pena de

muerte, como en el caso de Sócrates. Nombre vulgar: cicuta.

comiza. Designación oficial española del pez: *Barbus comiza*. Sinónimo oficial: Barbo comiza; Barbo iberiarra; Barc iberic; Bocacho; Castizo; Comba; Combizo; Comizo; Judío; Picón; Piscarro.

comizo. Nombre vulgar del pez: *Barbus comiza* (Steindachner). Sinónimo: **comiza**.

como una cuba. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

compañero de mero. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Alphestes fasciatus* (Hildebrand). Sinónimo: **guaseta cherne**.

compañero de mero. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Alphestes multiguttatus* (Günther). Sinónimo: **guaseta guato**.

complant de lune. Véase: uva gamay.

complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas. (E-141) Colorante **verde** a partir de clorofilas o clorofilinas que contiene cobre. Una cantidad muy elevada de cobre puede ser muy tóxica Se encuentra en: conservas vegetales, licores, confitería, cremas, legumbres, aceites, chicle, helados, refrescos, sopas preparadas. Productos lácteos. No es tóxico. Véase: modificadores del color.

complementos panarios. Según el Código Alimentario, 3.20.40. En la elaboración de artículos de panadería y bollería se permitirá la incorporación a la masa panaria de las siguientes sustancias alimenticias: a) Gluten de trigo seco o húmedo, no desnaturalizado, b) Leche entera, concentrada, en polvo, total o parcialmente desengrasada, o suero lácteo, c) Huevos frescos o en polvo, d) Harina de leguminosas (soja, habas, guisantes, lentejas y judías), en proporción inferior al 3% del peso de la harina empleada

y la de soja hasta el 5%, e) Harina de malta o extracto de malta y azúcares comestibles, f) Grasas comestibles, g) Esencia de limón y naranja, h) Cacao, vainilla y otras especias. Queda prohibido agregar a los artículos de panadería y bollería sustancias diferentes a las reseñadas anteriormente. Véase: productos de panadería.

completo. Véase: vino completo.

componentes de bebidas no alcohólicas. Según el Código Alimentario, 3.29.02. Las bebidas no alcohólicas o refrescantes deberán contener fundamentalmente uno o varios de los siguientes **Ingredientes**: a) Zumos de frutas. b) Extracto de fruta o de partes de plantas comestibles. c) Frutas, tubérculos y semillas disgregados. d) Esencias naturales, agentes aromáticos y sustancias sápidas. e) Edulcorantes naturales. f) Anhídrido carbónico. g) Agua potable. h) Agua mineral. Véase: bebidas no alcohólicas.

componentes no glicéridos. La creciente constatación de la importancia de los componentes no glicéridos de los ácidos grasos, algunas veces denominados «constituyentes menores», obligó a incluir este tema en la consulta de expertos. Los componentes no glicéridos sólo son componentes menores en lo que se refiere a su concentración con respecto a los triacilglicéridos. La nueva información sobre estos constituyentes de las grasas procede de las mejoras en la capacidad de analizarlos y de los estudios de sus propiedades. Véase: consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana.

composición de algunas sales. Véase:.. sal.

composición de bazo. Véase: bazo de vaca.

composición de cervezas. Véase: características de cervezas.

composición de cosméticos. Véase: prohibiciones de cosméticos y productos de tocador.

composición de la espirulina. Las sustancias vitales más importantes que contiene la espirulina, **son: Proteína** de primera calidad: Con un 60% de proteína vegetal, la spirulina es una de las fuentes proteínicas naturales más ricas, con los ocho aminoácidos esenciales y los nueve no esenciales. **Clorofila:** Limpia el cuerpo de residuos y apoya la función de los tejidos y órganos. **Enzimas:** Aportan equilibrio al metabolismo y a la digestión y activan el sistema inmunológico. **Antioxidantes:** (Ante todo beta-carotina): Aumentan la resistencia y retardan el proceso de envejecimiento. **Complejo vitamínico** y mineral natural: La base de la salud y el bienestar. **Ácido gamma-linolénico:** Valioso apoyo en la menopausia y durante la menstruación. **ARN y ADN** (ácidos nucleicos): La base de todas las células, con efecto rejuvenecedor

composición de las aguas minerales. Véase: agua natural.

composición de las aguas minerales naturales envasadas. En la tabla que sigue, se detalla la composición de las aguas embotelladas que personalmente he copiado de la etiqueta que, obligatoriamente, acompaña a este nutriente.

COMPOSICIÓN DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES ENVASADAS (Según la etiqueta de su envase)

Nombre	Residuo seco	CO ₃ H ⁻	SO ₄ ⁼	Cl ⁻	Fl ⁻	Ca ⁺⁺	Mg ⁺⁺	Na ⁺	SiO ₂	K ⁺	CO ₂	NO ₃ ⁻	Fe	NH ₄ ⁺	Li ⁺	Zn ⁺²	Sr ⁺²	Mn	PO ₄	BO ₃ ⁺³	Bq/l	pH	t ^a	µS/cm
Alcantud	1.334,40	263,50	798,00	5,30		317,40	85,20	15,40	9,10	1,40														
Alzola	298,20	173,80	19,20	69,50		57,70	4,90	44,00	12,30															
Apollinaris	2.508,00	1.580,00	112,00	137,00	0,65	88,90	104,00	425,00	26,60	25,20	7.800,00	8,40					0,14							
Appia	681,30	533,75	42,00	32,00	1,18	112,40	22,00	50,00	101,00	68,00	765,00	28,20					1,30		0,690			19,20	1000	
Aqua Siwa (Egipto)	170,00		22,00	24,50	0,60	6,40	8,30	26,00	12,00	19,50	86,60													
Aquabona	265,00	267,00	6,70	4,30		91,10	3,60	2,20																
Arvie (Francia)	2.520,00	2.195,00	31,00	387,00	0,90	170,00	92,00	650,00	77,00	130,00						10,00		300,000						
Badoit (Francia)		1.420,00	10,00	4,50		222,00	92,00	171,00		1,00		5,00												
Baraka (Egipto)	430,00	305,00	48,00	34,00		64,00	24,00	47,00	26,00	5,00														
Barbier		24,00	1,50	0,90		4,00	1,80	3,60	22,00	0,60		0,50												
Benassal	260,90	248,90	26,90	5,60		88,60	3,90	2,80	4,80															
Betelu	701,20	220,80	79,20	242,50		84,20	16,50	151,10	5,00	2,40		3,20												
Bezoya	27,00	10,20		0,40		2,70	0,30	2,30	10,10			2,80												
Bonagua	256,00	266,00	7,40	3,80		89,80	2,40	2,60																
Cabreiroá	292,00	280,00		6,60	1,00	7,60	2,70	91,10	37,30	5,80					0,34									
Canadá	242ppm		20,50	2,00		52,00	16,00	2,00		<0,04		0,10	0,10											
Cañar. El	660,00	281,82	138,00	70,71		88,17	34,04															7,21		780
Cardó	383,60	400,20	20,00	16,00		85,70	33,50	7,20	3,70															
Castro Vita	294,00	257,50	6,90			78,60	13,60	6,80	16,90															
Chantereina (Fra)		430,00	52,00	18,00	0,75	119,00	28,00	7,00		2,00		0,00										7,90		
Chuquitanta (Perú)		240,00	500,00			260,00	52,00	0,00		44,00												7,50		
Claudia (Italia)	727,50	512,90	49,80	54,90	1,70	103,50	22,00	55,80	94,10	78,20	1.100,00	4,30		0,20		1,30	9,500	0,600	7,300			5,90	23,00	980
Cloud Juice (Tas)			<2,00	19,00		0,51	<0,05	9,37		0,92		0,45	0,05											
Contrex (Francia)	2.125,00	403,00	1.187,00	8,60		486,00	84,00	9,10		6,20														
Corconte	664,80	65,00	30,00	290,00		30,00	7,00	170,00	10,00	4,70														
Cortés	227,00	263,00	8,00	4,00		83,00	4,00	2,00																

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

Nombre	Residuo seco	CO ₃ H ⁻	SO ₄ ⁼	Cl ⁻	FI ⁻	Ca ⁺⁺	Mg ⁺⁺	Na ⁺	SiO ₂	K ⁺	CO ₂	NO ₃ ⁻	Fe	NH ₄ ⁺	Li ⁺	Zn ⁺²	Sr ⁺²	Mn	PO ₄	BO ₃ ⁺³	Bq/l	pH	t ^a	µS/cm	
Crodo Lisiel	253,00	103,10	104,00	1,70	0,10	60,00	7,70	5,70	6,90	3,10	4,60	3,60					0,60								
Crystal Geyser (California)	140,00	70,00		2,30		16,50	1,60					<1													
Cuevas	215,00	253,80	9,00	2,50		45,30	24,60	1,40																	
Duchy	63,00	23,00	6,00	9,00		3,00	2,00	7,00		3,00		<3,00											6,20		
Elsenham	180,00	36,00	20,00	21,00		86,00	22,00	22,00				0,3<											7,60		
Evian	309,00	357,00	10,00	4,50		78,00	24,00	5,00	13,50	1,00		3,80											7,20		
Fern (Sri Lanka)				9,00	0,15	55,00						0,01<	<0,1										7,35		190
Ferrarelle	1.298,40	1.397,00	4,00	23,00	0,90	379,60	18,60	47,00	81,00	46,00													6,20		1760
Firgas (I.Canarias)		513,80	28,20	44,70		79,70	41,40	62,90	113,10	10,10															
Fontanaccio	295,10	311,00	6,20	12,00	0,10	102,20	2,70	4,70	5,50	0,60		0,70											7,40	11,50	440
Font del Pi	595,40	317,20	204,00	6,00		20,80	3,20	6,10	17,00																
Font Lys	717,70	336,10	132,00	133,30		121,80	30,60	82,00																	
Font Picant (c.g.n.)	615,00	551,00	39,80		0,40		33,50	59,30																	
Font Vella (Gerona)		135,00	11,60	6,90		33,50	6,60	12,20																	237
Font Vella (Si-güenza)		315,00	25,00	10,00		83,00	24,00	4,70																	515
Fontecabras	541,00	298,70	134,40	61,70	6,10	98,00	38,90																		
Fontecelta	277,40	170,80		21,20	6,10	16,80		62,50	37,20	2,60															
Fonteforte (c.g.a.)		135,00	18,00			37,00	10,00				5,00	7.000,00													
Fontemilla		315,40	26,70	12,30		84,20	22,40	5,60		0,90															491
Fontenova		329,40	12,60	17,70	1,50			113,00	16,80	4,70															
Fonter (c.g.a.)	155,00	100,00	17,10	11,20		23,60	9,00	10,20																	
Fontjaraba	567,80	296,50	144,00	69,50	0,20	97,80	42,80	38,40		2,40		12,50													
Fonxesta		55,00	2,00	10,00		11,00	2,00	11,00	25,90									1,400							
Fuensanta		246,40	76,80	8,00	2,10	77,80	11,70	16,10	44,50	5,90															
Fuente Arquillo	334,00	345,50	20,80	8,20		80,20	30,50	3,70	4,40																

Nombre	Residuo seco	CO ₃ H ⁺	SO ₄ ⁼	Cl ⁻	FI ⁻	Ca ⁺⁺	Mg ⁺⁺	Na ⁺	SiO ₂	K ⁺	CO ₂	NO ₃ ⁻	Fe	NH ₄ ⁺	Li ⁺	Zn ⁺²	Sr ⁺²	Mn	PO ₄	BO ₃ ⁺³	Bq/l	pH	t ^a	µS/cm	
Fuente del Val	187,20	135,70	3,50	18,30	0,30	24,80	6,80	27,90		3,30															
Fuente Liviana	280,00	254,30	16,30	1,90		68,00	19,00			0,50	5,50														
Fuente Primavera		295,30	43,00	39,70		86,60	23,30	20,70	5,90																
Fuente Vidrio	450,00	351,00		24,00		79,00	35,00	15,60		1,40													7,89		
Fuentevera	186	126,2	3,4	18,1		8,2	3,9	44,4	37,2																
Gorelsteiner Sprudel	2.527,00	1.187,00	36,00	40,00		347,00	108,00	119,00	40,10	11,00															
Guizza (Francia)	230,00	256,20	6,80	2,30		39,60	24,50	8,50	17,50	1,00	8,50												7,77	17,30	357
Hearterase		212,00	15,00	12,00	0,10	54,00	9,00	2,70		2,00		5,60											7,90		
Highland (Escocia)	136,00	136,00	6,00	7,50	<0,1	35,00	8,50	6,00		0,60		<1	<0,01										7,80		
Insalus	633,20	154,30	316,80	13,90		152,30	19,90	10,10	9,30																
Iqsi aqua (Egipto)	253,00	195,20	15,00	24,00		30,40	12,96	38,00	28,00	3,50															
Lanjarón		145,80	25,90	2,00		38,10	11,40	6,80																	270
Lauretana		3,60	1,40	0,42		1,00	0,30		5,80	0,33	1,90												5,80		
Limpia	211,60	228,80	10,80	1,10		46,40	22,80	0,53	1,20	0,09	4,30										0,450	7,99	12,90	344	
Limpid (Jahwa)	175,85	117,15		3,35		24,15	4,80	9,50	44,95	1,70							0,1>						7,45		
Littos (Grecia)	245,30	202,60	9,60	27,70		55,60	11,30	14,30	0,80			6,60											7,80		421
L´Origin(SriLanka)	214,00	153,00	12,80	3,00		39,60	9,50	4,65		0,50							0,25						7,70		
Lunares	620,00	297,70	150,00	72,30		103,40	40,40	40,00	9,60																
Marquesado. Fuente del	260,00	267,70	27,40	1,90		70,50	18,50	0,80																	
Ma-tha (Sri Lanka)				0,00		17,50		4,00		3,00	4,00	0,02											7,25		
Mondariz	185,90	164,70		17,20	0,40	10,40	5,60	48,80	13,30	2,80															
Monte Pinos	259,80	278,20	1,40	9,70		90,90	2,70	2,80																	
Moreral, Partida el			248,00		0,50	81,30	48,10		4,80	2,70															
Nendaz (Suiza)	94,00	65,00	8,00	<0,5		18,00	3,00	1,00		<0,5		<0,5													
Nera Kretes (Grecia)		152,56,3		10,5		43,3	6,3	6,1		0,4	0,0												7,80		204

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

Nombre	Resíduo seco	CO ₃ H ⁺	SO ₄ ⁼	Cl ⁻	Fl ⁻	Ca ⁺⁺	Mg ⁺⁺	Na ⁺	SiO ₂	K ⁺	CO ₂	NO ₃ ⁻	Fe	NH ₄ ⁺	Li ⁺	Zn ⁺²	Sr ⁺²	Mn	PO ₄	BO ₃ ⁺³	Bq/l	pH	t ^a	µS/cm	
Neval		243,00	120,00			58,00	45,00																		
Ocean (Malasia)			1,90	10,80		4,60	2,90	0,50		0,70		1,40											7,20		
Ojców Cystersów (Polonia)	1.947,89	1.464,43	12,50	3,55	0,12	323,85	72,47	28,00		3,09															
Orzone (Sri Lanka)			2,00	30,00	0,08	44,00	1,70						0,01										6,65		
OZ2O (Australia)		5,00		17,00		0,77	2,60	10,00		1,60															
Pallars		96,30	67,20	95,20	0,40	48,90	6,30	57,10				3,70													
Panna (Italia)		85,40	8,10	10,70	0,98	14,90	5,10	12,60	60,20	18,20		18,10													
Panticosa	99,60	21,90	18,40			8,10		16,50	31,40																
Peñaclara		199,00	335,00	14,00	0,80	134,00	34,00	13,00		1,00															
Perdiere	465,40	388,00	36,60	21,00		148,00	3,70	8,90		0,60															
Potable (Nivel guía)			25,00	25,00	0,70	100,00	30,00	20,00		10,00		25,00	0,05			0,10		0,02				6,5<pH<8,5	12,00	400	
Potable (Vir Máx.)	1.500,00		250,00	200,00	1,50		50,00	150,00		12,00		50,00	0,20			5,00		0,05				9,5	25,00		
Purnatur	270,00	267,00	27,40	1,90		70,50	18,50	0,80		0,50		2,00													
Quess	26,00	4,50	1,10	7,00	0,10	1,00	0,70	4,10																	
Quezac (Francia)		1.685,40	143,00	38,00	2,10	241,00	95,00	255,00		49,70															
Rayyan /Egipto)		66,00	53,00	28,00	0,70	29,00	12,00	20,00		10,00													7,30		
Regas		112,60	7,60	5,60		28,50	2,60	12,40																	
Ribagorza	348,90	333,10	18,50	31,20		65,70	27,70	22,80	12,20																
Riscos, Los	79,00	11,00		23,00		3,50	2,20	15,60		1,60															
Rochetta	173,06	173,29	7,83	0,99	0,11	55,19	3,86	4,65	5,16	0,42	6,25						0,23					7,65	11,80	254,5	
Rosal	367,00	311,00	5,00	41,00		71,00	12,00	49,00	16,00																
Saint Christ		146,60	349,00	164,00		117,00	28,40	12,60		20,95		1,00													
Saint Cyr		250,00	5,00	20,00		71,00	5,50	11,20		3,20		1,00													
Saint Michael		314,00	8,00	13,60		104,00	4,00	8,00		0,80		12,00													
St Yorre (Francia)	4.774,00	4.368,00	174,00	322,00	9,00	90,00	11,00	1.708,00		132,00															
Saint Yorre		4.263,00	182,00	329,00		78,00	9,00	1.744,00		115,00															

Nombre	Resíduo seco	CO ₃ H ⁺	SO ₄ ⁼	Cl ⁻	FI ⁻	Ca ⁺⁺	Mg ⁺⁺	Na ⁺	SiO ₂	K ⁺	CO ₂	NO ₃ ⁻	Fe	NH ₄ ⁺	Li ⁺	Zn ⁺²	Sr ⁺²	Mn	PO ₄	BO ₃ ⁺³	Bq/l	pH	t ^a	µS/cm
Salvetat (Francia)	850,00	820,00	25,00	4,00		2,53	11,00	7,00	72,00	3,00		1,00										6,00		
San Andrés	87,00	74,00	2,00	3,00	0,50	17,00	7,00	1,00	8,30	1,00														
San Benedetto (I)	250,00	293,00	4,90	2,80	<0,1	46,00	30,00	<0,0007	17,00	1,1	9,6	6,80										7,68	16,7	400
Santa Ana (Perú)	300,00	150,00	120,00	20,00		72,00	14,00	6,00	12,00	3,00		1,00										7,20		
San Mateo (Perú)						90,00	11,00	32,00		6,00														
Santolín		270,20	6,10	4,80		89,00	2,40	2,30																
San Vicente		88,40	17,40	3,50		25,70	6,80	6,40		1,00														
Savistroc		200,00	15,30	8,00		70,00	2,10	4,40		1,80														
Sierra	808,50	208,40	259,20	129,10		122,60	50,60	78,40	12,80															
Sierra Cazorla	340,70	465,40	14,90	2,70		77,80	37,10	1,30	7,00	0,30														
Sierras de Jaén		135,00				36,00	15,00	1,80		0,50			0,01					0,007						
Siwa (Egipto)	215,00	116,10	18,00	36,00	0,50	7,50	8,70	44,00	11,00	16,50														
Socorro	94,95	55,39	0,90		0,10	10,09	2,87	6,40		2,90		7,80					0,08		0,20			6,75		94
Socosani (Perú)		1.227,00				138,00	99,00	214,00		18,00														
Solán de Cabras	252,00	279,40	18,00	8,10	0,40	59,30	25,80	5,00	7,20	0,90														
Solares		250,60	36,20	139,00	0,10	75,30	17,70	80,90	8,30	2,30														
Sousas		355,00			2,00			118,00	61,00		0,40			0,40	0,77									
Spritzer (Malasia)	135,00	62,00	<3		<1	12,00	1,60	6,00	46,00	3,50												7,40		
Tankulla				18,00	0,70	51,00	3,00	22,00				0,20										8,70		
Tau	208,00	88,00	28,00	21,00	0,018	30,50	12,20		214,00	12,00		<1,00	0,003											
Tavina (Italia)	352,80	363,00	26,50	9,10		83,20	25,80	10,60	14,20	1,80		9,50										7,64		554
Thonon (Francia)	342,00	350,00	13,00	9,00		108,00	14,00	3,00		1,00		12,00										7,40		
Tropical(SriLanka)				tr.		18,22		4,31				2,60										7,30		50
Uberuaga		189,10	30,90	60,50		63,70	6,80	36,90																
Uliveto	1.026,00	732,00	156,00	114,80	1,90	220,80	34,30	104,00	7,90	11,00	930,00	7,80		0,20		1,70						6,20	23,50	1451
Vaia (Italia)	106,20	86,00	17,10	1,20		24,70	4,40	3,60	6,60	1,00		2,10										8,20		
Valtorre		191,00		39,70		25,60	23,60	30,50				4,00												

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

Nombre	Residuo seco	CO ₃ H ⁻	SO ₄ ⁼	Cl ⁻	Fl ⁻	Ca ⁺⁺	Mg ⁺⁺	Na ⁺	SiO ₂	K ⁺	CO ₂	NO ₃ ⁻	Fe	NH ₄ ⁺	Li ⁺	Zn ⁺²	Sr ⁺²	Mn	PO ₄	BO ₃ ⁺³	Bq/l	pH	t ^a	µS/cm	
Valvert (Francia)	201,00	204,00	18,00			67,60	2,00	1,90		0,20															
Vera	162,00	144,20	15,30	2,10		33,70	13,10	2,30	8,50	0,50	2,30										8.100,000	7,40	12,90	248	
Veri	196,00	200,10	12,50	1,10		68,50	1,50	0,60																	
Vichy Catalán	>5.000	2.013,00	44,30	631,20	7,00			1.125,00	72,00	51,70						11,20									
Vichy Célestins		3.245,00	129,00	227,00		90,00	9,00	1.265,00		71,00	2.500,00	2,00													
Vikos (Grecia)		297,60	2,40	8,90		101,80	0,70	2,10		0,80		2,50		0,00											
Viladrau	113,70	68,30	8,00	8,40		20,00	2,70	8,20	21,40																
Vittel		258	105			91,00	19,9	7,3																	
Viva!!! (Grecia)	158,00		2,50	7,00	0,03	45,00	6,00	1,90	2,20	0,30															
Volcania (Francia)	46	27	0,9	0,9		4,60	1,2	2,6	30,8	0,7		0,7											7,2		
Volvic	102	64	6,7	7,5		10,40	5	8	30	5,4		4													
Xiao (China y Jap)		120,35	2,13			30,00	4,98		46,88	0,93						0,02	0,28						7,4		
Zambra	428,00	245,60				93,80	25,30	21,30																	
Zoom100 (Malasia)		134,00	1,00	10,00	<1	29,00	1,00	4,00		2,00													7,40		

composición de lengua. Véase: lengua de vaca

composición de productos de tocador. Véase: prohibiciones de cosméticos y productos de tocador.

composición de pulmón. Véase: pulmón de vacuno.

composición de riñón. Véase: riñón de vaca.

composición de sesos. Véase: sesos de vacuno.

composición de tejido graso. Véase: grasa de vacuno.

composición de un vino fino. Véase: vino fino.

composición de un vino oloroso. Véase: vino oloroso.

composición de vino amontillado. Véase: vino amontillado.

composición del agua del mar. En la Tabla que sigue aparecen los elementos químicos encontrados en el **agua de mar**, en orden de su **concentración** media, expresada en gramos del elemento por kilogramo de agua. (‰)

Composición del agua de mar en orden de concentración	
Elemento	g/kg
Oxígeno	$8,57 \times 10^2$
Hidrógeno	$1,80 \times 10^2$
Cloro	18,98
Sodio	10,543
Magnesio	1,272
Azufre	$8,85 \times 10^{-1}$
Calcio	$4,00 \times 10^{-1}$
Potasio	$3,80 \times 10^{-1}$

Composición del agua de mar en orden de concentración	
Elemento	g/kg
Litio	$1,7 \times 10^{-1}$
Rubidio	$1,2 \times 10^{-1}$
Fósforo	7×10^{-2}
Bromo	$6,5 \times 10^{-2}$
Yodo	6×10^{-2}
Bario	3×10^{-2}
Carbono	$2,8 \times 10^{-2}$
Indio.	2×10^{-2}
Aluminio	1×10^{-2}
Cinc	1×10^{-2}
Hierro	1×10^{-2}
Molibdeno	
Estroncio	1×10^{-2}
Boro	$6,5 \times 10^{-3}$
Arsénico	3×10^{-3}
Cobre	3×10^{-3}
Estaño	3×10^{-3}
Selenio	4×10^{-3}
Silicio	$3,0 \times 10^{-3}$
Uranio	3×10^{-3}
Manganeso	2×10^{-3}
Níquel	2×10^{-3}
Vanadio	2×10^{-3}
Flúor	$1,3 \times 10^{-3}$
Titanio	1×10^{-3}
Argón	6×10^{-4}
Antimonio	5×10^{-4}
Cesio	5×10^{-4}
Cobalto	5×10^{-4}
Nitrógeno	5×10^{-4}
Cerio	4×10^{-4}
Criptón	3×10^{-4}
Itrio.	3×10^{-4}
Lantano	3×10^{-4}
Plata	3×10^{-4}
Neón	1×10^{-4}
Xenón	1×10^{-7}
Cadmio	1×10^{-7}
Volframio	1×10^{-7}
Bismuto	2×10^{-8}
Germanio	7×10^{-8}

Composición del agua de mar en orden de concentración	
Elemento	g/kg
Cromo.	5×10^{-8}
Torio	5×10^{-8}
Escandio	4×10^{-8}
Galio	3×10^{-8}
Mercurio	3×10^{-8}
Plomo	3×10^{-8}
Niobio	1×10^{-8}
Talio	1×10^{-8}
Neodimio	$9,2 \times 10^{-9}$
Holmio	8×10^{-9}
Helio.	5×10^{-9}
Oro	4×10^{-9}
Disproso	$2,9 \times 10^{-9}$
Praseodimio	$2,6 \times 10^{-9}$
Gadolinio	$2,4 \times 10^{-9}$
Iterbio	2×10^{-9}
Samario	$1,7 \times 10^{-9}$
Berilio	6×10^{-10}
Tulio	5×10^{-10}
Eutropio	4×10^{-10}
Lutecio	4×10^{-10}
Radio.	1×10^{-13}
Radón	6×10^{-19}

En la Tabla que sigue aparecen los elementos químicos encontrados en el agua de mar, **en orden alfabético**, y su concentración media, expresada en gramos del elemento por kilogramo de agua. (‰)

Composición del agua de mar en orden alfabético	
Elemento	g/kg
Aluminio	1×10^{-2}
Antimonio	5×10^{-4}
Argón	6×10^{-4}
Arsénico	3×10^{-3}
Azufre	$8,85 \times 10^{-1}$
Bario	3×10^{-2}
Berilio	6×10^{-10}
Bismuto	2×10^{-8}
Boro	$6,5 \times 10^{-3}$
Bromo	$6,5 \times 10^{-2}$
Cadmio	1×10^{-7}
Calcio	$4,00 \times 10^{-1}$

Composición del agua de mar en orden alfabético	
Elemento	g/kg
Carbono	$2,8 \times 10^{-2}$
Cerio	4×10^{-4}
Cesio	5×10^{-4}
Cinc	1×10^{-2}
Cloro	18,98
Cobalto	5×10^{-4}
Cobre	3×10^{-3}
Criptón	3×10^{-4}
Escandio	4×10^{-8}
Estaño	3×10^{-3}
Estroncio	8×10^{-3}
Eutropio	4×10^{-10}
Flúor	$1,3 \times 10^{-3}$
Fósforo	7×10^{-2}
Gadolinio	$2,4 \times 10^{-9}$
Galio	3×10^{-8}
Germanio	7×10^{-8}
Helio.	5×10^{-9}
Hidrógeno	$1,80 \times 10^2$
Hierro	1×10^{-2}
Holmio	8×10^{-9}
Indio.	2×10^{-2}
Iterbio	2×10^{-9}
Itrio.	3×10^{-4}
Lantano	3×10^{-4}
Litio	$1,7 \times 10^{-1}$
Lutecio	4×10^{-10}
Magnesio	1,272
Manganeso	2×10^{-3}
Mercurio	3×10^{-8}
Molibdeno	1×10^{-2}
Neodimio	$9,2 \times 10^{-9}$
Neón	1×10^{-4}
Cromo.	5×10^{-8}
Disproso	$2,9 \times 10^{-9}$
Niobio	1×10^{-8}
Níquel	2×10^{-3}
Nitrógeno	5×10^{-4}
Oro	4×10^{-9}
Oxígeno	$8,57 \times 10^2$
Plata	3×10^{-4}
Plomo	3×10^{-8}
Potasio	$3,80 \times 10^{-1}$
Praseodimio	$2,6 \times 10^{-9}$
Radio.	1×10^{-13}

Composición del agua de mar en orden alfabético	
Elemento	g/kg
Radón	6×10^{-19}
Rubidio	$1,2 \times 10^{-1}$
Samario	$1,7 \times 10^{-9}$
Selenio	4×10^{-3}
Silicio	$3,0 \times 10^{-3}$
Sodio	10,543
Talio	1×10^{-8}
Titanio	1×10^{-3}
Torio	5×10^{-8}
Tulio	5×10^{-10}
Uranio	3×10^{-3}
Vanadio	2×10^{-3}
Volframio	1×10^{-7}
Xenón	1×10^{-7}
Yodo	6×10^{-2}

composición del agua de mar artificial.

Medio de cultivo compuesto de cloruro de sodio, 7 g; cloruro de magnesio, 1 g; sulfato de magnesio, 0,4 g; sulfato de potasio, 0,25 g; sulfato de cal, 0,25 g; peptona, 2,5 g, en 250 ml de agua. La composición química del agua del mar artificial, según Lyman y Fleming para 1000 gramos de agua es: (‰)

Agua de mar artificial	
g/kg	Elemento
23,477 g	NaCl
4,981 g	MgCl ₂
3,917 g	Na ₂ SO ₄
1,102 g	CaCl ₂
0,664 g	KCl
0,192 g	NaKCO ₃
0,096 g	KBr
0,026 g	H ₃ BO ₃
0,024 g	SrCl ₂
0,003 g	NaF
de 7,9 a 8,3	pH

composición del agua del mar Mediterráneo. La composición media del agua del

mar en Ceuta y Melilla, en el Mar Mediterráneo, es:

Composición media del agua en el Mar Mediterráneo. S = 43,51 g/l		
	Ceuta g/l	Melilla g/l
Residuo seco a 110°C	41,075	40,903
Cloruro Cl ⁻	20,313	20,080
Sodio Na ⁺	10,400	11,050
Sulfato SO ₄ ⁼	2,850	2,612
Magnesio Mg ⁺⁺	1,380	1,445
Potasio K ⁺	0,410	0,400
Calcio Ca ⁺⁺	0,396	0,409
Bicarbonato HCO ₃ ⁻	0,086	0,098
Bromo Br ⁻	0,06	0,06
Carbonato CO ₃ ⁼	0,018	0,015
Estroncio Sr ⁺⁺	0,01	
Yodo I	indicios	
pH	7,5	7,6

Se caracteriza por una preponderancia de los aniones cloruro y de cationes sodio.

composición del alga nori. El alga Nori es muy rica en vitaminas, proteínas y minerales, como se muestra en la tabla. Véase: alga nori; *Porphyra vulgaris*.

Alga nori	
Proteínas	24-35%
Calcio	350-470 mg
Yodo	2-8 mg
Hierro	30-40
Potasio	3200 mg
Magnesio	80-90 mg
Betacaroteno (provitamina A)	10000 U.I

composición media del agua en el Mar Mediterráneo. Véase: agua de mar.

Compositae. Familia botánica. Sinónimo: *Asteraceae*. Véase: **compuestas**.

compota. Según el Código Alimentario, 3.22.28.1°. Es la confección preparada con fruta entera o partida en trozos regulares y con solución azucarada. No contendrá una riqueza superior al 15% de azúcares, repre-

sada en sacarosa. Véase: confecciones de frutas. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Compota	
Ácido ascórbico (C) (mg)	11,00
Ácido fólico (µg)	185,00
Calcio (mg)	3,00
Carbohidratos (g)	17,30
Energía (kcal)	66,08
Energía (kJ)	276,21
Fibra (g)	2,00
Fósforo (mg)	13,00
Grasa (g)	tr.
Hierro (mg)	0,20
Magnesio (mg)	9,80
Niacina (mg eq. niacina)	2,00
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,02
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	99,00
Proteína (g)	0,30
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,02
Sodio (mg)	3,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,03
Vitamina A (µg eq. retinol)	10,00

compota de membrillo. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

compota de verduras. Este plato es una mezcla de verduras reducida casi a una salsa, y es oriunda de la región de Provenza, en Francia. Pimientos, calabacitas y tomates se usan en abundancia en esta región, así como el aceite de oliva. **Ingredientes:** cebollita, aceite de oliva, pimiento amarillo, pimiento rojo, pimiento verde, calabacita, sal, pimienta, tomates concossées, ajo, bouquet garni.

Compsopogon. Véase: algas rojas (*Hydrodictyon* sp.).

Compuestas. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: metachlamydeae; sympetalae-gamopetalae-monopetalae) Orden: synandreae. Presentan en general flores en capítu-

los. Consideramos: abrotano (*Artemisia abrotanus*), achicoria (*Cichorium intybus*), achicoria hojas anchas (*Cichorium intybus*), alazor (*Carthamus tinctorius*), alcachofa (*Cynara scolymus*), artemisa (*Artemisia vulgaris*), cardo (*Cynara cardunculus*), crisantemo (*Crysanthemum morifolium*), diente de león (*Taraxacum officinale*), endibia (*Cichorium endivia latifolium*), endibia belga (*Cichorium intybus*), escarola (*Cichorium endivia crispum*), escorzonera, (*Scorzonera hispanica*), estragón (*Artemisia dracuncululus*), estragón invernal (*Tagetes lucida*), girasol (*Helianthus annuus*), helenio (*Inula helenium*), huacatay (*Tagetes minuta*), lechuga y lechuga cogolluda (*Lactuca sativa*), lechuga de tallo, (*Lactuca sativa* var. *angustana*), lechuga rizada (*Lactuca sativa* var. *crispa*), lechuga repolluda, (*Lactuca sativa* var. *capitata*), lechuga romana (*Lactuca sativa* var. *longifolia*), manzanilla (*Matricaria chamomila*), milenrama (*Achillea millefolium*), roqueta (*Eruca sativa*), salsifí (*Tragopon porrifolius*), tagarnina (*Silybum marianum*), tupinambo (*Helianthus tuberosus*). Sinónimo: *Asteraceae*; *Compositae*.

compuesto de calamares. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** calamares, cebolla, tomate, pimiento, ajo, perejil, comino, reunidos, vino blanco, aceite, laurel, tomillo, sal, harina.

compuesto de papas y huevos. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** papas, agua, chorizo canario, aceite de oliva, perejil, queso duro rallado, hierba huerto, huevo duro, sal, cebolla, ajo, laurel.

compuesto de pescado. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** pescado, tomate, cebolla, perejil, aceite de oliva, reunidos, azafrán, ajo, sal gruesa, agua.

compuesto de pollo. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** carne de pollo, cebolla, tomate, pimiento, ajo, perejil, comino, reunidos, vino blanco, aceite, agua, laurel, tomillo, harina, sal.

común. Pasta alimenticia compuesta originaria de Italia, comprendida en el grupo de las pastas colorata. Las pastas comunes al huevo varían desde el color pálido al dorado, según la cantidad de yemas que se usen. Las pastas de agua y harina tienen un cálido matiz amarillo, de acuerdo con la calidad de la harina.

común. Véase: vino común.

Común de Riaza y Sepúlveda. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Comunidad de Albalate de Zorita e Illana. Término municipal de la provincia de Guadalajara (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

con aguja. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Se dice de un producto ligeramente espumoso. Véase: cata del vino.

con huevo. Véase: prohibiciones de complementos panarios.

con leche. Véase: prohibiciones de complementos panarios.

conasacho. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Calappa granulatus* (Linnaeus). Sinónimo: **cangrejo real**.

concentrado. Recado en la cocina de Méjico. **Ingredientes:** hoja de aguacate, hoja de cebolla, semilla de cilantro. Véase: Recados en la cocina de Méjico.

concentrado de caldo. Es una combinación de ternera, pollo, pescado o vegetales deshidratados y extracto de levadura, sal, azúcar, hierbas y especias. Se usa para preparar caldos, sopas y salsas. Véase: condimentos salados.

concentrado de carne de vacuno. Líquido concentrado elaborado con extractos de carne de vacuno y verduras, caldo de vacuno, extracto de levadura, colorantes, almidón, azúcar, sal, especias y vitaminas. Se disuelve en agua caliente para consumir como bebida o se añade a sopas, caldos o salsas. Véase: cafés, té y otras bebidas.

concentrado de lejía. Según el Código Alimentario, 5.38.19. Corresponde exclusivamente a disoluciones de hipoclorito alcalino cuyo contenido en cloro activo exceda del 10%, con una alcalinidad máxima expresada en carbonato sódico del 3%. Véase: lejías y polvos de blanqueo.

concentrado de malta. Según el Código Alimentario, 3.30.50.5. Producto de idénticas características del extracto de malta, pero sin actividad diastásica. Véase: materias primas y productos elaborados de cervezas.

concentrado de tamarindo. Una pasta concentrada de color marrón oscuro más bien agrio que se usa para dar un toque de sabor a ciertos platos. Pueden adquirirse también semillas de tamarindo (*Tamarindus indica*) enteras.

concentrado de tomate. Pasta espesa que se obtiene del jugo concentrado de tomate por

acción de una cocción lenta (*coulis* de tomate); se utiliza mucho en salsas y guisos. Disponible en conserva o en tubo en los supermercados, aunque también puede prepararlo uno mismo. Sinónimo: puré de tomate, pasta de tomate. Véase: puré, pasta y concentrados de tomate; salsas y condimentos.

concentrados de tomate. Véase: puré, pasta y concentrados de tomate.

concepto de condimentos preparados. Consideramos: chatni con mango, harissa, humus, pasta de gambas, sambal ulek, tahini. Según el Código Alimentario, 3.24.64. Son aquellas mezclas de especias, entre sí o con otras sustancias alimenticias, dispuestas para empleo inmediato o utilización culinaria. Véase: condimentos y especias.

concepto de grasas hidrogenadas alimenticias. Véase: concepto y características de grasas hidrogenadas alimenticias.

concepto de los derivados de la leche. Véase: concepto y clasificación de los derivados de la leche.

concepto de platos congelados. Según el Código Alimentario, 3.26.09. Se incluyen: 1. **Platos precocinados congelados.** 2 **Platos preparados congelados.** Véase: platos precocinados y preparados congelados.

concepto de preparados alimenticios especiales. Según el Código Alimentario,; 3.26.13. Son aquellos productos que, sin reunir las condiciones de los precocinados y platos preparados, proporcionan, por medio de una simple dilución o calentamiento, determinados alimentos de inmediato consumo. Véase: preparados alimenticios especiales.

concepto de productos de régimen. Véase: concepto y características de productos dietéticos y de régimen.

concepto de productos dietéticos. Véase: concepto y características de productos dietéticos y de régimen.

concepto genérico de bebidas espirituosas. Según el Código Alimentario, 3.30.25. Se considerará bebida “espirituosa” todo líquido apto para el consumo humano elaborado con alcohol de uso alimentario y que tenga un grado alcohólico no inferior al que en cada caso se especifique. Véase: bebidas espirituosas.

concepto genérico de bebidas espirituosas. Véase: bebidas espirituosas. Concepto genérico.

concepto genérico de derivados de frutas. Según el Código Alimentario, 3.20.16. A efectos de este Código tienen esta consideración “**Derivados de frutas**” los zumos, néctares, derivados de tomate y confecciones obtenidos a partir de cualquier tipo o variedad de fruta o frutos frescos, mediante tratamiento o manipulación adecuados. Véase: derivados de frutas. **Aplicaciones:** Según 3.22.19. 4ª) Se admiten como edulcorantes el azúcar, la glucosa, la fructosa y la miel. También se admite el empleo de zumo de uva concentrado, en cantidad no superior al del zumo tratado, expresado éste siempre en zumo fresco. 6ª) Se admiten como clarificantes la albúmina, gelatina, caseína, tierra de infusorios y bentonita. 7ª) Se permite la adición de preparados enzimáticos que puedan facilitar la filtración y que se autoricen previamente. 10) Se admite la adición posterior de aromas recuperados durante el proceso tecnológico de concentración. 11) Se autoriza la adición de ácido cítrico (E 330) en cantidad máxima de 5 gramos por kilogramo de zumo fresco. 12) Se autoriza la adición máxima de 100 miligramos de ácido ascórbico (E 300) por litro de zumo fresco.

concepto genérico de salsas. Según el Código Alimentario, 3.24.71. Es la composición o mezcla de varias sustancias comestibles utilizables para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios. Véase: salsas.

concepto y características de grasas hidrogenadas alimenticias. Según el Código Alimentario, 3.16.42. 3.16.42 A efectos de este Código se consideran grasas hidrogenadas

alimenticias las obtenidas por saturación selectiva de las grasas naturales comestibles, por hidrogenación catalítica, refinación y eliminación completa del catalizador utilizado. Llevarán la denominación del aceite o grasa de origen, seguido de la palabra “hidrogenado” y reunirán las características generales indicadas en el artículo 3.16.02 (características de las grasas comestibles). Véase: alimentos; grasas hidrogenadas alimenticias.

concepto y características de productos dietéticos y de régimen. Según el Código Alimentario. 3.26.26. Los productos dietéticos, definidos en el capítulo II de este Código, responderán a una composición científicamente razonable y autorizada, poseerán un adecuado valor nutritivo, estarán debidamente designados y serán destinados a dietas especiales o a completar o sustituir la alimentación ordinaria. Véase: productos dietéticos y de régimen.

concepto y clasificación de los derivados de la leche. Según el Código Alimentario, 3.15.09. Son distintos productos obtenidos a partir de la leche mediante tratamientos tecnológicos adecuados. Se distinguen los siguientes grupos; a) **Nata**, b) **Mantequilla**, c) **Quesos y quesos fundidos**, d) **Sueros lácteos**, e) **Caseína**, f) **Requesón**. Véase: leche y derivados.

conch. Nombre vulgar del molusco: *Strombus gigas*.

concha. Nombre vulgar, en Centroamérica, del molusco: *Strombus galeatus* (Swainson). Sinónimo: **cobo cambute**.

concha. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Chlamys lischkei* (Dunker). Sinónimo: **pecten patria**.

concha. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Chlamys lischkei* (Dunker). Sinónimo: **ostión de los canales**.

concha. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Chlamys lischkei* (Dunker). Sinónimo: **pecten patria**.

concha. Nombre vulgar, en Costa Rica, del molusco: *Strombus peruvianus* (Swainson). Sinónimo: **cobo cresta de gallo**.

concha. Nombre vulgar, en Nicaragua, del molusco: *Strombus peruvianus* (Swainson). Sinónimo: **cobo cresta de gallo**.

concha. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Glycymeris maculata* (Broderip). Sinónimo: **almendra manchada**.

concha asesina. Nombre vulgar del molusco: *Tridacna gigas*.

concha blanca. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Gari solida* (Gray). Sinónimo: **colengue**.

concha blanca. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Semele solida* (Gray). Sinónimo: **almeja blanca chilena**.

concha blanca. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Tivela hians* (Philippi). Sinónimo: **tivela blanca**.

concha blanca. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Tivela pianulata* (Broderip y Sowerby). Sinónimo: **tivela piojosa**.

concha blanca de martillo. Nombre vulgar del molusco: *Malleus albus*.

concha burra. Nombre vulgar, en Méjico, del molusco: *Spondylus calcifer* (Carpenter). Sinónimo: **ostra espinosa burrica**.

concha cebollera. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Cytherea chisme* (Lamarck). Sinónimo: **almejón**.

concha das señoras. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Haliotis discus* (Reeve). Sinónimo: **oreja de mar**.

concha de abanico. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Argopecten purpuratus* (Lamarck). Sinónimo: **ostión abanico**.

concha de abanico. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Argopecten circularis* (Sowerby). Sinónimo: **peine volador**.

concha de abanico. Nombre vulgar del molusco: *Argopecten purpuratus*.

concha de abanico japonés. Nombre vulgar del molusco: *Amosium japonicum*.

concha de los bajos. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Chione subrugosa* (Wood). Sinónimo: **venus rayada**.

concha de los manglares. Nombre vulgar, en Ecuador, del molusco: *Anadara tuberculosa* (Sowerby). Sinónimo: **arca negra**.

concha de los manglares. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Anadara tuberculosa* (Sowerby). Sinónimo: **arca negra**.

concha de nácar. Nombre vulgar, en Méjico, del molusco: *Avicula frimbiata* (Dunker). Sinónimo: **ostra perlera viuda**.

concha de peregrino. Designación oficial española del molusco: *Pecten jacobaeus*. Sinónimo oficial: Beira; Beira txikia; Clozca de peregrí; Concha de Santiago; Concha de peregrino; Peregrina; Petxina de pelegrí; Rufina; Vano; Venera; Vieira.

concha de peregrino. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Pecten maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **vieira**.

concha de Santiago. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Pecten jacobaeus* (Linnaeus). Sinónimo: **concha de peregrino**.

concha espinosa. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Acanthocardia echinata* (Linnaeus). Sinónimo: **berberecho macho**.

concha espinosa. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Spondylus calcifer* (Carpenter). Sinónimo: **ostra espinosa burrica**.

concha fina. Designación oficial española del molusco: *Callista chione*.

concha fina. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Cytherea chisme* (Lamarck). Sinónimo: **almejón**.

concha gigante. Designación oficial española del molusco: *Pleuroplaca giogantea*.

concha gigante. Nombre vulgar del molusco: *Tridacna gigas*.

concha hojarasca canela. Designación oficial española del molusco: *Isognomon janus*.

concha hojarasca del Pacífico. Designación oficial española del molusco: *Isognomon chemnitzianus*; *Isognomon recognitus*. Sinónimo oficial: Hojarasca.

concha lampa. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Atrina maura* (Sowerby). Sinónimo: **pina lampa**.

concha mariposa. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Donax asper* (Hanley). Sinónimo: **coquina mariposa**.

concha mariposa. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Donax dentifer* (Hanley). Sinónimo: **coquina alineja**.

concha mariposa. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Donax paruvianus* (Deshayes). Sinónimo: **coquina palabrita**.

concha mariposa. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Iphigenia altior* (Sowerby). Sinónimo: **coquina alta**.

concha negra. Nombre vulgar, en Centroamérica, del molusco: *Anadara grandis*

(Broderip y Sowerby). Sinónimo: **arco casco de burro**.

concha negra. Nombre vulgar, en Ecuador, del molusco: *Anadara tuberculosa* (Sowerby). Sinónimo: **arca negra**.

concha negra. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Anadara grandis* (Broderip y Sowerby). Sinónimo: **arco casco de burro**.

concha negra. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Anadara tuberculosa* (Sowerby). Sinónimo: **arca negra**.

concha negra. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Glycymeris ovata* (Broderip). Sinónimo: **almendra negra**.

concha negra de martillo. Nombre vulgar del molusco: *Malleus malleus*.

concha perla. Nombre vulgar, en Centroamérica, del molusco: *Pinctada imbricata* (Röding). Sinónimo: **ostra perlera nacarada**.

concha perla. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Avicula frimbiata* (Dunker). Sinónimo: **ostra perlera viuda**.

concha perla. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Pinctada imbricata* (Röding). Sinónimo: **ostra perlera nacarada**.

concha perlífera. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Avicula frimbiata* (Dunker). Sinónimo: **ostra perlera viuda**.

concha prieta. Nombre vulgar, en Ecuador, del molusco: *Anadara tuberculosa* (Sowerby). Sinónimo: **arca negra**.

concha prieta. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Anadara tuberculosa* (Sowerby). Sinónimo: **arca negra**.

concha rayada. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Chione subrugosa* (Wood). Sinónimo: **venus rayada**.

concha Sol y Luna. Nombre vulgar del molusco: *Amosium japonicum*.

concha triangular sudafricana. Nombre vulgar del molusco: *Donax serra*.

concha tridacna pequeña. Nombre vulgar del molusco: *Tridacna elongata*.

concha veñeira. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Pecten maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **vieira**.

conchas a la chalaca. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** concha de abanico, limón, sal, pimienta. Para la **salsa:** limón, choclo, cebolla, ají amarillo, rocote, perejil, sal. Véase: entradas en la cocina de Perú.

conchas de cofre. Véase: *Donacidae*. Sinónimo: donácidos.

conchas triangulares. Véase: *Donacidae*. Sinónimo: donácidos.

conchavela. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Haliotis discus* (Reeve). Sinónimo: **oreja de mar**.

conchela de fisterra. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Pecten maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **vieira**.

conchelo. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Cerastoderma tuberculatum* (Linnaeus). Sinónimo: **curruco**.

conchelo. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Achea testitudinalis*. Sinónimo: **lapa**.

conchelo. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Aequipecten opercularis* (Linnaeus). Sinónimo: **volandeira**.

conchiglie. Pasta alimenticia compuesta originaria de Italia, comprendida en el grupo de las *forme speciali*. De diversos tamaños. Las más pequeñas se utilizan generalmente en sopas y las de tamaño intermedio con salsas. Las mayores, por lo común, se rellenan aunque son raras en Italia porque la cantidad de relleno que precisan ahoga el sabor de la pasta. Nombre español: **conchillas**.

conchiglie rigate. Pasta alimenticia hueca en forma de conchas. Véase: pastas cortas.

conchigliette piccole. Pasta alimenticia en forma de minúsculas conchas. Véase: pastas para sopas.

conchiglioni rigati. Pasta alimenticia hueca en forma de conchas gigantes. Véase: pastas cortas.

conchillas. Véase: *conchiglie*.

conchita blanca. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Chione compta* (Broderip). Sinónimo: **venus blanca**.

conchita blanca. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Chione gnidea* (Broderip y Sowerby). Sinónimo: **venus vistosa**.

Concholepas concholepas. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **loco**.

conchua. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Clupea clupeola* (Cuvier). Sinónimo: **sardineta escamuda**.

conchua. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Harengula jaguana* (Poy). Sinónimo: **sardineta jaguana**.

conchua pelona. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Clupeahumeralis* (Valenciennes). Sinónimo: **sardineta manzanillera**.

conchuela. Nombre vulgar, en Costa Rica, del molusco: *Aequipecten gibbus* (Linnaeus). Sinónimo: **peine percal**.

conchuela. Nombre vulgar, en Europa, (CD), del molusco: *Argopecten circularis* (Sowerby). Sinónimo: **peine volador**.

conchuela. Nombre vulgar, en Nicaragua, del molusco: *Aequipecten gibbus* (Linnaeus). Sinónimo: **peine percal**.

conchuela. Nombre vulgar, en Nicaragua, del molusco: *Argopecten circularis* (Sowerby). Sinónimo: **peine volador**.

conchuela. Nombre vulgar, en Panamá, del molusco: *Argopecten circularis* (Sowerby). Sinónimo: **peine volador**.

conchura de fuera. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Cytherea chisme* (Lamarck). Sinónimo: **almejón**.

concord. Tipo de uva americana en la costa Este de EE.UU. el vino que produce es de baja calidad. Véase: uvas.

concuyo. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Balistes capriscus* (Gmelin). Sinónimo: **pejepuerco blanco**.

Condado de Castilnovo. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

condenado. Nombre vulgar, en Puerto Rico, del pez: *Haemulon flavolineatum* (Desmarest). Sinónimo: **ronco amarillo**.

condiciones de jaleas. Según el Código Alimentario, 3.22.30. Se exigen las siguientes: a) El color de la jalea será el natural, y no estará oscurecido por sobrecocción. b) La jalea será transparente o traslúcida, presen-

tará el interior homogéneo, sin partículas de pulpa, burbujas, cristales visibles de azúcar, mohos, ni signos de fermentación. c) Al vaciar la jalea en el recipiente que se utilice como envase, deberá mantener la forma del interior de éste, temblará al ser movida sin sufrir deformaciones ni agrietarse. Deberá cortarse fácilmente con una cuchara, y el corte habrá de ser brillante. No será pegajosa ni gomosa ni presentará cristales al ser degustada. No presentará separación de líquidos (sinéresis) Véase: confecciones de frutas.

condiciones de materias primas para piensos. Según el Código Alimentario, 5.36.11. Deberán ser las siguientes: a) No modificarán los caracteres propios de los productos para consumo humano que se obtengan de animales que las ingieran. b) Que la proporción de impurezas o residuos no dificulte o impida su utilización directa, o en la elaboración de piensos. c) Cumplirán las exigencias analíticas, de composición, distribución, envasado, rotulado y registro que puedan indicarse en este Código o en las reglamentaciones correspondientes. d) Que se autorice expresamente su uso, si se trata de materia que no se haya utilizado tradicionalmente para pienso. Véase: materias primas para piensos.

condiciones de venta de pan. Según el Código Alimentario, 3.20.42. El pan se expenderá en establecimientos autorizados. Para su venta o consumo directo fuera de los mismos se presentará protegido con envoltura apropiada. * En los establecimientos de elaboración o de venta se observarán especialmente las siguientes reglas: a) Las harinas y primeras materias se almacenarán en depósitos que reunirán las condiciones generales consignadas en el capítulo VI (Almacenamiento y transporte), sin que se permita el apilamiento en los mismos locales de elaboración. b) Los productos elaborados que no lleven envolturas deberán tenerse en estantes o vitrinas, protegidos con medios que eviten el acceso

de insectos y en perfecto estado de limpieza. No se permitirá el apilamiento sobre el suelo. Véase: pan.

condiciones especiales de derivados de patatas. Según el Código Alimentario, 3.19.17. Se establecen las siguientes: a) En la preparación de patatas conservadas, deshidratadas y fritas y copos de patatas se podrán emplear los aditivos autorizados en las listas positivas complementarias del libro IV de este Código. b) Los “gránulos de patata” tendrán consistencia adecuada para convertirse rápidamente en puré cuando se mezclen con un líquido caliente o hirviendo. c) El envase de los “copos de patata” será opaco, impermeable y suficientemente consistente. Véase: derivados de patatas.

condiciones especiales de fertilizantes. Según el Código Alimentario, 5.37.05. Durante la producción y aplicación de fertilizantes se observarán las normas sanitarias y genéricas para toda clase de industrias. * Los abonos que se empleen por vía foliar dejarán de aplicarse, en el período que se fije para cada uno de ellos, antes de la recolección, de forma que los residuos que puedan quedar en la planta sean inferiores a los límites que señale oportuna reglamentación. Ver: fertilizantes.

condiciones especiales de leguminosas. Según el Código Alimentario, 3.18.08. Las legumbres secas y sus derivados presentarán un aspecto, olor y sabor normales, sin señales de haber sido atacadas por hongos, bacterias, insectos, ácaros o roedores, y su contenido máximo de humedad será del 15%. * Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiere a humedad, cuerpos extraños, impurezas, manchados, partidos y malformaciones. * Los purés y harinas de legumbres deberán contener, como mínimo, un 20% de proteínas, tolerándose máximo de 3% de grasas y 6% de cenizas. En los purés y harinas de garbanzos se tole-

rarán un mínimo de 17% de proteínas y un máximo del 8% de grasas, y en la harina de soja desengrasada, un mínimo del 40% de proteínas. * Las legumbres secas y sus derivados que no reúnan estas condiciones serán considerados “alimentos alterados”. Véase: disposiciones comunes de leguminosas.

condiciones especiales de patatas. Véase: condiciones especiales y tolerancias de patatas.

condiciones especiales de setas. Según el Código Alimentario, 3.21.20. Para que las setas puedan destinarse al consumo deberán reunir, además de las condiciones generales que señala el artículo 3.21.12 (Condiciones generales de hortalizas, verduras y legumbres) las especiales siguientes: a) Autorización para el consumo, previo examen facultativo. b) Presentarse enteras, no pudiendo venderse mezcladas varias especies. c) En perfecto estado de conservación. * La reglamentación correspondiente contendrá catálogo de las setas silvestres que en cada región pueden destinarse al consumo en fresco, así como normas para su recolección, circulación y venta. setas. Véase: hortalizas y verduras; setas.

condiciones especiales y tolerancias de patatas. Según el Código Alimentario, 3.19.05. Además de las condiciones establecidas en el capítulo VI (Almacenamiento y transporte), se establecen las siguientes: a) En el almacenamiento de “patatas frescas” se mantendrán las condiciones ambientales adecuadas que impidan la excesiva pérdida de agua, el desarrollo de organismos parásitos, el crecimiento de los brotes o la excesiva acumulación de azúcares. b) Las tolerancias en las “patatas frescas” para los residuos de productos fitoterapéuticos serán las autorizadas en el capítulo XXXVII de este Código y reglamentaciones complementarias. c) En la elaboración de “patatas peladas” se podrán emplear, únicamente, blanqueantes autorizados en las listas positivas complementarias del capítulo XXXI de este Código. d) En el almacenamiento y transporte se mantendrá el producto

a temperaturas superiores a 5 °C e inferiores a 35 °C. Véase: patatas.

condiciones específicas de alimentos conservados. Según el Código Alimentario. 2.05.16. Para los alimentos conservados se establecen las siguientes: a) Los procedimientos de conservación deberán garantizar siempre las condiciones higienico-sanitarias para los alimentos sometidos a estos tratamientos. b) Cada proceso de conservación utilizado deberá cumplir todos los requisitos exigidos en su caso. c) La conservación de alimentos por radiaciones ionizantes se autorizará siempre que se haya comprobado, por procedimientos adoptados tradicionalmente, que el alimento así conservado está exento de peligro para el consumidor. d) Las proporciones máximas de humedad de los productos conservados por los procedimientos de desecación, deshidratación y liofilización no deberán exceder de los que se establezcan para cada uno de ellos en la reglamentación oportuna. Véase: alimentos conservados.

condiciones generales de almacenamiento de alimentos. Según el Código Alimentario, 2.06.02. El almacenamiento reunirá las siguientes condiciones generales: a) Distribución de los alimentos en pilas o lotes que guarden la debida distancia entre ellos, y con paredes, suelos y techos. b) Utilización de espacios en superficies y altura y sistema de almacenamiento adecuados al movimiento, recepción, manipulación y expedición. c) Rotación de existencias y remociones periódicas en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto. d) Reconocimiento e inspección periódicos de las condiciones del local y del estado de los alimentos. e) Retirada de los alimentos deteriorados, infestados o contaminados, así como de aquellos cuyos envases aparezcan rotos. Se procederá, según los casos, a su inutilización o a su destino a otros usos que no sean el consumo humano. con respecto al local se tomarán las medidas apropiadas para evitar ulteriores contaminaciones. Véase: almacenamiento y transporte de alimentos.

condiciones generales de aparatos relacionados con los alimentos. Véase: condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado.

condiciones generales de aparatos, utensilios y envoltentes. Según el Código Alimentario. 2.04.01. Todo material que tenga contacto con los alimentos en cualquier momento de su preparación o elaboración, distribución y consumo, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza y reunirá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que para caso se especifican en este Código y disposiciones complementarias. a) Estar fabricado con materias primas autorizadas en este Código. b) No transmitir a los alimentos y bebidas con que se pongan en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarlos. c) No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los alimentos y bebidas, o que, aún siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos. d) No alterar las características de composición y los caracteres organolépticos de los alimentos.

condiciones generales de componentes de bebidas no alcohólicas. Según el Código Alimentario, 3.29.10. Las bebidas no alcohólicas deberán satisfacer las siguientes condiciones generales: a) Estar elaboradas exclusivamente con los productos autorizados para cada clase de bebidas. b) Poseer aspecto normal, color, olor y sabor característicos. c) Estar exentas de impurezas y microorganismos nocivos. d) Cumplir las exigencias de este capítulo en cuanto a la utilización o presencia de aditivos. e) No contener mayor cantidad de alcohol etílico que el procedente de las materias primas autorizadas. Véase: bebidas no alcohólicas.

condiciones generales de envases para alimentos. Véase: condiciones generales del material relacionado con los alimentos, apa-

ratos y envases. Rotulación y precintado. Envasado.

condiciones generales de hortalizas. Véase: condiciones generales de productos hortícolas frescos.

condiciones generales de juguetes. Véase: condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico.

condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico. Según el Código Alimentario. Capítulo IX 2.09.00. Comprende: 2.09.01 **Contenido.** 2.09.02 **Fabricación.** 2.09.03 **Colorantes permitidos.** 2.09.04 **Colorantes prohibidos.** 2.09.05 **Coloreado del caucho.** 2.09.06 **Pinturas infantiles.** 2.09.07 **Pinturas y tinta china.** 2.09.08 **Tintas y otros.** 2.09.09 **Pinturas para la construcción.** 2.09.10 **Textiles, papeles y cueros.** 2.09.11 **Productos varios.** Véase: condiciones generales de los materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos e industrias de la alimentación.

condiciones generales de material de uso doméstico. Véase: condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico.

condiciones generales de materiales relacionados con los alimentos. Véase: condiciones generales de materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos e industrias de la alimentación.

condiciones generales de materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos e industrias de la alimentación. Según el Código Alimentario. Segunda parte. Consta de: Capítulo IV 2.04.00 **Condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado.** Capítulo V 2.05.00 **Conservación de alimentos.** Capítulo VI. 2.06.00 **Almacenamiento y**

transporte. Capítulo VII. 2.07.00 **Preparación culinaria.** Capítulo VIII. 2.08.00 **Condiciones generales que debe cumplir el personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación.** Capítulo IX. 2.09.00 **Condiciones generales de los juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico.** Véase: Código Alimentario español.

condiciones generales de personal relacionado con las industrias de la alimentación. Véase: condiciones generales de materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos e industrias de la alimentación.

condiciones generales de personal relacionado con los alimentos. Véase: condiciones generales de materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos e industrias de la alimentación.

condiciones generales de preparación culinaria. Según el Código Alimentario, 2.07.02. La preparación culinaria en todos los establecimientos que distribuyan o vendan alimentos preparados para su inmediato consumo (hoteles, restaurantes, comedores colectivos y otros) se ajustará a las condiciones generales que se establecen y, en su caso, a la Reglamentación complementaria. Véase: preparación culinaria.

condiciones generales de productos hortícolas desecados. Véase: condiciones generales de productos hortícolas desecados y deshidratados.

condiciones generales de productos hortícolas desecados y deshidratados. Según el Código Alimentario, 3.21.17. Se establecen las siguientes: a) Procederán de hortalizas, verduras o legumbres recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación, sanas y limpias, privadas de pedúnculos, partes leñosas, fibrosas o dañadas y, en general, de las que usualmente no sean comestibles. b) Aquellas que lo precisen se cortarán en formas finas que aseguren mejor desecación. c) Como tratamientos previos a la desecación

se admiten la lejía caliente y el anhídrido sulfuroso, gaseoso o en disolución, pero nunca el residuo que quede de este último en las hortalizas y verduras será superior al 12,5 gramos por 1.000 en peso. d) No podrán contener más del 12% de agua, del 10% de cenizas totales ni del 15 por 1.000 de cenizas solubles en ácido clorhídrico. e) La capacidad de reconstitución para cada clase de productos desecados se establecerá en las reglamentaciones complementarias. f) El envasado se hará en condiciones que aseguren una perfecta protección de la humedad y del contacto directo con el aire. Véase: condiciones generales de productos hortícolas.

condiciones generales de productos hortícolas deshidratados. Véase: condiciones generales de productos hortícolas desecados y deshidratados.

condiciones generales de productos hortícolas frescos. Según el Código Alimentario, 3.21.12. Las hortalizas destinadas para el consumo en fresco, para la desecación o deshidratación, para la congelación y para la elaboración de derivados y conservas, reunirán las siguientes condiciones. a) Estarán recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños. b) Estar exentas de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia. c) Estar exentas de artrópodos, gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos. d) Estar exentas de enfermedades criptogámicas. e) Estar libres de partes marchitas y de materias extrañas adheridas a su superficie. f) Estar exentas de agentes microbianos patógenos. g) No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que este Código establece. Véase: hortalizas, verduras y legumbres.

condiciones generales de rotulación de alimentos. Véase: condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado.

condiciones generales de sustancias enriquecedoras de alimentos. Según el Código Alimentario, 3.26.32. Para que una sustancia sea considerada como enriquecedora de los alimentos deberá figurar en uno de los grupos que integra los "nutrientes" incluidos en el capítulo II de este Código. También podrá considerarse como tales aquellos productos naturales que por su alto contenido en nutrientes se incorporan a los alimentos a fin de enriquecerlos. Los productos enriquecedores serán expuestos, almacenados y vendidos exclusivamente en envases de origen. Véase: sustancias enriquecedoras de alimentos.

condiciones generales de sustancias que impiden las alteraciones biológicas. Véase: condiciones generales de sustancias que impiden las alteraciones químicas y biológicas.

condiciones generales de sustancias que impiden las alteraciones químicas y biológicas. Según el Código Alimentario, 4.33.02. Las sustancias antioxidantes y agentes conservadores, además de las condiciones exigidas para los aditivos en el capítulo XXXI (Aditivos. Sustancias que modifican los caracteres organolépticos) de este Código, deberán reunir las siguientes: a) Poseer una eficaz acción inhibidora. b) Dispersarse o disolverse fácilmente en los alimentos. d) Ser inocuos por razón de la concentración utilizada. d) No modificar los caracteres organolépticos ni las cualidades nutritivas de los alimentos. Véase: sustancias que impiden las alteraciones químicas y biológicas.

condiciones generales de transporte de alimentos. Según el Código Alimentario, 2.06.06. El transporte de alimentos deberá adaptarse a las condiciones adecuadas para cada clase de producto. * Todos los materiales de los medios de transporte y de protección empleados reunirán las condiciones

previstas en el capítulo IV de este Código (Condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado). Véase: almacenamiento y transporte de alimentos.

condiciones generales de tratamientos relacionados con las industrias de la alimentación. Véase: condiciones generales de materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos e industrias de la alimentación.

condiciones generales de tratamientos relacionados con los alimentos. Véase: condiciones generales de materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos e industrias de la alimentación.

condiciones generales de útiles de colegio. Véase: condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico.

condiciones generales del envasado de alimentos. Véase: condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado.

condiciones generales del material relacionado con los alimentos. Véase: condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado.

condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado. Según el Código Alimentario. 2.04.00. Comprende: Sección 1ª **Aparatos, utensilios y envoltentes.** Sección 2ª **Rotulación y etiquetado.** Sección 3ª **Envasado.** Véase: condiciones generales de los materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos e industrias de la alimentación.

condiciones generales que debe cumplir el personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación. Según el Código Alimentario. Capítulo VIII 2.08.00. Comprende: 2.08.01 **Misión de los Técnicos titulados.** 2.08.02 **Plantilla de Técnicos.** 2.08.03 **Responsabilidad de los Técnicos titulados.** 2.08.04 **Obligaciones generales.** 2.08.05 **Estado sanitario.** 2.08.06 **Carné sanitario.** 2.08.07 **Vigilancia sanitaria.** Véase: condiciones generales de los materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos e industrias de la alimentación.

condiciones hidromorfológicas. Características relacionadas con la morfología del cauce (profundidad, anchura, fondo) y su hidrología (cantidad, dinámica y conexión de aguas superficiales y subterráneas).

condiciones microbiológicas de helados. Según el Código Alimentario, 3.28.16. Los helados y sorbetes de frutas ácidas no contendrán más de 50.000 bacterias banales por gramo, haciéndose el recuento en placas; los de otras frutas, leche y nata no contendrán más de 100.000 bacterias banales por gramo. No existirán licuadoras de la gelatina ni microbios patógenos: estreptococos, estafilococos, *Microbacterium tuberculosis*, brucellas y salmonellas. El grupo coliforme no podrá sobrepasar los 20 gérmenes por gramo. Véase: helados.

condiciones para el tratamiento de grasas comestibles. Véase: condiciones para la obtención o tratamiento de grasas comestibles.

condiciones para la obtención o tratamiento de grasas comestibles. Según el Código Alimentario, 3.16.07. Para permitir un procedimiento de obtención o tratamiento de grasas comestibles, no consignado en 3.16.06 (Tratamiento de grasas comestibles), serán indispensables las siguientes condiciones: a) Que no resulte de su aplicación una merma del valor alimenticio del producto obtenido, respecto al precedente de otros métodos autorizados. b) Que no produzca cambios perjudiciales en la estructura natural de

los componentes. c) Que se haya comprobado la acción inocua de los productos por pruebas biológicas. Véase: grasas comestibles; contenido de grasas de los alimentos.

condiciones riparias. Condiciones para el desarrollo de formaciones de vegetación de ribera.

condiggion. Plato de la "cocina de Italia". Nombre español: ensalada de verano de verduras.

condimento. Véase: condimentos; condimentos preparados, especias, mostaza de mesa, salsas y vinagres, salsas y condimentos; contenido energético de los condimentos.

condimento aromático. Véase: especias.

condimento criollo. La cocina criolla de Luisiana se ha extendido dentro y fuera de los estados unidos durante los últimos años. Chiles, hierbas aromáticas, mostaza y comino son los principales condimentos. Los preparados comerciales tienden a incluir polvo de cebolla y de ajo, los cuales suelen tener un marcado sabor químico, por lo que es preferible utilizar cebolla y ajo frescos. Esta mezcla se frota en la carne o el pescado antes de asarlo, o se utiliza para sazonar *gumbos* (estofados locales). y *jambalayas* (platos de arroz) Como variantes, se puede utilizar salvia seca, albahaca o hinojo en lugar de tomillo y orégano, **Ingredientes:** diente de ajo, cebolla, pimentón, pimienta negra molida, comino molido, mostaza en polvo, cayena, tomillo seco, orégano seco, sal. Véase: mezclas de especias.

condimento de guindillas. Mezcla de especias a base de guindillas secas y molidas que puede incluir, además, pimienta, comino, orégano, pimentón, clavo de especia y ajo. El sabor picante de las guindillas empleadas determina la fuerza de la mezcla. El condimento de guindillas aromatiza y da color al arroz y la pasta. Véase: especias.

condimento dulce. Tipo de chatni oscuro, elaborado con varias hortalizas, azúcar, vi-

nagre, dátiles, sal, manzanas, zumo de limón, colorantes, especias, ácido alimenticio y ajo. Se sirve con carnes frías y quesos. Véase: encurtido; aderezo; y chatni,

condimento para encurtidos Usada en conservas o encurtidos de verduras y hortalizas, en vinagres y chatnis, esta mezcla se compone de hojas de laurel, guindillas rojas, semillas de mostaza y de cilantro, pimienta de Jamaica, clavos, jengibre y macis. Véase: especias y semillas.

condimentos. Substancias de diversa naturaleza que se añaden a los alimentos para corregir el sabor o facilitar su digestión. Los condimentos pueden ser **ácidos**, como el vinagre, limón, **aliáceos**, como el ajo, cebolla, mostaza, etc.; **aromáticos**, como la vainilla, canela, anís, hinojo, etc. El condimento más común es la sal de cocina o cloruro de sodio. Véase: condimentos preparados, especias, mostaza de mesa, salsas y vinagres, salsas y condimentos. Véase: condimentos y especias; salsas y condimentos; contenido energético de los condimentos.

condimentos aromáticos. Según el Código Alimentario, 3.24.21. Se designa con el nombre de especias o de condimentos aromáticos a las plantas, frescas o desecadas, enteras o molidas, que, por tener sabores u olores característicos, se destinan a la condimentación o a la preparación de ciertas bebidas. Véase: especias.

condimentos de España. Las principales condimentos españoles protegidos con Denominación de Origen (D.O.) son: Azafrán de la Mancha. Con Denominación de Calidad (D.C.) son: Pimentón de la Vera. Véase: alimentos de España.

condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico. Acitrón, Azocile, Achiotte, Adobo, Agar agar, Aguacate, Ajonjolí, Albahaca, Alcaparra, Almendra, Anís, Avellana, Azafrán, Bagre, Cacahuete, Canela, Cilantro,

Clavo, Comino, Cuitlacoche, Charal, Chaya, Chayote, Chía, Chicharrón, Chiles (Chile de chiapas, Chile verde serrano, Chile pasilla, Chile guajillo, Chile ancho, Chile mulato, Chile morita, Chile cascabel, Chile poblano, Chile jalapeño, Chilaca, Chicotle), Chocolate, Chorizo, Fideo, Higuera, Epazote, Guaje, Jitomate, Jumil, Mejorana, Mezquite, Mixiote, Nopal, Orégano, Pápalo, Pasitas, Pepita, Perejil, Piloncillo, Pimienta, Pinole, Tortillas de harina, Tortilla de harina tipo crêpes.

condimentos preparados. Según el Código Alimentario, Capítulo XXIV Sección 4ª. Comprende: 3.24.64 **Concepto.** 3.24.65. **Clasificación.** Véase: condimentos y especias. contenido energético de los condimentos.

condimentos salados: Caldo líquido; Clorofila líquida; Concentrado de caldo; Extracto concentrado de levadura; Gentleman's relish; Glutamato monosódico; Mezcla para rellenos; Pan rallado; Pasta de anchoas; Pimienta negra; Pimienta rosa; Sal de ajo; Sal de apio; Sal de cebolla; Sal de mesa; Sal marina; Sal mineral; Verjuice. Véase: salsas, condimentos, aderezos y conservas.

condimentos y colorantes. Agua de azahar; Agua de rosas; Bitter; Cocinilla; Colorantes alimenticios; Esencia de almendras; Esencia de naranja; Esencia de vainilla; Salsa París. Véase: salsas, condimentos, aderezos y conservas.

condimentos y especias. Según el Código Alimentario, Capítulo XXIV. 3.24.00. Sección 1ª **Sal.** Sección 2ª **Vinagres.** Sección 3ª **Especias.** Sección 4ª **Condimentos preparados.** Sección 5ª **Mostaza de mesa.** Sección 6ª **Salsas.** Sección 7ª **Disposiciones comunes.** Véase: alimentos y bebidas. Véase: contenido energético de los condimentos.

condrínidos. Véase: *Chondrinidae*.

condrostoma común. Nombre vulgar del pez: *Chondrostoma nasus*.

condrostoma italiana. Nombre vulgar del pez: *Chondrostoma soetta*.

conducción. Es, a los efectos del Artículo 2 del Real Decreto 140/2003 14. cualquier canalización que lleva el agua desde la captación hasta la ETAP o, en su defecto, al depósito de cabecera.

conducción. Gases comprimidos. Véase: envasado y conducción. Gases comprimidos.

conejo. Designación oficial española del pez: *Gempylus prometheus*; *Prometeus atlanticus*; *Promethichthys prometheus*; *Signatus guttatus*; *Thyrsites ballieui*.

conejo. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Malacanthus brevisrostris* (Guichenot). Sinónimo: **matajuelo ñato**.

conejo. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Alepisaurus ferox* (Lowe). Sinónimo: **lanzón trompalarga**.

conejo. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Euthynnus pelamos* (Linnaeus). Sinónimo: **listado**.

conejo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Lagocephalus laevigatus* (Linnaeus). Sinónimo: **tamboril mondeque**.

conejo. Nombre vulgar del mamífero: *Oryctolagus cuniculus*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Conejo	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Ácido fólico (µg)	4,80
Calcio (mg)	22,80
Cinc (mg)	1,40
Colesterol (mg)	71,90
Energía (kcal)	87,20
Energía (kJ)	364,50
Fósforo (mg)	220,00
Grasa (g)	5,20
Grasa moninsaturada (g)	1,40

Conejo	
Grasa poliinsaturada (g)	1,50
Grasa saturada (g)	1,80
Hierro (mg)	1,50
Magnesio (mg)	24,90
Niacina (mg eq. niacina)	8,70
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,35
Porción comestible (%)	57,00
Potasio (mg)	360,00
Proteína (g)	10,10
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,12
Sodio (mg)	67,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,10
Vitamina A (µg eq. retinol)	0,34
Vitamina B ₁₂ (µg)	11,00
Vitamina D (µg)	tr.
Vitamina E (mg)	0,27
Yodo (mg)	1,80

conejo a la alicantina. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “caza”. Cocina de Valencia. España era, en la antigüedad, “tierra de conejos”, como la llamaron los romanos. El conejo abunda aún en nuestras colinas y montes. Por ello, no es de extrañar que, desde tiempos inmemoriales, se encuentre en nuestras recetas culinarias. Cada región lo hace a su estilo, siempre exquisito. **Ingredientes:** conejo, habas, naranja agria, harina, ajo, lechuga, guindilla, laurel, tomillo, orégano, pimienta, aceite, sal. Véase: cocina de España.

conejo a la cacerola con zanahorias. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “pollo y animales de caza”. **Ingredientes:** patas de conejo, sal, pimienta, harina, aceite vegetal, mantequilla, cebollitas, vino tinto, bouquet garni, carne de ternera, zanahoria, cebollita, azúcar, champiñón. Nombre en Francia: lapin mijote aux carottes fondantes. Véase: pollo y animales de caza en la cocina de Francia.

conejo a la cazadora. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** conejo, manteca de cerdo, vino blanco, chalotes, hierbas aromáticas, tomate en conserva, setas secas, perejil, sal, pimienta.

conejo a la cazallera. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** conejo, cebolla, ajo, pimentón, orégano, vinagre, aceite, sal.

conejo a la marismeña. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** conejo de campo, cebolla, ajo, pimiento, aceite de oliva, caldo de carne, vino blanco, perejil, laurel, tomillo, romero, orégano, comino, pimienta, canela en rama.

conejo a la mostaza. Plato de la cocina de Cantabria “Pesquera” perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** conejo, crema de leche, vino blanco, mostaza, harina, aceite de oliva, pimienta negra, sal. Véase: cocina de Cantabria.

conejo a la sidra. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** Véase: cocina de Asturias.

conejo al alioli. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “caza”. Típico de la cocina de Cataluña. **Ingredientes:** conejo, tomate, zanahoria, manteca de cerdo, ajo, cebolla, laurel, vino blanco, canela, pimienta, aceite, sal. Véase: cocina de España.

conejo al estilo del monte Sibalbín. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** conejo, tomate, pimiento, cebolla, ajo, laurel, vino blanco, pimienta negra, aceite, patatas, perejil. Para la salsa de tomate: tomate, pimiento, cebolla, azúcar.

conejo al horno. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** conejo, tomillo, orégano, romero, mostaza del orégano, vino blanco, manteca, sal. Véase: cocina de Asturias.

conejo al salmorejo. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “caza”.

Cocina de Cataluña. **Ingredientes:** conejo, patatas, pimiento rojo, ajo, pimentón, comino, laurel, tomillo, vinagre, aceite, sal. Véase: cocina de España.

conejo al salmorejo. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** Conejo, ajo, sal gruesa, comino, orégano, laurel, perejil, vino blanco, vinagre, aceite, pimienta negra, tomillo.

conejo al salmorejo. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** conejo, pimiento choricero, vino blanco, aceite, pimentón, laurel, orégano, tomillo, sal.

conejo asado. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** Véase: cocina de Asturias.

conejo belga. Raza grande. Es una de las razas de conejo más grande. El aspecto económico de la cría de este conejo está en retroceso. Los animales son muy exigentes en cuanto a alojamiento, calidad y cantidad del alimento que, además, no utilizan adecuadamente. El sabor de su carne es insulso. Debido al gran peso de los intestinos y la grasa se producen muchos despojos por lo que la carne aprovechable es mínima. Características. Peso mínimo: 5,5 kg, peso medio: 6 a 7 kg, el máximo no está establecido. Véase: conejo doméstico.

conejo bélier francés. Raza grande. El conejo carnero francés es un representante ampliamente extendido de las razas de carne grandes y pesadas. El conejo francés es el preferido por los pequeños criadores ya que el aumento de peso de sus crías es especialmente importante, incluso cuando la raza no es muy fértil (generalmente 6 crías por manada) Necesitan menos alimento que el resto de las razas, y su piel es de gran tamaño. **Características.** Peso mínimo: 5 kg, peso óptimo: 5,5 kg, el máximo no está establecido. Véase: conejo doméstico.

conejo campero a la mejorana. Véase: conejo campero al almorau.

conejo campero al almorau. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** conejo campero, tomillo, laurel, comino, pimienta negra, nuez moscada, culantro, orégano, clavo, almorau (mejorana), ajo, vino blanco, aceite de oliva, sal.

conejo casero. Nombre vulgar del mamífero: *Oryctolagus cuniculus*. Véase: conejo; mamíferos de caza; conejo doméstico.

conejo castorex. Véase: conejo Rex.

conejo chinchilla. Raza mediana. Véase: conejo doméstico. El nombre de esta raza proviene del pequeño y salvaje roedor sudamericano llamado chinchilla, con el que tienen en común la coloración plateada de la piel. Los chinchilla son conejos adecuados para la cría a pequeña escala. Producen una piel muy valiosa y, a la vez, una carne tierna y jugosa. Frecuentemente se los cría con fines médicos o de laboratorio, ya que tienen en las orejas una venas muy visibles que facilitan la extracción de sangre. El valor de la piel del conejo chinchilla depende de la coloración del pelo. Ésta es gris matizado, negra y blanca, debido a sus pelos espigados rayados transversalmente, cuya parte inferior es de un color azul grisáceo en una longitud de, aproximadamente, 16 mm. La parte media de una longitud de 5 mm es de un color azul grisáceo hasta blanco grisáceo, y tiene que diferenciarse claramente de la parte inferior y de la superior. La transición hacia final del pelo está formada por una franja negra a marrón de una anchura de 3 mm. La parte final es alternativamente en un pelo negro y en otro blanco. Así se forma un típico matiz en forma ondulado. Una ventaja de esta raza es su poca exigencia en cuanto a la conejera. Las conejas son muy fértiles, de 4 a 5 veces al año paren de 6 a 8 crías por camada. Véase: conejo doméstico.

conejo con caracoles. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “caza”. De la cocina de Cataluña. Este succulento guisado nos permite empezar a conocer la importancia que tienen los caracoles en la cocina de Cataluña. Tanta, que existen hasta siete tipos de caracoles diferentes. El mejor, el que debemos utilizar para apreciar todo su exquisito sabor, es el llamado “caracol de las viñas” (*Helix pomatia*), que tienen la cáscara blanquecina, con manchas negras y su superficie es rugosa y granulada. Los expertos gastronómicos del caracol, que en Cataluña son miles, lo consideran el mejor, seguido a poca distancia por el llamado “caracol judío” (*Helix candidissima*), cuya cáscara es muy blanca. Ambos se suelen hallar entre los viñedos. El conejo, así tratado, adquiere un sabor especial. Existe un contraste de sabores que nos permite valorar muy bien esta exquisita receta, que merece ser mucho más conocida fuera de los límites de Cataluña. **Ingredientes:** conejo, caracoles hervidos, cebolla, tomate, almendras, ajo, chocolate, caldo de ternera, brandy, perejil, aceite, sal. Véase: cocina de España.

conejo con gambas. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 20 minutos. **Ingredientes:** conejo, gambas, cebolla, tomate, ramito compuesto, ajo, vino rancio, brandy, almendras tostadas, azafrán, caldo, chocolate, mantequilla, aceite, sal, pimienta, harina. Véase: conejo y aves de corral en la cocina clásica.

conejo con setas y chocolate. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 10 minutos. **Ingredientes:** conejo, cebolla, puerro, apio, tomate, pica-da clásica, rebanado de pan frito, chocolate, vino rancio, setas, sal, pimienta, hierbas aromáticas, aceite, manteca de cerdo. Véase: conejo y aves de corral en la cocina clásica.

conejo de Angora. Raza mediana. El conejo angora es una de las razas más antiguas y, al mismo tiempo, la única que da lana en vida. Se trata de un típico conejo de pelo

largo y que, en la actualidad, es el que más se cría. La lana se obtiene normalmente por esquilado, más raramente por peinado o pelado. Este procedimiento se repite cada 3 meses. Un conejo adulto da de 300 a 500 g de lana al año. Interesa saber que los animales de peso medio (≈ 3 kg) son los que producen mejor lana y resultan más económicos. Las crías son de pelo corto, el pelo largo crece después de 30 días aproximadamente. La lana tiene una longitud de 60 a 80 mm, es fina y con una parte mínima de pelos espigados. La mejor lana no tiene más de 2% de pelos espigados en el número total de pelos. Por 1 kg de masa viva, la producción de un conejo angora es enorme. Un conejo con una masa viva de 3 kg de peso da al año lana para confeccionar un jersey de caballero. Las ovejas producen por 3 kg de peso sólo 300 ó 400 g de lana, es decir, solamente una tercera parte de la producción de lana de un conejo angora. Además, la lana de angora es más suave y ligera y, en determinadas circunstancias, calienta casi 10 veces más que la de oveja. La coloración más frecuente del conejo angora es la albina (blanco con ojos rojos), blanco con ojos azules o amarillo ámbar. Menos frecuentes son las tonalidades azul, gris, negra y amarilla. **Características.** Peso óptimo: 3,5 a 4 kg, valores límites no establecidos. Véase: conejo doméstico.

conejo de Borgoña. Raza mediana. Esta es una de las antiguas razas que han sido criadas sobre todo en Italia, Francia y Suiza y muy parecida al neozelandés rojo. Sin embargo tiene una piel rojo oscura, en parte rojo herrumbre, fuerte, con pelo claro. Por sus **Características**, esta raza también se cría a gran escala, sobre todo en los estados de Europa occidental. En dichos lugares se emplean por una parte para el cruzamiento de mejora y, por otra parte, para la cría de conejos cebados, adecuados para el asado. **Características.** Peso mínimo: 3 kg, peso

óptimo: 4 kg, peso máximo 5 kg. Véase: conejo doméstico.

conejo de campo. (*Oryctolagus cuniculus*) Su carne tiene un sabor más fuerte que el conejo de granja, y es mejor cocinado lentamente con cebollas. Resulta delicioso con salsa de mostaza. Al comprarlo, escoja un ejemplar redondeado, evitando los alargados y delgados. Medio conejo pequeño suele ser la ración para una persona. Véase: caza; conejo.

conejo de campo. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** conejo, aceite, ajo, vino blanco, laurel, perejil, sal, agua.

conejo de granja. (*Oryctolagus cuniculus*) Animal de carne magra y huesos pequeños. La carne del conejo de granja es muy pálida y tiene sabor y textura delicados. De sabor más suave que el conejo de campo, es apropiado para todas las recetas clásicas de conejo. Antes de cocinar se deben dejar en remojo en agua con sal varias horas. Para estofar, asar o saltar. Véase: caza.

conejo doméstico. Consideramos: Conejo belga; Conejo Bélier francés; Conejo chinchilla; Conejo de Angora; Conejo de Borgoña; Conejo gigante; Conejo liebre; Conejo Neozelandés blanco; Conejo Neozelandés rojo; Conejo plateado; Conejo Rex. Véase: conejo, conejo de campo; caza.

conejo en la cocina clásica. Véase: conejo y aves de corral en la cocina clásica.

conejo en salsa. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 35 minutos. **Ingredientes:** conejo troceado, cebolla, zanahoria, caldo, aceite, aceitunas verdes desaladas y deshuesadas, vino blanco, harina, puré de tomate, sal, pimienta, tomillo, orégano, laurel, ajo. Véase: conejo y aves de corral en la cocina clásica.

conejo en salsa borracha. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** conejo, cebolla, tomate, aceite, ajo, orégano, laurel, tomillo, perejil, sal, vino blanco.

conejo en salsa de pimienta. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** carne de conejo, ajo, pimentón, orégano, aceite, vinagre, sal, mojo picón, vino blanco, laurel, tomillo, azafrán.

conejo enchilado. Plato de la cocina yucateca en Méjico. **Ingredientes:** conejo, chile pasilla, ajo, jitomate, perejil, vinagre, comino, sal, pimienta. Véase: carnes en la cocina de Méjico.

conejo escabechado a la antigua. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora. **Ingredientes:** conejo, aceite, vinagre, laurel, tomillo, ajo, cebolletas, pimienta, sal, pepinillos en vinagre. Véase: conejo y aves de corral en la cocina clásica.

conejo escopetero. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** conejo, cebolla, pimienta verde, ajo, laurel, perejil, vino blanco, vinagre, aceite, tomillo, sal, pimienta. Véase: cocina de Asturias.

conejo estofado. Plato de la cocina de Cantabria “Selaya” perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** conejo, cebolla, ajo, laurel, pimentón, perejil, caldo de carne, aceite de oliva, sal. Véase: cocina de Cantabria.

conejo gigante. Raza grande. El conejo gigante alemán y el conejo manchado inglés se parecen bastante en cuanto a la coloración, pero se distinguen en el tamaño. Los dos son adecuados para la crianza a pequeña escala. El cuerpo gigante alemán tiene un cuerpo excepcionalmente largo y un pelaje blanco con manchas negras o azules. Éstas forman sobre la cabeza la llamada mariposa; dos manchas desde la nariz que forman hacia arriba unos ramales (llamados espinos). Además tienen círculos alrededor de los ojos, puntos sobre las mejillas y pequeñas manchas en las protuberancias del

antebrazo y talón. Sobre la espalda, desde la nuca hacia el rabo, corre un raya de 5 cm de ancho. Este fértil conejo pare 3 veces al año camadas de 10 crías y es muy apreciado por su carne. El conejo manchado inglés, pertenece a los conejos pequeños y, fue criado en las últimas 2 décadas del siglo XIX. Tiene un pelaje muy característico; sobre fondo blanco aparecen manchas negras, grises o marrón amarillento que, en la cabeza, aparecen en la misma forma que las del conejo gigante alemán. Existe una diferencia en las manchas laterales, que desaparecen en la raza inglesa. La piel de la raza inglesa es especialmente valiosa, ya que tiene pelos espigados cortos y su dibujo no alcanza el cuero de la piel. Esto confirma la teoría de los criadores de conejos de que los animales de las razas pequeñas y enanas tienen las pieles más buscadas por la industria peletera, ya que no hace falta cortar los pelos espigados. Características. Conejo gigante manchado alemán: Peso mínimo: 5 kg, peso óptimo y máximo no están establecidos. Conejo manchado inglés. Peso mínimo: 2 kg, peso óptimo: 2,5 a 2,7 kg, peso máximo: 3,5 kg. Véase: conejo doméstico.

conejo gigante alemán. Véase: conejo gigante.

conejo liebre. Raza mediana. Este conejo sólo tiene en común con la liebre el porte y la forma del cuerpo. Sorprendentemente, su aspecto no muestra ninguna similitud con sus antepasados, los conejos salvajes y el conejo gigante belga, de los que se obtuvo hacia finales del siglo XIX en Bélgica. Las puntas de algunos pelos espigados son negras, de tal manera que sobre la piel de color caoba aparece una singular tonalidad ondulada. El pelo corporal es azul intenso. La piel tan sólo es rentable si se puede utilizar en estado natural, sin posterior tratamiento. La coneja pare normalmente 2 a 3 veces al año un promedio de 4 a 6 crías por camada. En cuanto a sus exigencias en alimentación y alojamiento, este conejo liebre es conocido como raza decorativa y criada a pequeña escala por aficionados. **Caracte-**

rísticas. Peso mínimo: 3,8 kg, peso máximo: 4,5 kg. Véase: conejo doméstico.

conejo llama. Véase: conejo Rex.

conejo manchado inglés. Véase: conejo gigante.

conejo neozelandés blanco. Raza mediana. Este conejo tiene un cuerpo rechoncho, que, visto desde arriba muestra la forma de una pera. La parte pectoral y, sobretodo, la zona de la pelvis son enormemente anchas. El pelaje es blanco como la nieve y fino. Los neozelandeses blancos son conejos para carne de alto rendimiento (hasta 65%) Las conejas son muy fértiles (paren de 4 a 5 veces al año un promedio de 8 crías) y tienen mucha leche, aproximadamente de 164 a 180 g al día. Gracias a esta rica nutrición, las crías crecen rápidamente y se desarrollan pronto. Son igualmente apreciados por los pequeños criadores como por criadores a gran escala. **Características.** Peso mínimo: 3,5 kg, peso óptimo: 4,5 kg, peso máximo: 6 kg. Véase: conejo doméstico.

conejo neozelandés rojo. Raza mediana. Esta raza es originaria de California, donde fue criada gracias a cruces de liebres gigantes belgas y de conejo liebre. Los neozelandeses son apreciados por los criadores pequeños como conejos de carne. Aprovechan muy bien el alimento, y se ceban fácil y rápidamente. La coneja pare de 3 a 4 veces al año, con un promedio de 6 crías por camada. Los neozelandeses rojos tienen un cuerpo cilíndrico, cabeza arqueada, orejas de V con una longitud de hasta 13 cm, y un pelaje rojo fuego y tupido brillante. **Características.** Peso mínimo: 3 kg, peso óptimo: 4,1 a 4,5 kg, peso máximo no está establecido. Véase: conejo doméstico.

conejo plateado. Raza mediana. Este ejemplar es un representante excepcional de los conejos para carne adecuados para la cría a pequeña y gran escala. Estos conejos no sólo

lo producen una carne excelente, sino también una piel de primerísima calidad, muy solicitada en la industria peletera. La belleza y calidad de estas pieles depende de los pelos espigados blancos y negros, que les da el famoso brillo plateado. Los pelos espigados negros deben estar en una relación 1:10 hasta 1:20 con los blancos. Tienen que sobrepasar el pelo corporal, aproximadamente, 10 mm y estar repartidos regularmente por todo el cuerpo. Cuanto más destacadas son las espigas negras, más vale la piel. La piel corporal grisácea es muy tupida. **Características.** Peso mínimo: 3,5 kg, peso óptimo: 4,3 a 4,7 kg, peso máximo: 5 kg. Véase: conejo doméstico.

conejo Rex. Raza mediana. Por la longitud del pelo, el conejo castorex pertenece a las razas de pelo corto. El pelo inferior es muy corto, las espigas sólo sobresalen de 1 a 2 mm. Esta longitud casi igual de los dos tipos de pelo se conoce como vellosidad "rex". Ni el pelo corporal ni el pelo espigado deben ser ondulados y, como en todos los conejos rex, las espigas deben crecer perpendicularmente a la piel. La longitud ideal del pelo es, en la parte dorsal, de 19 a 20 mm. El tono natural de la piel del castorex se parece a una castaña recién pelada. Además de la descrita modalidad marrón rojizo, se crían los castorex en los siguientes colores: azul, color albino, chinchilla, marrón y color perla, pero estos colores son menos solicitados. Esta raza es muy delicada en cuanto a cuidado y alimentación y además poco resistente a enfermedades. Tampoco su fertilidad es muy alta, la coneja pare un máximo de 3 veces al año, 6 crías de promedio. Pero debido a sus valiosas pieles, esta raza tiene importante valor económico. Pieles valiosas aunque pequeñas también las da el conejo llama, que pertenece a las razas pequeñas. Sus colores básicos son negro, marrón o azul, complementados por unas manchas color llama (rojo herrumbre) en el cuello, alrededor de los

ojos, orejas, ollares y labios. También de color llama es la parte inferior del cuerpo, desde la barbilla hasta la punta del rabo. Los conejos llama no son exigentes en cuanto al alimento y al cuidado. Las 2 razas se crían tan sólo a pequeña escala. **Características. Conejo castorex.** Peso mínimo 3 kg, óptimo: 3,5-3,7 kg, peso máximo: 4,5 kg. **Conejo llama.** Peso mínimo: 2 kg, óptimo: 2,5 a 2,7 kg, máximo: 3,5 kg. Véase: conejo doméstico.

conejo y aves de corral en la cocina clásica.

Consideramos: Capón asado al espetón; Codornices en salsa; Conejo con gambas; Conejo con setas y chocolate; Conejo en salsa; Conejo escabechado a la antigua; Fritada de conejo y caracoles; Gallo al vino tinto; Guiso de pavo con albóndigas; Oca con peras; Pato a la naranja; Pato a la sevillana; Pato con judías; Pavo asado relleno; Pavo escabechado; Picantón relleno; Pichones en salsa; Pintada al vino tinto; Pollo batzoki; Pollo al chilindrón; Pollo con ciruelas y pasas; Pollo con manzanas; Pollo con sanfaina; Pollo en pepitoria; Pollo planchado alpujarreño. Véase: cocina clásica.

coney. Nombre vulgar del pez: *Cephalopholis fulva*.

confecciones de frutas. Según el Código Alimentario, 3.22.27. Se da este nombre genérico a los productos obtenidos a partir de frutas frescas o de sus zumos sometidos o no a un proceso de preparación mecánica previo, tratadas, en todo caso, por cocción con o sin materias azucaradas, y que se conservan posteriormente mediante procedimientos adecuados. Consta de: 3.22.28 **Denominaciones.** 3.22.29 **Clasificación de las confecciones.** 3.22.30 **Condiciones de las jaleas.** 3.22.31 **Prohibiciones.** Véase: derivados de frutas.

confecciones de mezcla de frutas. Véase: clasificación de confecciones de frutas.

confecciones de una sola fruta. Véase: clasificación de confecciones de frutas.

confecciones de varias frutas. Véase: clasificación de confecciones de frutas.

conference. Véase: pera Conference.

confit de pato. Plato, de origen francés, que se elabora con “muslo” de pato, realizado según la norma IGP Périgord (Origen certificado Périgord). La manera de hacer el confit de pato o pato confitado viene de un método tradicional de conservación de la carne de ganso o de pato que consiste a cocerla en grasa. El confit es preparado con carne de ganso o de pato que fueron engordados para la producción de foie gras. Según la investigación ‘Cocina y Vinos de Francia’ de 1997, el confit es un de los doce favoritos platillos de los franceses. Se puede acompañar con manzanas cocidas en un sartén, con papas ‘à la Sarladaise’ cocidas en un sartén o con champiñones. Con arroz salvaje o con tagliatelles, con galletas de papas, con frijoles blancos o lentejas.

confite. Según el Código Alimentario, 3.23.35. Es pasta maciza hecha con azúcar, de variado tamaño y forma, aromatizada y coloreada. Se distinguen los siguientes; a) **Confites menudos**, b) **Confites rellenos.** Véase: productos de confitería.

confites menudos. Según el Código Alimentario, 3.23.35. a. De forma más o menos esférica y variados colores y sabores. Véase: confite.

confites rellenos. Según el Código Alimentario, 3.23.35. b. Es el confite relleno de variadas sustancias y cuya cubierta, de consistencia variable, es de azúcar y glucosa con sustancias alimenticias diversas, ácidos, esencias y colorante permitidos. El relleno puede ser de masas de frutas, frutas enteras, cacao, coco, yema de huevo, jarabes, licores u otras sustancias alimenticias. Véase: confite.

confites rellenos. Según el Código Alimentario, 3.23.35. b. Relleno de variadas sustancias y cuya cubierta, de consistencia variable, es de azúcar y glucosa con sustancias

alimenticias diversas, ácidos, esencias y colorante permitidos. El relleno puede ser de masas de fruta, frutas enteras, cacao, coco, yema de huevo, jarabes, licores u otras sustancias alimenticias. Véase: confite.

confitura. Según el Código Alimentario, 3.22.28.2º. Es la confección preparada con solución azucarada y frutas partidas irregularmente, pero cuyo origen puede reconocerse. La riqueza en azúcares no será inferior al 50%, expresada en sacarosa. Véase: confecciones de frutas. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Confitura	
Ácido ascórbico. (mg)	5,7
Agua (mg)	26
Calcio (mg)	16
Carbohidratos (g)	69,2
Colesterol (mg)	225
Energía (kcal)	292
Fósforo (mg)	11,1
Grasa (g)	2,1
Hierro (mg)	0,4
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	13
Proteínas (g)	0,6
Retinol (mg)	3
Riboflavina (mg)	0,02
Sodio (mg)	13
Tiamina (mg)	0,027

confitura de albaricoque. Se obtiene cocinando los albaricoques, enteros o en trozos grandes, con azúcar, jarabe de glucosa, pectina y un ácido comestible. se puede consumir con cuchara o se puede servir como salsa para acompañar pasteles. Véase: miel, mermelada y confitura.

confitura de fresas. Se prepara con fresas enteras o troceadas, azúcar, jarabe de glucosa, pectina y un ácido comestible. puede contener también frutos secos. Véase: miel, mermelada y confitura.

confitura de frutas. La confitura se obtiene por la cocción de frutas en almibar enteras o troceadas. Las mejores se preparan con frutas ácidas Véase: confecciones de frutas, cuyo contenido de pectina es mayor (ciruelas, grosellas o manzanas) Algunas confituras se sazonan, a veces, con especias, alcohol u otras frutas. El contenido en azúcar debe superar el 50%. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Confitura de frutas	normal	baja en calorías
Ácido ascórbico (C) (mg)	5,00	0,00
Ácido fólico (µg)	2,00	2,00
Azúcares	98,00	55,00
Calcio (mg)	12,00	12,00
Carbohidratos (g)	68,00	55,00
Cinc (mg)	0,20	
Energía (kcal)	275,00	222,00
Energía (kJ)	1149,50	927,96
Fibra (g)	1,00	0,80
Fósforo (mg)	14,00	14,00
Grasa (g)	0,10	
Grasa moninsaturada (g)	tr.	
Grasa poliinsaturada (g)	tr.	
Grasa saturada (g)	tr.	
Hierro (mg)	0,50	1,00
Magnesio (mg)	6,00	7,00
Niacina (mg eq. niacina)	tr.	tr.
Piridoxina (B ₆) (mg)	tr.	
Porción comestible (%)	100,00	100,00
Potasio (mg)	105,00	105,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	tr.	
Sodio (mg)	16,00	14,00
Tiamina (B ₁) (mg)	tr.	
Vitamina A (µg eq. retinol)	8,00	0,00

confitura de zarzamora. Véase: zarzamora.

conguro. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrio**.

cóngaru. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

congelación. Según el Código Alimentario, 2.05.05. Consiste en someter los alimentos a temperaturas iguales o inferiores a las necesarias, para que la mayoría de su agua congelable se encuentre en forma de hielo. Durante el período de conservación, la temperatura se mantendrá uniforme de acuerdo con las exigencias y tolerancias permitidas en cada producto. * La descongelación consiste en someter los alimentos congelados a procedimientos adecuados que permitan que su temperatura sea en todos sus puntos superior a la de congelación. Véase: conservación por frío; carnes congeladas; conservación de natas.

congella. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Halichoeres dispilus* (Günther). Sinónimo: **doncella de San Pedrano**.

Conger conger. Familia: cóngridos. Pez fisóstomo marino, de cuerpo largo y casi cilíndrico, su carne es blanca y comestible, pero con muchas espinas. Dorso pardo o tirando a negro, con irisaciones azuladas; zona ventral blanquecina; longitud máxima 3 m (peso 65 kg) El congrío abunda en todos los mares europeos. Al igual que la morena, es un animal solitario que, a veces, permanece en cuevas de las que sólo sobresale la zona delantera de su cuerpo. Su principal alimentación se compone de peces, cangrejos y calamares que captura sobre todo por la noche. Nombre vulgar: congrío, polo, safío. Designación oficial: **congrío**. Según el Código Alimentario, 3.13.02. Pescado teleósteo, anguiliforme. *Conger conger*, Linneo. Véase pescado. Según el Real Decreto 560/1995, de 7 de Abril, por el que se establecen las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras, y posteriores correcciones; la talla biológica de este pez, en el Atlántico de 58 cm y la talla comercial de 500 g/unidad.

Conger esculentus. Pez. Familia: cóngridos. Designación oficial: **congrío antillano**.

Conger marginatus. Pez. Familia: cóngridos. Designación oficial: **congrío**.

Conger microps. Pez. Familia: cóngridos. Designación oficial: **congrío**.

Conger myrus. Pez. Familia: cóngridos. Designación oficial: **congrío pintado**.

Conger oceanicus. Pez. Familia: cóngridos. Designación oficial: **congrío americano**.

Conger orbignyanus. Pez. Familia: cóngridos. Designación oficial: **congrío argentino**.

Conger triporiceps. Pez. Familia: cóngridos. Designación oficial: **congrío dentón**.

Conger verreauxi. Pez. Familia: cóngridos. Designación oficial: **congrío australiano**.

Conger vulgaris. Pez. Familia: cóngridos. Designación oficial: **congrío**.

Conger vulgaris niger. Pez. Familia: cóngridos. Designación oficial: **congrío**.

Congermuraena nalarica. Pez. Designación oficial: **varga**.

congrío real. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez palo**.

congrío-itxar. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

Congiopodus peruvianus. Pez. Designación oficial: **cacique**.

congrío. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Centropomus ensiferus* (Poey). Sinónimo: **robalo maqueque**.

congrío. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Arius caeruleus* (Günther). Sinónimo: **bagre cuatete**.

congrío. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Arius dowi* (Gill). Sinónimo: **bagre moreno**.

congo. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Arius furthii* (Steindachner). Sinónimo: **bagre congo**.

congo blanco. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

congo pea. Nombre vulgar, inglés, de la leguminosa: *Cajanus cajan*.

Congosto de Valdavia. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

congre. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Ariosoma balearica* (Delaroche). Sinónimo: **varga**.

congre. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

congre. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

congre. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

congre. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Channomuraena vitata* (Richardson). Sinónimo: **morena franjeada**.

congre. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Echidna catenata* (Bloch). Sinónimo: **morena cadena**.

congre. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Enchelycore nigricans* (Bonnaterre). Sinónimo: **morena negra**.

congre. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Gymnothorax moringa* (Cuvier). Sinónimo: **morena pintada**.

congre. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Gymnothorax nigromarginatus* (Girard). Sinónimo: **morena de charco**.

congre. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Gymnothorax vicinus* (Castelnau). Sinónimo: **morena amarilla**.

congre. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Lycodontis flavopictus* (Kaup). Sinónimo: **morena dorada**.

congre. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Bathycongrus mystax* (Delaroche). Sinónimo: **congrío dulce**.

congre. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Bathycongrus mystax* (Delaroche). Sinónimo: **congrío dulce**.

congre blanch. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

congre d'alguer. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

congre d'arena. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Gadus elongatus* (Otto). Sinónimo: **arbitán**.

congre de fang. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

congre de forat. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

congre de roquer. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrio**.

congre de sucre. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Bathycongrus mystax* (Delaroche). Sinónimo: **congrio dulce**.

congre de sucre. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Ariosoma balearica* (Delaroche). Sinónimo: **varga**.

congre de sucre. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bathycongrus mystax* (Delaroche). Sinónimo: **congrio dulce**.

congre de sucre. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Ophidion barbatum* (Linnaeus). Sinónimo: **lorcha**.

congre dolç. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Ariosoma balearica* (Delaroche). Sinónimo: **varga**.

congre dolç. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bathycongrus mystax* (Delaroche). Sinónimo: **congrio dulce**.

congre dolç. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Ophidion barbatum* (Linnaeus). Sinónimo: **lorcha**.

congre dols. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bathycongrus mystax* (Delaroche). Sinónimo: **congrio dulce**.

congre negre. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrio**.

congre negre. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrio**.

congre pintat. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Conger myrus* (Costa). Sinónimo: **congrio pintado**.

congre pintat. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Conger myrus* (Costa). Sinónimo: **congrio pintado**.

congre roig. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Ariosoma balearica* (Delaroche). Sinónimo: **varga**.

congre roig. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Bathycongrus mystax* (Delaroche). Sinónimo: **congrio dulce**.

congre roig. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Ariosoma balearica* (Delaroche). Sinónimo: **varga**.

congre ros. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Ariosoma balearica* (Delaroche). Sinónimo: **varga**.

congre ros. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Ariosoma balearica* (Delaroche). Sinónimo: **varga**.

congre rosa. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Genypterus blacodes* (Schneider). Sinónimo: **congribadejo rosado**.

congre serpenté. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Conger myrus* (Costa). Sinónimo: **congrio pintado**.

congre serpenter. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Centrurophis remicaudus* (Kaup). Sinónimo: **culebrita roja marina**.

congre serpenter. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Conger myrus* (Costa). Sinónimo: **congrio pintado**.

congre serpenter. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Echelus oxyrhyinchus* (Rafinesque). Sinónimo: **culebra de mar**.

congre serpenter. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Centrurophis remicaudus* (Kaup). Sinónimo: **culebrita roja marina**.

congre serpeté. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Ariosoma balearica* (Delaroche). Sinónimo: **varga**.

congre serpeté. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Bathycongrus mystax* (Delaroche). Sinónimo: **congrio dulce**.

congre serpeté. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Conger myrus* (Costa). Sinónimo: **congrío pintado**.

congre vert. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Gymnothorax funebris* (Ranzani). Sinónimo: **morena congrío**.

congrét. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

congrét. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

congrí. Plato integrante de la cocina con arroz. Tiempo de preparación 12 horas. Coccción: 2 horas. **Ingredientes:** judías pintas, pimiento, carne de cerdo, manteca, cebolla, ajo, laurel, sal, orégano, arroz, tocino. Véase: arroz en platos únicos.

congribadejo carmesí. Designación oficial española del pez: *Genypterus reedi*.

congribadejo colorado. Designación oficial española del pez: *Genypterus chilensis*. Sinónimo oficial: Congrio; Congrio colorado; Himakhara; Rosada profunda; Yumakara.

congribadejo negro. Designación oficial española del pez: *Genypterus maculatus*. Sinónimo oficial: Chacha; Congrio; Congrio antigrado; Congrio barraleño; Congrio desnudo; Congrio manchado; Congrio moreno; Congrio negro; Congrio pintado; Mono; Rosada oscura.

congribadejo rosado. Designación oficial española del pez: *Genypterus blacodes*. Sinónimo oficial: Abadejo; Congre rosa; Congrio dorado; Himakhara; Rosada chilena; Yumakara.

cóngrios. Véase: *Congridae*.

Congridae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase osteíctios. Subclase actinoptergios. Infraclass, teleósteos. División, teniopeidos. Orden anguiliformes. Comprende especies de anguilas marinas que viven en todos los océanos con la excepción del océano Glacial Ártico. La familia incluye más de veinte géneros, en los que la aleta dorsal arranca por encima del nacimiento de las pectorales. Las ventrales están ausentes y las fosas nasales son tubulares. nombre vulgar: **congríos**. Consideramos: congrío (*Conger conger*).

congrío. Designación oficial española del pez: *Conger conger*; *Conger marginatus*; *Conger microps*; *Conger vulgaris*; *Conger vulgaris niger*; *Congrus vulgaris*; *Leptocephalus morrisii*; *Leptocephallus pellucidus*; *Muraena conger*; *Muraena nigra*. Sinónimo oficial: Anguiacho; Axote; Cabot de búfera; Congaro; Congioa-itxar; Congre; Congre blanch; Congre d'alguer; Congre de fang; Congre de forat; Congre de roquer; Congre negre; Congret; Congrio de costa; Congrioa-itxar; Congro; Correa; Cóngaru; Fideu (joven9; Itsasaingira; Luciato; Mikela; Mikelkume; Negrilla; Perenguená; Polo; Safio; Zafio.

congrío. Nombre vulgar del pez: *Bathycongrus mystax* (Delaroche). Sinónimo: **congrío dulce**.

congrío. Nombre vulgar, en Argentina, del pez: *Conger orbignyanus* (Valenciennes). Sinónimo: **congrío argentino**.

congrío. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Bathycongrus mystax* (Delaroche). Sinónimo: **congrío dulce**.

congrío. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Brotula clarkae* (Hubbs). Sinónimo: **brótula rosada**.

congrío. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Malacanthus brevirostris* (Guichenot). Sinónimo: **matajuelo ñato**.

congrío. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Brotula clarkae* (Hubbs). Sinónimo: **brótula rosada**.

congrío. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Brotula ordwayi* (Hildebrand y Barton). Sinónimo: **brótula pintada**.

congrío. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Brotuloides emmelas* (Gilbert). Sinónimo: **brótula negra**.

congrío. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Hophinnis pacifica* (Lane y Smith). Sinónimo: **morenocio plata**.

congrío. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Lepophidium microlepis* (Gilbert). Sinónimo: **congriperla plateada**.

congrío. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Lepophidium pardale* (Gilbert). Sinónimo: **congriperla leoparda**.

congrío. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Conger esculentus* (Poey). Sinónimo: **congrío antillano**.

congrío. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Conger triporiceps* (Kanazawa). Sinónimo: **congrío dentón**.

congrío. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Bathycongrus mystax* (Delaroché). Sinónimo: **congrío dulce**.

congrío. Nombre vulgar, en Europa, del pez: *Nettastoma melanura* (Rafinesque). Sinónimo: **pico de pato**.

congrío. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Conger esculentus* (Poey). Sinónimo: **congrío antillano**.

congrío. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Hophinnis pacifica* (Lane y Smith). Sinónimo: **morenocio plata**.

congrío. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Cynoponticus coniceps* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **bio-bio**.

congrío. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Lepophidium prorrates* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **congriperla cornuda**.

congrío. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Genypterus chilensis* (Guichenot). Sinónimo: **congribadejo colorado**.

congrío. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Genypterus maculatus* (Tschudi). Sinónimo: **congribadejo negro**.

congrío. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Conger esculentus* (Poey). Sinónimo: **congrío antillano**.

congrío. Nombre vulgar, en Uruguay, del pez: *Conger orbignyana* (Valenciennes). Sinónimo: **congrío argentino**.

congrío. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Cynoponticus savanna* (Bancroft). Sinónimo: **morenocio guayanes**.

congrío. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Gymnothorax funebris* (Ranzani). Sinónimo: **morena congrío**.

congrío. Pez, nombre vulgar. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Congrio	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Calcio (mg)	10,00
Carbohidratos (g)	1,40
Energía (kcal)	106,45
Energía (kJ)	444,96
Fósforo (mg)	102,00
Grasa (g)	2,80
Hierro (mg)	0,70
Magnesio (mg)	30,00
Niacina (mg eq. niacina)	5,50
Porción comestible (%)	75,00
Proteína (g)	19,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,37

Congrio	
Tiamina (B ₁) (mg)	0,17
Vitamina A (µg eq. retinol)	500,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	1,00
Vitamina D (µg)	22,00

congrío a la cazuela. Plato de la cocina de Cantabria “Comillas” perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. **Ingredientes:** congrío, almejas, ajo, perejil, harina, vino blanco, aceite, sal. Véase: cocina de Cantabria.

congrío aguado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Brotuloides emmelas* (Gilbert). Sinónimo: **brótula negra**.

congrío americano. Designación oficial española del pez: *Conger oceanicus*.

congrío antigrado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Genypterus maculatus* (Tschudi). Sinónimo: **congríbadejo negro**.

congrío antillano. Designación oficial española del pez: *Conger esculentus*. Sinónimo oficial: Congrio.

congrío Arcipreste de Hita. Plato de la cocina de Cantabria “Laredo” perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. **Ingredientes:** congrío, almejas, patatas, ajo, perejil, guindilla, aceite de oliva, sal. Véase: cocina de Cantabria.

congrío argentino. Designación oficial española del pez: *Conger orbignyanus*. Sinónimo oficial: Congrio; Congro.

congrío australiano. Designación oficial española del pez: *Conger verrauxi*.

congrío barraleño. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Genypterus maculatus* (Tschudi). Sinónimo: **congríbadejo negro**.

congrío bronceado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Brotuloides emmelas* (Gilbert). Sinónimo: **brótula negra**.

congrío brujo. Nombre vulgar del pez: *Aphos porosus* (Valenciennes). Sinónimo: **sapo fraile**.

congrío chato. Nombre vulgar del pez: *Paraconger californiensis*.

congrío colorado. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Genypterus chilensis* (Guichenot). Sinónimo: **congríbadejo colorado**.

congrío colorado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Brotula clarkae* (Hubbs). Sinónimo: **brótula rosada**.

congrío colorado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Brotula ordwayi* (Hildebrand y Barton). Sinónimo: **brótula pintada**.

congrío con escamas. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Brotula clarkae* (Hubbs). Sinónimo: **brótula rosada**.

congrío con guisantes. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** congrío, guisantes, cebolla, ajo, pimentón, vinagre, vino blanco, aceite, sal. Véase: cocina de Asturias.

congrío con mojo a la virgen. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** congrío fresco, ajo, aceite, pan rallado, pimienta quemada, pimienta molida, perejil, comino, reunidos, sal.

congrío con patatas. **Ingredientes:** Congrio, patatas, cebolla, ajo, vino blanco, laurel, perejil, pimentón, aceite, sal. Véase: cocina de Cantabria.

congrío culebra. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Cynoponticus coniceps* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **bio-bio**.

congrío de aleta pintada. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Lepophidium negropinna* (Hildebrand y Barton). Sinónimo: **congríperla pintada**.

congrío de altura. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Lepophidium prorrates* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **congríperla cornuda**.

congrío de costa. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

congrío de costa. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

congrío de peña. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Brotula ordwayi* (Hildebrand y Barton). Sinónimo: **brótula pintada**.

congrío de peña. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Brotula klarkae* (Hubbs). Sinónimo: **brótula rosada**.

congrío dentón. Designación oficial española del pez: *Conger triporiceps*. Sinónimo oficial: Congrio.

congrío desnudo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Genypterus maculatus* (Tschudi). Sinónimo: **congríbadejo negro**.

congrío dorado. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Genypterus blacodes* (Schneider). Sinónimo: **congríbadejo rosado**.

congrío dulce. Designación oficial española del pez: *Bathycongrus mystax*; *Congromuraena mollissii*; *Gnathophis mystax*; *Leptocephalus congri mystacis*; *Muraena mystax*. Sinónimo oficial: Congre; Congre de sucre; Congre dols; Congre dolç; Congre roig; Congre seroeté; Congrio; Pillet de platje; Pillet de platja.

congrío en cazuela. **Ingredientes:** Congrio, almejas, ajo, harina, caldo, perejil, guindilla, vino blanco, aceite, sal, costrones de pan frito. Véase: cocina de Cantabria.

congrío listado. Nombre vulgar del pez *Otophidium indefatigable*.

congrío manchado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Genypterus maculatus* (Tschudi). Sinónimo: **congríbadejo negro**.

congrío moreno. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Genypterus maculatus* (Tschudi). Sinónimo: **congríbadejo negro**.

congrío moteado. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Lepophidium pardale* (Gilbert). Sinónimo: **congríperla leoparda**.

congrío moteado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Lepophidium pardale* (Gilbert). Sinónimo: **congríperla leoparda**.

congrío mulato. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Brotuloides emmelas* (Gilbert). Sinónimo: **brótula negra**.

congrío narigón. Nombre vulgar del pez: *Ariosoma gilberti*.

congrío negro. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Genypterus maculatus* (Tschudi). Sinónimo: **congríbadejo negro**.

congrío negro. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Brotuloides emmelas* (Gilbert). Sinónimo: **brótula negra**.

congrío pardo. Nombre vulgar del pez *Petrotyx hopkinsi*.

congrío perla. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Lepophidium prorrates* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **congríperla cornuda**.

congrío pintado. Designación oficial española del pez: *Conger myrus*; *Muraena myrus*; *Myrus vulgaris*. Sinónimo oficial: Bicha; Congre pintat; Congre serpenter; Congre serpenté; Congre serpeté; Culebra; Culebra picuda; Duradu; Lirón; Martina; Serp de mar.

congrío pintado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Genypterus maculatus* (Tschudi). Sinónimo: **congríbadejo negro**.

congrío plata. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Hophinnis pacifica* (Lane y Smith). Sinónimo: **morenocio plata**.

congrío plateado. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Lepophidium proratees* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **congríperla cornuda**.

congrío plateado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Lepophidium microlepis* (Gilbert). Sinónimo: **congríperla plateada**.

congrío plateado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Lepophidium proratees* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **congríperla cornuda**.

congrío real. Nombre vulgar, en Uruguay, del pez: *Percophis brasiliensis* (Quoy y Gaimand). Sinónimo: **pez palo**.

congrío rojo. Nombre vulgar del pez: *Genypterus chilensis*.

congrío rosado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Brotula clarkae* (Hubbs). Sinónimo: **brótula rosada**.

congrío rosado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Brotula ordwayi* (Hildebrand y Barton). Sinónimo: **brótula pintada**.

congrío-itxar. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

congríperla moteado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Lepophidium pardale* (Gilbert). Sinónimo: **congríperla leoparda**.

congríperla. Designación oficial española del pez: *Lepophidium pheromystax*; *Lepophidium profundorum*. Sinónimo oficial: Perla.

congríperla canastera. Designación oficial española del pez: *Otophidium scrippsii*.

congríperla cornuda. Designación oficial española del pez: *Lepophidium prorates*. Sinónimo oficial: **congrío**.

nimo oficial: Anguila; Congrio; Congrio de altura; Congrio perla; Congrio plateado; Perla.

congríperla leoparda. Designación oficial española del pez: *Lepophidium pardale*. Sinónimo oficial: Anguila; Congrio; Congrio moteado; Congríperla moteado.

congríperla moteada. Designación oficial española del pez: *Chilara taylori*.

congríperla pintada. Designación oficial española del pez: *Lepophidium negropinna*. Sinónimo oficial: Anguila; Congrio de aleta pintada

congríperla plateada. Designación oficial española del pez: *Lepophidium microlepis*. Sinónimo oficial: Anguila; Congrio; Congrio plateado; Perlitas.

congrío. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

congrío. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

congrío. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Conger orbignyanus* (Valenciennes). Sinónimo: **congrío argentino**.

Congromuraena mollissii. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **congrío dulce**.

Congrus vulgaris. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **congrío**.

conguito. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Chromis atrilobatus* (Gill). Sinónimo: **castañeta conguita**.

conguito. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Chromis crusma* (Valenciennes). Sinónimo: **castañeta común**.

conguito blanco. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla.**

conguyo. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Chromis atrilobatus* (Gill). Sinónimo: **castañeta conguita.**

conill. Nombre vulgar catalán del mamífero: *Oryctolagus cuniculus*. Sinónimo: **conejo.**

coniño. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Bolinus brandalis* (Bonnaterre). Sinónimo: **cañailla.**

Conocybe tenera. Familia: naucariáceas. Género: conocybe. Características: sombrero poco carnoso, hygrofano, lampiño y con revestimiento micáceo. Carne delgada, frágil y rojiza, sin olor señalado y de sabor algo dulce. No es comestible. En vascoence: **konocibe samur.**

Conodon macrops. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **ronco ojón.**

Conodon nobilis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **ronco canario.**

Conodon plumieri. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **ronco canario.**

Conodon serrifer. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **ronco ofensivo.**

conpoy. Especialidad china de vieiras secas, cortadas en rodajas, de intenso sabor a mar. Se deben dejar en remojo y se emplean para realzar el sabor de platos cocinados al vapor y guisos. Se guardan en un recipiente hermético, en un lugar seco y fresco. Véase: pescados y mariscos en conserva.

conquiolina. Uno de los dos componentes químicos (conquiolina y carbonato cálcico) de que se componen las conchas de los moluscos. Se trata de una matriz orgánica de naturaleza fundamentalmente proteínica. La conquiolina presenta cierta relación con la quitina que constituye el caparazón de los insectos, crustáceos y otros organismos, in-

cluyendo los hongos superiores. Dada su naturaleza proteínica, contiene gran cantidad de aminoácidos, especialmente tirosina, asparagina y lisina, además de algunos aminoazúcares. Es segregada por el **manto**, su importancia (en cantidad) es variable dependiendo del estrato de la concha al que nos refwrimos.

conquiológico. Relativo a las conchas de los moluscos.

Conquista. Término municipal de la provincia de Córdoba (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Conquista de La Sierra. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

conserva de Elvas. Véase: aceituna conserva de Elvas.

conserva de lima. Preparada con limas, vinagre, aceite, sal, granos de mostaza, azúcar, pimentón, cebolla, cúrcuma, fenogreco, guindilla y ácido alimenticio. Muy picante y aromático, combina bien con platos de *curry*. Véase: encurtido; aderezo; y chatni,

conserva de mango. Preparada con mangos verdes, vinagre, aceite, cebolla y especias, tiene sabor picante fuerte y se sirve con pla-

tos de *curry*. Véase: encurtido; aderezo; y chatni,

conserva de palmito. Véase: palmito conserva.

conserva de pepinillos en vinagre. Véase: pepinillos en vinagre conserva.

conservación de alimentos. Los alimentos se encuentran más frescos inmediatamente después de cosecharlos, matarlos o pescarlos. La frescura es una cualidad muy importante para el gusto y el valor nutritivo de los alimentos. A fin de retenerla, hay que tener presentes dos puntos clave: la higiene y la conservación. Existen varias formas de preservar la frescura de los alimentos. Antes se buscaban técnicas para conservarlos durante más tiempo para almacenarlos y utilizarlos cuando no se pudieran conseguir. En la actualidad, las diferentes técnicas de conservación que se han desarrollado están destinadas a abastecernos todo el año de alimentos en las mejores condiciones posibles. Existen muchos procedimientos, naturales o industriales, que permiten la conservación de los alimentos. Los llamados métodos naturales, utilizan ciertos aditivos como el azúcar (jaleas y mermeladas); la sal (en carnes frías o cecinas); el vinagre (en las salmueras o adobos); el alcohol (para las frutas); los aceites (para pescados) y las gelatinas grasas (patés) Según el Código Alimentario. Capítulo V 2.05.00. Comprende: 2.05.01 **Alimentos conservados.** 2.05.02 **Procedimiento de conservación.** 2.05.16 **Condiciones específicas.** 2.05.17 **Prohibiciones.** Véase: condiciones generales de los material, tratamientos y personal relacionado con los alimentos e industrias de la alimentación.

conservación de alimentos por ahumado. Véase: ahumado.

conservación de alimentos por calor, Según el Código Alimentario, 2.05.06. Consiste

en someter los alimentos a la acción del calor a temperatura y tiempo suficientes para reducir o eliminar la acción de los microorganismos y enzimas mediante los procedimientos de: a) **Esterilización,** b) **Pasteurización.** c) **Cocción.** Véase: procedimiento de conservación de alimentos.

conservación de alimentos por desecación. Véase: desecación.

conservación de alimentos por deshidratación. Véase: deshidratación.

conservación de alimentos por encurtido. Véase: encurtido.

conservación de alimentos por escabechado. Véase: escabechado.

conservación de alimentos por el frío. Según el Código Alimentario, 2.05.03. Es el procedimiento que consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, para reducir o eliminar las actividades microbianas y enzimáticas y para mantener determinadas condiciones físicas y químicas del alimento mediante los procesos de: a) 2.05.04 **Refrigeración,** b) 2.05.05 **Congelación.** En estos tratamientos se tendrá en cuenta, fundamentalmente, la temperatura, la humedad relativa, la circulación y renovación del aire, la estiba y la densidad y duración del almacenamiento que requiere cada alimento conservado. Véase: procedimiento de conservación de alimentos.

conservación de alimentos por liofilización. Véase: liofilización.

conservación de alimentos por otros procedimientos. Según el Código Alimentario, 2.05.15. Los alimentos se podrán someter también a otros tratamientos de conservación autorizados, con azúcares, aceites, líquidos alcohólicos, productos alimenticios naturales y aditivos permitidos, sujetándose

en todos los casos a límites de tolerancia.
Véase: alimento conservado.

conservación de alimentos por radiaciones. Según el Código Alimentario, 2.05.09. Consiste en someter los alimentos a la acción de radiaciones, obtenidas por procedimientos autorizados con el fin de: a) Inhibir la germinación de ciertos alimentos vegetales, b) Combatir infecciones por insectos, c) Contribuir a la destrucción de la flora microbiana, cuyo control total descansa, además, en la aplicación de otros métodos de conservación. El empleo de este método debe asegurar que no se alteren las propiedades esenciales de los alimentos. Véase: procedimiento de conservación de alimentos.

conservación de alimentos por salazón.
Véase: salazón.

conservación de alimentos que van a ser utilizados. Véase: almacenamiento y conservación de los alimentos que van a ser utilizados.

conservación de bebidas derivadas de vino.
Véase: manipulación de bebidas derivadas de vino.

conservación de bebidas espirituosas. Véase: prohibiciones de bebidas espirituosas.

conservación de cervezas. Véase: prohibiciones de cervezas.

conservación de helados. Véase: conservación y transporte de helados.

conservación de jarabes. Véase: prohibiciones de jarabes.

conservación de leguminosas. Según el Código Alimentario, 3.18.11. Para la conservación de los purés y harinas de legumbres se tendrán en cuenta las normas especificadas en el capítulo XX (Harinas y derivados) de este Código para las harinas de cereales. Véase: disposiciones comunes de leguminosas.

conservación de miel. Véase: prohibiciones de miel.

conservación de mostos de manzana. Véase: prohibiciones de sidras.

conservación de natas. Según el Código Alimentario, 3.15.17. La nata deberá conservarse refrigerada a menos de 8 °C o congelada. Para su conservación, la nata podrá congelarse en túnel a temperaturas comprendidas entre -35 °C y -40 °C. Una vez congelada, se mantendrá a temperatura de -18 a -20 °C. El producto deberá envasarse, con anterioridad a su congelación, en recipientes metálicos perfectamente limpios. Podrá añadir glucosa o sacarosa en cantidades inferiores al 10% en peso. La descongelación se llevará a cabo lentamente en locales adecuados a temperaturas de 2 a 4 °C. Véase: nata; manipulación de natas; prohibiciones de natas.

conservación de quesos. Véase: manipulación de quesos.

conservación de requesón. Véase: manipulación de requesón.

conservación de sidras. Véase: prohibiciones de sidras.

conservación de tripas naturales. Según el Código Alimentario, 3.10.41. Se efectuará mediante la salazón en sus dos formas, seca y húmeda, y en el secado, al aire libre o por aire caliente, seguido de insuflado por medios mecánicos, atada, desinflado y planchado. * Las conservadas serán colocadas dentro de barriles o de recipientes de materiales autorizados en el capítulo IV de este Código (Condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado) y separadas de aquellos por papel de celofán, polietileno de único uso u otras envolturas autorizadas.* Cada mazo o paquete llevará fijado de modo indeleble el marchamo o distintivo sanitario correspondiente, y los envases llevarán en su etiqueta, además de las condiciones que señala el citado capítulo IV (Condiciones generales del material relacio-

nado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado), el número del registro sanitario de la industria de procedencia. * Las tripas frescas para su traslado desde el centro de sacrificio al taller o industria de elaboración se colocarán dentro de vasijas recubiertas por materiales impermeables autorizados, perfectamente cerradas. * Cuando el transporte de las tripas frescas sea dentro de la localidad, se efectuará en vehículos análogos a los señalados en el artículo 3.10.16 (Transporte de carnes) para las carnes frescas, y si es para fuera de la misma, en los vehículos señalados en dicho artículo para las carnes refrigeradas y congeladas. * Las tripas conservadas se transportarán en vehículos cerrados, convenientemente desinfectados antes de cada expedición, obteniéndose protección eficiente de los agentes atmosféricos. * En los almacenes se colocarán los envases de tripas, separados convenientemente del suelo mediante tarimas, tanto sean las tripas naturales como artificiales, frescas o conservadas y de procedencia natural o de importación. * Los establecimientos de venta dispondrán de un local independiente para las tripas, y éstas permanecerán en los envases de origen, convenientemente cerrados, hasta el momento de la entrega al comprador. Véase: tripas.

conservación de tubérculos. Según el Código Alimentario, 3.19.23. Desecados en el grado conveniente los tubérculos o derivados, se mantendrán en condiciones ambientales apropiadas, que impidan el desarrollo de organismos parásitos y la putrefacción. En todo caso, el contenido de agua no deberá exceder del adecuado para que no se produzcan alteraciones. Véase: otros tubérculos y sus derivados.

conservación de vinagre. Véase: manipulación de vinagre; prohibiciones de vinagre.

conservación peradas. Véase: prohibiciones de sidras.

conservación y transporte de helados. Según el Código Alimentario, 3.28.19. En la preparación, conservación y transporte de los helados se observarán las siguientes normas: a) La conservación de la mezcla se efectuará a temperatura inferior a 6 °C. b) El endurecimiento se hará a temperaturas no superiores a 25 °C bajo cero. c) La conservación de helados por períodos inferiores a seis meses se efectuará a temperaturas inferiores a 23 °C bajo cero y en períodos de tiempo superiores se efectuará a 30 °C bajo cero. d) El transporte de helado se hará a temperatura inferior a 20 °C bajo cero y de forma que el aumento de la temperatura del helado durante el transporte no excederá de 4 °C. Véase: helados.

conservantes. Véase: agentes conservadores.

conservas. Hoy la mayoría de los alimentos están disponibles todo el año, pero la tradición de conservar, embotellar y preparar encurtidos, escabeches, adobos, salmueras sigue vigente en la cocina mediterránea y muchos de los productos de estas artes culinarias antiguas se han convertido en exquisiteces por derecho propio. Los corazones de alcauciles en conserva y los pimientos rojos dulces, por ejemplo, son un simple pero asombroso aperitivo, la fruta embotellada en aceite de mostaza dulce, *mostardi di frutti*, son una celebrada especialidad italiana, mientras que las frutas embotelladas o abrigadas son populares y deliciosas golosinas en toda la región mediterránea. Consideramos: calabaza abrigada, pimientos en conserva, dulce de membrillo, aceitunas marinadas, limones en conserva. Véase: salsas, condimentos, aderezos y conservas. Según el Código Alimentario, Capítulo XXVI. Sección 1ª. Consta de: 3.26.01 **Conservas; semiconservas; platos preparados.** 3.26.02 **Clasificación.** 3.26.03 **Manipulaciones.** 3.26.04 **Sustancias complementarias.** 3.26.05 **Características.** 3.26.06 **Prohibiciones.** 3.26.07 **Envasado y rotulación.** 3.26.08 **Almacenamiento y**

transporte. Véase: conservas animales y vegetales. Platos preparados. Productos dietéticos y de régimen.

conservas. Según el Código Alimentario, 3.26.01. Productos obtenidos a partir de alimentos perecederos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidas en envases apropiados, herméticamente cerrados, tratados exclusivamente por el calor, en forma que asegure su conservación. También: semiconservas, platos preparados. Véase: conservación de alimentos.

conservas. Una de las preparaciones chacineras extremeñas sin embutir. Véase: derivados cárnicos de Extremadura.

conservas al vinagre. Véase: prohibiciones de vinagre, m).

conservas animales. Véase: conservas animales y vegetales. Platos preparados. Productos dietéticos y de régimen.

conservas animales y vegetales. Platos preparados. Productos dietéticos y de régimen. Según el Código Alimentario, Capítulo XXVI 3.26.00. Consta: Sección 1ª **Conservas.** Sección 2ª **Platos precocinados y preparados congelados.** Sección 3ª **Preparados alimenticios especiales.** Sección 4ª **Productos dietéticos y de régimen.** Sección 5ª **Alimentos enriquecidos y sustancias enriquecedoras.** Véase: alimentos y bebidas.

conservas cárnicas. Según el Código Alimentario, 3.10.34. Por su carácter especial, estos derivados cárnicos se ajustarán a lo dispuesto en el capítulo XXVI de este Código (Conservas animales y vegetales. Platos preparados. Productos dietéticos y de régimen). Véase: gelatinas alimenticias. Extractos y caldos de carne

conservas de caracoles. Según el Código Alimentario, 3.13.18. Deberán prepararse con caracoles del género "Helix", sanos, secos, desprovistos de su concha, exentos de mate-

rias mucosas y libres de tierra o arena, y en el caso de la especie "Helix pomatia" deberá eliminarse el hepatopáncreas. * En la preparación de estas conservas ha de efectuarse la adición necesaria de sal, especias y condimentos. * Las conservas de caracoles presentarán un líquido de cobertura límpido, de color pardo verdoso, sin llegar a negro; los caracoles serán firmes, pero tiernos, y pardos, sin llegar a negros; tendrán sabor y olor normales. Véase: caracoles.

conservas de lomo de cerdo. Otra especialidad andaluza de derivado cárnico. En Córdoba. Se hacen en aceite. Véase: derivados cárnicos de Andalucía.

conservas de pescado. Véase: otros derivados de pescados.

conservas en la cocina del Mediterráneo.

Hoy la mayoría de los alimentos están disponibles todo el año, pero la tradición de conservar, embotellar y preparar encurtidos (escabeche, adobo, salmuera) sigue vigente en el Mediterráneo y muchos de los productos de estas artes culinarias antiguas se han convertido en exquisiteces por derecho propio. Los corazones de alcauciles en conserva y los pimientos rojos dulces, por ejemplo, son un simple pero asombroso aperitivo, la fruta embotellada en aceite de mostaza dulce, *mostardi di frutti*, son una celebrada especialidad italiana, mientras que las frutas embotelladas o abrillantadas son populares y deliciosas golosinas en toda la región. Consideramos: aceitunas marinadas; calabaza abrillantada; dulce de membrillo; limones en conserva; pimientos en conserva.

conservas vegetales. Véase: conservas animales y vegetales. Platos preparados. Productos dietéticos y de régimen.

consomé. Es un caldo, de pollo o buey, clarificado y servido caliente. Para que quede sabroso, debe colarse el caldo y ponerse a hervir; en el momento del hervor se agrega un par de claras de huevo batidas y se revuelve hasta que ascienden. Inmediatamen-

te después, hay que espumar las impurezas, retirar la olla del fuego y esperar a que las claras cuajen; se pone de nuevo al fuego y se deja que hierva lentamente unos 20 minutos, para volver a colarlo. Puede enriquecerse con una copita de jerez. Sinónimo: caldo concentrado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Consomé	
Agua (mg)	100
Calcio (mg)	20
Colesterol (mg)	10
Energía (kcal)	50
Fósforo (mg)	10
Grasa (g)	5
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	180
Proteínas (g)	1,2
Sodio (mg)	40

consomé a la reina. Plato integrante de la cocina de las sopas. Tiempo de preparación 40 minutos. Cocción: 45 minutos. **Ingredientes:** tapioca, pechuga de pollo, huevo, yema, perejil. Véase: sopas de pollo.

consomé de ave. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “sopas, caldos y cremas”. Cocina de Madrid. **Ingredientes:** gallina, menudos de ave, carne de vaca, zanahoria, puerros, claras de huevo, sal. Véase: cocina de España; sopas y caldos de aves.

consomé de ave al jerez. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 2 hora y 5 minutos. El consomé es un gran estimulante del apetito. Servir según las preferencias (frío o caliente) con los trozos e la pechuga muy picados. El secreto de su aceptación está en la práctica ausencia de grasa. Su sabor resulta delicado y es aceptado por todos los comensales. **Ingredientes:** hueso de ternera, pechuga de gallina, despojos de pollo (cabeza, cuello, molleja y patas), puerro, nabo, zanahoria, cebolla,

clara de huevo, sal, jerez seco. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

consomé de carne con crêpes de Juliana de hierbas. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “sopas”. **Ingredientes:** caldo de carne, atado de estragón. Para la mezcla para **clarificar:** carne magra picada, miripoix de verduras, claras de huevo, pimienta, sal. Para la **guarnición de crepés:** harina, huevos, yema, leche, mantequilla, hierbas frescas, sal, pimienta negra, mantequilla purificada para freír. Nombre en Francia: consommé Celestine. Véase: sopas en la cocina de Francia.

consomé de carne con tofu. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “sopas”. **Ingredientes:** caldo de carne, tofu, perejil. Para la mezcla para **clarificar:** carne magra, mirepoix de verdura, clara de huevo, granos de pimienta pisados. Nombre en Francia: consommé japonais. Véase: sopas en la cocina de Francia.

consomé de curry. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 2 hora y 30 minutos, más el enfriado. El consomé es un caldo colado y afinado. Resultará más transparente si a media cocciones le añade un poco de carne o verduras crudas y un clara de huevo. **Ingredientes:** Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

consomé de hongos. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 3 horas. **Ingredientes:** setas variadas, huesos de buey, zanahoria, puerro, tomate, agua, sal, pimienta. **Guarnición:** setas, rebanadas de pan tostado. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

consomé de macarrones. Plato integrante de la cocina de las sopas. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 18 minutos. **In-**

gredientes: consomé, macarrones, sal, queso rallado. Véase: sopas de patatas y de arroz.

consomé de pollo con croquetas. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “sopas”. Esta sopa es rica en sabor y lleva croquetas de pollo como delicada guarnición. También se le conoce como “**consommé princesse**” cuando se lo sirve con espárragos. **Ingredientes:** pollo, zanahoria, cebolla aromatizada con clavos, tallo de apio, puerro, bouquet garni, ajo, tomate, pimienta negra, agua, pimienta molida, coñac. Para las **croquetas:** crema, clara de huevo, nuez moscada, coñac. Para la mezcla para **clarificar:** zanahoria, tallo de apio, puerro, tomate, clara de huevo ligeramente batida. Nombre en Francia: *consommé de volaille aux quenelles*. Véase: sopas en la cocina de Francia.

consomé en la cocina clásica. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

consommé Celestine. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “sopas”. Nombre español: **consomé de carne con crepés de Juliana de hierbas**. Véase: sopas en la cocina de Francia.

consommé de volaille aux quenelles. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “sopas”. Nombre español: **consomé de pollo con croquetas**. Véase: sopas en la cocina de Francia.

consommé japonais. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “sopas”. Nombre español: **consomé de carne con tofu**. Véase: sopas en la cocina de Francia.

consommé princesse. Véase: consomé de pollo con croquetas.

Constantina. Término municipal de la provincia de Sevilla (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprove-

chamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

constantino. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

constantino. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Centropomus pectinatus* (Poey). Sinónimo: **robalo constantino**.

constantino. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

Consuegra. Término municipal de la provincia de Toledo (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana. El papel de las grasas y aceites en la nutrición humana es una de las principales áreas de interés e investigación en el campo de la ciencia de la nutrición. Los resultados de estas investigaciones tienen consecuencias de amplio alcance para los consumidores, los responsables del cuidado de la salud, y los educadores nutricionales, así como para los productores, elaboradores y distribuidores de alimentos. Tanto en la literatura científica como en los medios de comunicación populares, surgen constantemente nuevas pruebas relacionadas con los beneficios y riesgos asociados a determinados aspectos de las grasas de la alimentación. Las controversias sobre estos resultados van evolucionando periódicamente. Seleccionar entre todas las réplicas y contrarréplicas, entre estudios incompletos e incompatibles, entre

intereses partidistas y de la competencia, en busca de elementos de verdad y de un curso de acción prudente, constituye un reto. Esta es todavía una tarea esencial, ya que un cambio de los puntos de vista sobre los efectos de las grasas y aceites en la alimentación puede influir profundamente en el consumo de diversos alimentos, y, en último término, sobre el estado nutricional y de salud, sobre la producción agrícola, las tecnologías de preparación de los alimentos, los estudios de mercado y la educación nutricional. * Invitados por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y por la Organización Mundial de la Salud (OMS), se reunió en Roma del 19 al 26 de octubre de 1993 un grupo internacional de expertos en nutrición, salud pública, y ciencia y tecnología de los alimentos, para estudiar los últimos datos científicos sobre las grasas y aceites de la dieta. Los expertos que asistieron a la consulta debatieron muchos de los variados e importantes papeles que representan en la nutrición humana las grasas y los aceites. Consideraron los consumos de distintos tipos y niveles de grasas y aceites en la alimentación, y sus efectos sanitarios asociados. Examinaron muchos de los factores técnicos asociados a la producción, preparación, comercialización y utilización de las grasas y aceites. Finalmente, se elaboró una serie de recomendaciones sobre las grasas y aceites en la alimentación, con el fin de asesorar a los responsables de las políticas, a los especialistas en el cuidado de la salud, a la industria de la alimentación, y a los consumidores. Esta «Consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana» formó parte de una serie continua de reuniones sobre temas relacionados con la nutrición patrocinada por la FAO y por la OMS. La consulta fue la segunda reunión de este tipo que se llevó a cabo sobre grasas y aceites; la primera había tenido lugar en 1977. * Este informe sobre la reunión contiene el

examen de las cuestiones y datos considerados, las conclusiones y recomendaciones del grupo, y una bibliografía. Los expertos examinaron una amplia gama de temas, y esto aparece reflejado en el informe. Este informe contiene capítulos sobre los siguientes temas: la composición de las grasas alimentarias; aspectos de la digestión y metabolismo de las grasas; tendencias generales respecto de la disponibilidad de aceites y grasas comestibles; elaboración y refinado de aceites comestibles; usos seleccionados de las grasas y los aceites en la alimentación; los lípidos en las primeras etapas del desarrollo; salud, obesidad y valores energéticos; enfermedades coronarias del corazón y lipoproteínas; ácidos grasos isoméricos; cáncer y grasas alimentarias; grasas alimentarias y respuesta inmunitaria; grasas alimentarias, hipertensión, y accidentes vasculares cerebrales; componentes no glicéridos de las grasas; y etiquetado de los alimentos. * Dado que los esfuerzos dirigidos a un aspecto de la relación alimentación-salud pueden afectar también a otros aspectos, hay que tener cuidado en no insistir demasiado sobre un determinado aspecto, en detrimento de otros. Por tanto, las recomendaciones representan una síntesis y ponderación de varios aspectos. Debe señalarse que los datos relativos a diferentes temas pueden variar considerablemente. Mientras no se disponga de más información científica, y hasta que no mejore el conocimiento de las complejas interacciones metabólicas que determinan la mejora de las condiciones nutricionales y de salud, no será posible llegar a un acuerdo completo sobre cada tema. Esto constituye un dilema que se refleja en la naturaleza de las conclusiones y recomendaciones que surgieron en la consulta. Consideramos las conclusiones y recomendaciones generales de consulta siguientes: ácidos grasos esenciales; ácidos grasos isoméricos; ácidos grasos saturados e insaturados, y colesterol; acilglicéridos; alcoholes derivados del me-

tilesterol y del triterpeno; componentes no glicéridos; consumos mínimos convenientes de grasas y aceites; diagrama de ácidos grasos; escualeno; esteroides; fosfolípidos; orizanoles; recomendaciones con respecto a la alimentación de lactantes y de niños; recomendaciones relativas a los ácidos grasos isoméricos; recomendaciones relativas al consumo de ácidos grasos esenciales; recomendaciones sobre antioxidantes y carotenoides; recomendaciones sobre consumos mínimos convenientes de grasas y aceites; recomendaciones sobre el consumo de ácidos grasos saturados e insaturados; recomendaciones sobre límites superiores de ingestión de grasas alimentarias; sustancias relacionadas con las grasas y aceites; vitamina E; vitaminas A y D.

consumo de helados. Véase: prohibiciones de helados.

consumo de jarabes. Véase: prohibiciones de jarabes.

consumo de las distintas clases de leche. Véase: Preparación de las distintas clases de leche, su envasado, consumo y venta.

consumo de las leches acidificadas. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches fermentadas o acidificadas.

consumo de las leches certificadas. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches certificadas.

consumo de las leches concentradas a $\frac{1}{4}$ o $\frac{1}{5}$ de su volumen como máximo. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches concentradas a $\frac{1}{4}$ o $\frac{1}{5}$ de su volumen como máximo.

consumo de las leches conservadas. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches conservadas.

consumo de las leches desnatadas. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches desnatadas.

consumo de las leches enriquecidas. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches enriquecidas.

consumo de las leches especiales. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches especiales.

consumo de las leches fermentadas. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches fermentadas o acidificadas.

consumo de las leches higienizadas. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches higienizadas.

consumo de las leches naturales. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches naturales.

consumo de leches especiales. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches especiales.

consumo de sucedáneos de café. Véase: manipulación de sucedáneos de café.

consumo de sustancias azucaradas. Véase: prohibiciones de azúcares y derivados del azúcar.

consumo de tabaco. Véase: Prohibiciones de tabaco.

consumo de té. Véase: manipulación de té; manipulación de té y derivados; cafeína.

consumo de vinagre. Véase: prohibiciones de vinagre.

consumo de vinos en establecimientos. Según el Código Alimentario, 3.30.15. La reglamentación correspondiente establecerá las normas complementarias sobre el despacho de vino en establecimientos de consumo. Véase: vinos.

consumo humano de aceites de semillas. Según el Código Alimentario, 3.16.20. Se autoriza la utilización de aceites de semillas para consumo humano cuando reúnan las características que este Código determine

para las distintas variedades. Véase aceites de semillas.

consumos mínimos convenientes de grasas y aceites. La «Consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana» concluye: *Adultos*. Es esencial para la salud ingerir cantidades adecuadas de grasas alimentarias. Además de contribuir a satisfacer las necesidades energéticas, el consumo de grasas alimentarias debe ser suficiente como para satisfacer las necesidades de ácidos grasos esenciales y de vitaminas liposolubles. El consumo mínimo necesario para mantener un buen estado de salud varía tanto a lo largo de la vida de una persona como entre distintos individuos. Un consumo adecuado de grasas es particularmente importante antes y durante el embarazo y la lactancia. Es necesario, muchas veces, aumentar la disponibilidad y consumo de grasas para superar los problemas de desnutrición proteica y energética. Las recomendaciones que se hagan a la población en relación con los rangos deseables de consumo de grasas pueden variar según las condiciones reinantes, especialmente los patrones de la alimentación y el predominio de enfermedades no transmisibles relacionadas con ella. Véase: recomendaciones sobre consumos mínimos convenientes de grasas y aceites; consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana.

contadino. Véase: salchichón Contadino.

contenido de ácido fólico en los alimentos.
Véase: alimentos ricos en ácido fólico.

contenido de ácido linoleico en los alimentos.
Véase: alimentos ricos en ácido linoleico.

contenido de ácido nicotínico en los alimentos. Véase: alimentos ricos en vitamina B₃.

contenido de ácido oxálico en los alimentos.
Véase: alimentos ricos en ácido oxálico.

contenido de ácido salicílico en alimentos.
Véase: alimentos ricos en ácido salicílico.

contenido de agua en alimentos. Véase: alimentos ricos en agua.

contenido de betacarotenis en alimentos.
Véase: Alimentos ricos en en betacaroteno.

contenido de azúcar en los alimentos. Véase: alimentos para diabéticos; alimentos ricos en carbohidratos.

contenido de betacaroteno en verduras y frutas. Véase: Alimentos ricos en en betacaroteno.

contenido de calcio en los alimentos. Véase: alimentos ricos en calcio.

contenido de carbohidratos en los alimentos.
Véase: alimentos ricos en carbohidratos.

contenido de cinc en los alimentos. Véase: alimentos ricos en cinc.

contenido de cistina en los alimentos. Véase: alimentos ricos en cistina.

contenido de colesterol en los alimentos.
Véase: alimentos ricos en colesterol.

contenido de condiciones generales de juguetes. Véase: contenido de condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico.

contenido de condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico. Según el Código Alimentario, 2.09.01. Los objetos y utensilios, así como los útiles de trabajo, que puedan estar en contacto con la piel o las mucosas se ajustarán a las condiciones generales del presente capítulo. Se considerarán, entre otros, incluidos en el mismo: a) Juguetes infantiles. b)

Material escolar. c) Material de escritorio. d) Instrumentos musicales. e) Útiles de barbería y peluquería. f) Objetos de adorno o uso personal. G) Ropa y tapicerías. h) Mobiliario. i) Coches y vehículos infantiles. j) Pinturas, barnices y lacas de uso en los anteriores. Véase: condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico.

contenido de condiciones generales de material de uso doméstico. Véase: contenido de condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico.

contenido de condiciones generales de útiles de colegio. Véase: contenido de condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico.

contenido de fibra en los alimentos. Véase: alimentos ricos en fibra.

contenido de fósforo en los alimentos. Véase: alimentos ricos en fósforo.

contenido de gluten en los alimentos. Véase: alimentos sin gluten.

contenido de grasa en los alimentos. Véase: alimentos; alimentos ricos en grasa; alimentos ricos en grasas monoinsaturadas; alimentos ricos en grasas poliinsaturadas; alimentos ricos en grasas saturadas; contenido de grasas de los alimentos; grasas totales; alimentos sin grasa; contenido en grasas de los alimentos; grasas comestibles.

contenido de grasas en los alimentos. Véase: alimentos ricos en grasas.

contenido de grasas monoinsaturadas en los alimentos. Véase: alimentos ricos en grasas monoinsaturadas.

contenido de grasas poliinsaturadas en los alimentos. Véase: alimentos ricos en grasas poliinsaturadas.

contenido de grasas saturadas en los alimentos. Véase: alimentos ricos en grasas saturadas.

contenido de hierro en los alimentos. Véase: alimentos ricos en hierro.

contenido de isoleucina en los alimentos. Véase: alimentos ricos en isoleucina.

contenido de leucina en los alimentos. Véase: alimentos ricos en leucina.

contenido de lisina en los alimentos. Véase: alimentos ricos en lisina.

contenido de magnesio en los alimentos. Véase: alimentos ricos en magnesio.

contenido de metionina en los alimentos. Véase: alimentos ricos en metionina.

contenido de potasio en los alimentos. Véase: alimentos ricos en potasio.

contenido de proteínas en los alimentos. Véase: alimentos ricos en proteínas.

contenido de purinas en los alimentos. Véase: alimentos ricos en purinas.

contenido de sodio en los alimentos. Véase: alimentos ricos en sodio.

contenido de treonina en los alimentos. Véase: alimentos ricos en treonina.

contenido de triptófano en los alimentos. Véase: alimentos ricos en vitamina triptófano.

contenido de vitamina A en los alimentos. Véase: alimentos ricos en vitamina A.

contenido de vitamina B₁ en los alimentos. Véase: alimentos ricos en vitamina B₁.

contenido de vitamina B₁₂ en los alimentos. Véase: alimentos ricos en vitamina B₁₂.

contenido de vitamina B₂ en los alimentos. Véase: alimentos ricos en vitamina B₂; vitamina B₂

contenido de vitamina B₃ en los alimentos. Véase: alimentos ricos en vitamina B₃.

contenido de vitamina B₆ en los alimentos.Véase: alimentos ricos en vitamina B₆.**contenido de vitamina B₉ en los alimentos.**Véase: alimentos ricos en vitamina B₉.**contenido de vitamina C en los alimentos.**

Véase: alimentos ricos en vitamina C.

contenido de vitamina D en los alimentos.

Véase: alimentos ricos en vitamina D.

contenido de vitamina E en los alimentos.

Véase: alimentos ricos en vitamina E.

contenido de vitamina K en los alimentos.

Véase: alimentos ricos en vitamina K; vitamina K.

contenido de yodo en los alimentos. Véase: alimentos ricos en yodo.

contenido en principio activo de parasiticidas. Según el Código Alimentario, 5.37.10. Las normas contenidas en esta sección y en las listas positivas se refieren al contenido en principio activo, y se aplicarán a los preparados que los contengan, ya sea como componentes únicos o combinados con otro u otros. Véase: parasiticidas.

contenido energético de los alimentos. Véase: alimentos ricos en energía.

contenido energético de los condimentos.

Dado que los condimentos se utilizan en cantidades muy pequeñas (una pizca de..., una cucharadita de...) las hierbas y especias no suelen valorarse, en el cómputo total de calorías de una receta. Tabulamos el valor energético, en kcal, por 100 g:

Condimento	kcal / 100 g	raion habitual
Ajo	150	
Albahaca fresca	27	
Albahaca seca	251	

Condimento	kcal / 100 g	raion habitual
Anís (semillas)	337	
Azafrán	310	
Canela	261	
Cilantro	90	
Clavo	322	1 cucharadita. (2 g) 6,7 kcal
Cominos	374	1 cucharadita. 7,8 kcal
Cilantro hojas secas	278	
Cilantro semi-llas	297	
Curry en polvo	325	1 cucharadita. (2 g) 6,5 kcal
Diente de León, natural	54	
Especias molidas	262	
Hierbabuena fresca	44	1 cucharadita 0,8 kcal
Hinojo	34	
Jengibre molido	346	1 cucharadita 6,2 kcal
Jengibre natural	69	
Laurel	313	
Orégano	271	
Perejil	36	
Pimienta de Cayena	318	1 cucharadita. (18 g) 5,7 kcal
Pimienta negra	255	1 cucharada de café (21 g) 5,3 kcal
Polvo de ajo	332	
Romero (hojas secas)	331	1 cucharada de café (12 g) 3,9 kcal
Sal de mesa	0	

Condimento	kcal / 100 g	ración habitual
Salvia	314	1 cucharada de café (7 g) 2,2 kcal
Tomillo	0	
Trufa fresca	63	
Vainilla (extracto)	288	

contenido. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

contiene colorante artificial. Véase: declaración de colorantes.

contiene zumo. Véase: publicidad de bebidas no alcohólicas.

contra. Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado vacuno. Su carne es algo más correosa y de fibras más bastas que la de la tapa. Se utiliza para estofar, asar, hacer guisos (gulash) o preparar rollos. Véase: pierna.

Contraecum. Género zoológico. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: nematodo. Familia: anisákidos. Véase: *Anisakidae*.

Contraecum asculatum. Especie zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: nematodo. Familia anisáquidos. Véase: *Anisakidae*.

contracción gélida. (*cold shortening*) Contracción que experimenta la carne cuando se la enfría bruscamente después del sacrificio de la res. Véase: calidad y control de carne de vacuno.

contratapa. Corte de la canal de vaca consistente en la pieza del cuarto trasero. Se puede asar, pero es más conocida para elaborar blanqueta de vacuno o cecina. Véase: despiece de la canal de vaca.

contratapa de ciervo. Corte de la canal de ciervo constituye un buen corte para estofar. Véase: caza.

contratapa de ciervo deshuesada y lista para asar. Corte de la canal de ciervo. Pieza para asar o estofar. Véase: caza.

Contreras. Término municipal de la provincia de Burgos (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

control de carne de vaca. Véase: calidad y control de carne de vacuno.

Convolvulacea. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophytes) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: metachichlamydeae (symptetales – gamopetales-monopetales) Orden: tubiflorae. Se caracterizan por presentar floema interno, ser plantas clorofílicas, con dos primordios seminales por carpelo y cotilidones plicados. Nombre vulgar: **convulváceas**. Consideramos: boniatos, batatas (*Ipomoea batatas*).

convulváceas. Véase: *Convolvulaceae*.

conxa de pelegrí. Nombre vulgar, en El Levante Español, del molusco: *Pecten maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **vieira**.

coña. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Boops salpa* (Risso). Sinónimo: **salema**.

coñac. Véase: brandy.

copa. Obtenida del coco, la copa es principalmente una grasa saturada. Fundida y mezclada con otros ingredientes, cuaja de nuevo

al enfriarse. Se emplea para elaborar crujientes de chocolate y helado de coco. Véase: aceites, margarinas y grasas.

copete. Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado vacuno.

copetón. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

copo. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Achea testudinialis*. Sinónimo: **lapa**.

copos de arroz. Son copos secos y crujientes, obtenidos del arroz y empleados como cereal para desayunos o en panes y repostería. Véase: granos, cereales y harinas. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Copos de arroz con miel. Pascual	
Ácido ascórbico (C) (mg)	51,00
Ácido fólico (µg)	200,00
Carbohidratos (g)	87,00
Energía (kcal)	355,65
Energía (kJ)	1486,62
Fibra (g)	1,00
Grasa (g)	1,00
Grasa moninsaturada (g)	0,34
Grasa poliinsaturada (g)	0,38
Grasa saturada (g)	0,27
Hierro (mg)	10,00
Niacina (mg eq. niacina)	15,30
Piridoxina (B ₆) (mg)	1,70
Porción comestible (%)	100,00
Proteína (g)	5,10
Riboflavina (B ₂) (mg)	1,60
Sodio (mg)	0,40
Tiamina (B ₁) (mg)	1,20
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,85
Vitamina D (µg)	4,25

copos de arroz precocido. Arroz precocido, prensado y secado. Se emplea en aperitivos salados y para elaborar pudines de leche. no se puede utilizar como cereal para desayuno. Véase: granos, cereales y harinas.

copos de avena. Copos que se obtienen de los granos de avena sin cáscara, cocidos al vapor y aplastados para formar copos planos. Los copos de avena cortados en trozos más pequeños se cuecen antes que los copos de avena al estilo antiguo. Para un mejor resultado se mezcla 1 parte de copos con 3 partes de agua hirviendo y se deja reposar durante 10 minutos. Se utilizan en galletas, muesli, panes y pasteles de carne. Véase: cereales, reales y harinas. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Copos de avena	Instantáneo	Integral
agua (g)	13,40	10,30
calcio (mg)	70,00	65,00
carbohidratos (g)	65,40	61,20
Energía (kcal)	384,00	363,00
Energía (kJ)	1605,12	1517,34
fibra (g)	6,70	6,70
flúor (mg)		0,10
Fósforo (mg)	430,00	405,00
grasa poliinsaturada (g)	2,80	2,70
grasas totales (g)	7,70	7,00
hierro (mg)	4,00	5,10
magnesio(mg)	140,00	139,00
Niacina. (B ₃)(mg eq. niacina)	1,00	1,00
piridoxina (B ₆) (mg)	0,16	0,16
Potasio (mg)	400,00	360,00
proteína (g)	13,30	13,80
riboflavina (B ₂) (mg)	0,15	0,15
sodio (mg)	5,00	5,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,56	0,56
vitamina E (mg)	1,10	1,00

copos de bonito desecado. Láminas finas de filetes de bonito, desecado, utilizadas como ingrediente principal en el caldo de pescado japonés (*dashi*) o para dar sabor a platos insípidos. Se deben conservar en lugar fresco. Véase: pescados y mariscos desecados.

copos de cacahuete. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Copos de cacahuete	
Agua (g)	3,00
Carbohidratos (g)	58,00
Energía (kcal)	485,00
Energía (kJ)	2027,30
Grasa poliinsaturada (g)	2,20
Grasas totales (g)	22,00
Proteína (g)	13,00

copos de cebada. Obtenidos a partir de la cebada cocida al vapor y prensada, se emplean como cereal en productos de panadería y como espesante para sopas y guisos. Véase: granos, cereales y harinas.

copos de centeno. Parecidos a los copos de avena, se obtienen a partir de harina gruesa de centeno, cocida al vapor y prensada. Se consumen en forma de gachas para el desayuno o se espolvorean sobre pan antes de hornearlo. Véase: granos, cereales y harinas. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Copos de centeno	
Agua (g)	15,30
Calcio (mg)	30,00
Carbohidratos (g)	61,00
Energía (kcal)	307,00
Energía (kJ)	1283,26
Fibra (g)	10,00
Flúor (mg)	0,15
Fósforo (mg)	350,00
Grasa poliinsaturada (g)	0,80
Grasas totales (g)	1,70
Hierro (mg)	4,00
Magnesio (mg)	120,00
Niacina. (B ₃) (mg eq. niacina)	1,80
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,30
Potasio (mg)	450,00
Proteína (g)	12,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,20
Tiamina (B ₁) (mg)	0,35
Vitamina A (µg eq. retinol)	2,00
Vitamina E (mg)	1,80

copos de cereal. Según el Código Alimentario, 3.20.34. Es el producto resultante de

someter el grano mondado a la acción del vapor de agua y posteriormente al laminado y tostado. Podrá llevar ingredientes autorizados. Véase: Productos varios de harina y derivados.

copos de chocolate. Elaborados con azúcar, glucosa, jarabe y cacao, estos copos con sabor a chocolate se emplean para decorar pasteles, borrachos y mousses. Véase: Aditivos y productos para repostería.

copos de coco. Se deben conservar en un envase hermético, en un lugar fresco, seco y oscuro. Se utilizan en repostería y postres, y en muchos platos de la cocina India. Véase: frutas y frutos secos.

copos de coco tostados. Son tiras de pulpa de coco, tostadas hasta que sus bordes se lleguen a quemar. Se utilizan como adornos para pasteles y postres. Véase: Aditivos y productos para repostería.

copos de escalonias fritos. Es la cebolla preferida en Oriente. Las escalonias fritas se utilizan como aderezo o espolvoreadas sobre la comida. Se pueden servir también como aperitivo. Véase: ingredientes de la comida asiática.

copos de maíz. Copos crujientes obtenidos a partir de varios tipos de granos de maíz molidos, prensados y tostados. Por lo general se enriquecen con varios nutrientes. Se consumen con leche fría o caliente. Véase: granos, cereales y harinas; Maíz inflado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Copos de maíz tostado Corn flakes Kelloggs	
Ácido ascórbico (C) (mg)	50,00
Ácido fólico (µg)	167,00
Carbohidratos (g)	83,00
Energía (kcal)	350,45
Energía (kJ)	1464,88
Fibra (g)	2,50
Grasa (g)	0,80
Grasa saturada (g)	0,20
Hierro (mg)	7,90

Copos de maíz tostado Corn flakes Kelloggs	
Niacina (mg eq. niacina)	15,00
Piridoxina (B ₆) (mg)	1,70
Porción comestible (%)	100,00
Proteína (g)	8,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	1,30
Sodio (mg)	1,00
Tiamina (B ₁) (mg)	1,20
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,80
Vitamina D (µg)	4,20

copos de patatas. Véase: gránulos y copos de patatas; prohibiciones de derivados de patatas; gránulos y copos de patatas.

copos de salvado. Copos grandes obtenidos de las capas externas de los cereales. Se consumen como cereales para el desayuno. Véase: granos, cereales y harinas. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Copos de salvado	
Agua (g)	3,00
Calcio (mg)	60,00
Carbohidratos (g)	42,00
Energía (kcal)	240,00
Energía (kJ)	1003,32
Fósforo (mg)	920,00
Grasa poliinsaturada (g)	0,20
Grasas totales (g)	2,00
Hierro (mg)	9,00
Niacina. (B ₃)(mg eq. niacina)	8,20
Potasio (mg)	308,00
Proteína (g)	13,40
Riboflavina (B ₂) (mg)	1,00
Tiamina (B ₁) (mg)	1,16
Vitamina A (µg eq. retinol)	1400,00

copos de trigo. El valor nutritivo de los copos de trigo cocidos puede variar según el grado de refinamiento y los procesos de fabricación. Los copos crudos, que se fabrican como los copos de avena, se deben poner en remojo varias horas antes de cocerse. Se utilizan como cereal o se espolvorean sobre panes antes de cocerlos. Véase: granos, ce-

reales y harinas; cereales. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Copos tostados de trigo integral. bran flakes Kelloggs	
Ácido ascórbico (C) (mg)	66,00
Ácido fólico (µg)	333,00
Carbohidratos (g)	65,00
Cinc (mg)	2,60
Energía (kcal)	301,75
Energía (kJ)	1261,32
Fibra (g)	16,00
Fósforo (mg)	350,00
Grasa (g)	2,00
Grasa saturada (g)	0,40
Hierro (mg)	24,30
Magnesio (mg)	120,00
Niacina (mg eq. niacina)	14,20
Piridoxina (B ₆) (mg)	2,30
Porción comestible (%)	100,00
Proteína (g)	10,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	1,10
Sodio (mg)	0,80
Tiamina (B ₁) (mg)	0,80
Vitamina B ₁₂ (µg)	1,70
Vitamina D (µg)	4,20
Vitamina E (mg)	8,30

copra. Parte carnosa, desecada, del interior del coco, de la que se extraen grasas y aceites de uso industrial, y particularmente farmacéutico. Véase: *Cocos nucifera* (coco).

coprina entintada. Nombre vulgar de la seta: *Coprinus atramentarius*.

Coprinaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: thallobionta (talofitas) División: eumycetes (fungi) Clase: basidiomycetes. Subclase: autobasidiomycetes o holobasidiomycetes (basidios no tabicados normales) Orden: agaricales. Pertenecen a este grupo especies de tamaño mediano o pequeño, de tejido algo delicado y frágil. El sombrero puede ser cónico, acampanado,

convexo o plano, de superficie lisa, escamosa y verrugosa. El pie es liso, fibriloso, casi siempre desprovisto de anillo y raramente bulboso. Las láminas, bastante tupidas, libres o adherentes, absorben la humedad en la fase madura, especialmente en el caso de las *Coprinus*, y se transforman en un líquido denso y negruzco. Las esporas son de color marrón oscuro o negro, muy variables en cuanto a forma. Todas son saprófitas. Pocas son comestibles, algunas son venenosas y en su mayor parte no tienen ningún interés culinario debido a su inconsistencia y reducidas dimensiones. Consta de cuatro géneros: **coprinus**, **drosophila**, **lacrymaria**, **psilocybe** y **panaeolus**. Nombre vulgar: coprináceas. Consideramos. **Género coprinus**: *Coprinus atramentarius*, *Coprinus comatus*, *Coprinus disseminatus*, *Coprinus flocculosus*, *Coprinus lagopus*, *Coprinus micaceus*, *Coprinus niveus*, *Coprinus picaceus*, *Coprinus plicatilis*, *Coprinus radians*, *Coprinus radiatus*. **Género drosophila**: *Drosophyla candolleana*, *Drosophyla hydrophyla*, *Drosophyla spadicea*, *Drosophyla spadiceogrisea*. **Género lacrimaria**: *Lacrymaria velutina*. **Género panaeolus**: *Panaeolus campanulatus*, *Panaeolus papilionaceus*, *Panaeolus phoeniseccii*, *Panaeolus semiovatus*, *Panaeolus sphinctrinus*, *Panaeolus subbalteatus*, **Género psilocybe**: *Psilocybe semilanceata*.

coprináceas. Familia de hongios: Véase: *coprinaceae*.

coprino blanco de nieve. Nombre vulgar de la seta: *Coprinus niveus*.

coprino blanco y negro. Nombre vulgar de la seta: *Coprinus picaceus*.

coprino diseminado. Nombre vulgar de la seta: *Coprinus disseminatus*.

coprino plegado. Nombre vulgar de la seta: *Coprinus plicatilis*.

Coprinus atramentarius, Fr. Familia: coprináceas. Género: coprinus. Características: lá-

minas libres, por lo general delicuescente. Subgrupo: especies gruesas con anillo fugaz. Sombrero ocre claro con largos surcos. Sin escamas. Anillo fugaz bajo. Seta con carne blanca, muy frágil y de sabor y olor ligeros pero agradables. Debe consumirse con precaución y sólo cuando es joven. Se debe evitar a toda costa el consumo simultáneo de bebidas alcohólicas, que podrían provocar graves trastornos, como palpitaciones cardíacas, eritemas cutáneos e hipersudoración. Nombre popular: coprina entintada. En catalán: **bolet de femer**; **pixacá de tinta**; **pixacá negro**. En vascuence: **urbeltz gorritzaile**. Véase: setas venenosas

Coprinus comatus. Familia: coprináceas. Género: coprinus. Características: láminas libres, por lo general delicuescentes. Subgrupo: especies gruesas con anillo fugaz. Sombrero blanquecino con escamas muy pronunciadas. Anillo fugaz alto. En estado muy joven, es comestible. Cuando las láminas exhiben tonalidades rosadas debe desecharse. Las escamas del pileo se deben desechar porque son indigestas. Con el jugo resultante de la autólisis del pileo, debidamente concentrado, se prepara una tinta más resistente que la tinta china. Carne poco espesa, delgada, al principio blanca y luego rosada, tiene olor y sabor agradables poco señalados, es comestible delicada pero hay que consumirla joven. Si se consume joven es una de las setas más sabrosas y admite numerosas combinaciones culinarias. Nombre vulgar: barbuda, matacandil, apagador. En catalán: **bolet de femer**; **bolet de tinta**. En vascuence: **lederki**; **urbeltz galpardun**; **urbeltz**. Sinónimo oficial: *Agaricus porcellanus*, *Agaricus tiphoides*.

Coprinus disseminatus. Familia: coprináceas. Género: coprinus. Características: láminas adherentes no delicuescentes. Subgrupo: Sombrero de color variado de crema a rojizo. Especie pequeña que forma grandes colonias. Por su diminuto tamaño carece de interés comestible y es muy fácil de reconocer por su morfología y forma de crecer en grandes colonias diseminadas. Carne muy escasa no delicuescente, sin olor

ni sabor señalados y también sin valor culinario. Nombre vulgar: coprino diseminado. En vascuence: **urbeltz ugari**. Sinónimo: *Psathyrella disseminatus*, *Pseudocoprinus disseminatus*.

Coprinus flocculosus. Familia: coprináceas. Género: coprinus. Sin interés comestible. Nombre vulgar: coprino floculoso.

Coprinus lagopus. Familia: coprináceas. Género: coprinus. Características: láminas libres, por lo general delicuescente. Subgrupo: especies no gruesas y sin anillo. Sombrero cubierto de joven de lanosidad debida a los restos del velo. Sombrero alto cilíndrico-ovoide, grisáceo y cubierto de velo blanco. Láminas no delicuescentes. Carne escasa muy frágil, sin olor ni sabor señalado y sin interés culinario.

Coprinus micaceus. Familia: coprináceas. Género: coprinus. Características: láminas libres, por lo general delicuescente. Subgrupo: especies no gruesas y sin anillo. Sombrero con placas restos de velo. Sombrero leonado con placas micáceas brillantes. Carne delgada, frágil, de olor y sabor poco señalados pero agradables y sin ninguna importancia culinaria. No conviene consumirla con bebidas alcohólicas pues causa trastornos parecidos a los de la *Coprinus atramentarius*, aunque menos fuertes. En vascuence: **urbeltz mikadun**.

Coprinus niveus. Familia: coprináceas. Género: coprinus. Características: láminas libres, por lo general delicuescente. Subgrupo: especies no gruesas y sin anillo. Sombrero cubierto de joven de lanosidad debida a los restos del velo. Sombrero blanquecino con restos de velo blanco. Seta sin interés comestible se la reconoce bien por su sombrero blanco níveo y escamoso. Nombre vulgar: coprino blanco de nieve. En vascuence: **urbeltz elurzuri**.

Coprinus picaceus. Familia: coprináceas. Género: coprinus. Características: láminas libres, por lo general delicuescente. Subgrupo: especies no gruesas y sin anillo. Sombrero con placas restos de velo. Sombrero oscuro con escamas blanquecinas muy anchas. Seta con carne escasa, frágil, blanca, de olor desagradable. Aparte de no tener ningún interés gastronómico, algunos autores la consideran ligeramente tóxica. Nombre vulgar: coprino blanco y negro. En vascuence: **urbeltz zuribeltz**.

Coprinus plicatilis. Familia: coprináceas. Género: coprinus. Características: láminas libres, por lo general delicuescente. Subgrupo: especies no gruesas y sin anillo. Sombrero grisáceo con largos y profundos surcos que llegan a una zona central ocrácea. Seta sin interés comestible, dadas sus diminutas proporciones y fragilidad. Se la reconoce a primera vista por la presencia del gran disco central que tiene en la parte apical del pie, donde se insertan las láminas. Nombre vulgar: coprino plegado. En catalán: **bolet de femer plegat**. En vascuence: **urbeltz argal**.

Coprinus radians. Familia: coprináceas. Género: coprinus. Características: láminas libres, por lo general delicuescente. Subgrupo: especies no gruesas y sin anillo. Sombrero con placas restos de velo. Sombrero grisáceo con el centro ocre y placas en forma de verrugas cónicas. Carne escasa, frágil, sin olor ni sabor señalado y sin interés culinario.

Coprinus radiatus. Familia: coprináceas. Género: coprinus. Características: láminas libres, por lo general delicuescente. Subgrupo: especies no gruesas y sin anillo. Sombrero cubierto de joven de lanosidad debida a los restos del velo. Sombrero gris ceniza con mechadas blancas y pliegues radiales. Carne escasa y frágil, no tiene olor ni sabor señalado ni valor culinario.

Coprobria granulata. Familia: pecizáceas. Género: aleuria. Ascocarpo en un principio acopado, finalmente discoidal, midiendo de 1-3 mm de diámetro, de color anaranjado y carente de pie. Seta muy común en España sobre estiércol de vaca.

coq au vin d'Alsace. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “pollo y animales de caza”. Nombre español: pollo dorado en vino blanco. Véase: pollo y animales de caza en la cocina de Francia.

coqueta. Una de las preparaciones chacineras aragonesas. De carne o vísceras cocidas. Pasta de sangre con hierbas aromáticas. Véase: derivados cárnicos de Aragón.

coquetes. Otra especialidad catalana de derivado cárnico. Similar al pastel de sangre, mezclado con hierbas, sobre todo hinojo. Véase: derivados cárnicos de Cataluña.

coquilles Saint-Jacques. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “mariscos”. Nombre español: vieiras con salsa de vino tinto.

coquilles St. Jacques a la provençale. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: peregrina con ajo y coñac.

coquín del plata. Nombre vulgar, en (FROM), del molusco: *Donax hanleyanus* (Philippi). Sinónimo: **coquina berberecho.**

coquina. Designación oficial española del molusco: *Donax trunculus*; *Donax variabilis*. Sinónimo oficial: Ameixa negra; Aroliña; Cadelina; Cadelucha; Chirla; Correiro; Dique; Kadeluxa; Maravilla; Navalha; Navallina; Petxina; Pique; Tallerina; Tellina; Tuturataina; Txirla; Xarleta; Zapatela.

coquina. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Scrobicularia plana* (Da Costa). Sinónimo: **almeja perro.**

coquina alineja. Designación oficial española del molusco: *Donax dentifer*. Sinónimo oficial: Alineja; Almeja; Concha mariposa.

coquina alta. Designación oficial española del molusco: *Iphigena altior*. Sinónimo oficial: Concha mariposa.

coquina amarilla. Designación oficial española del molusco: *Donax californicus*.

coquina atlántica. Designación oficial española del molusco: *Iphigenia brasiliana*. Sinónimo oficial: Almeja de mar; Coquina gigante.

coquina berberecho. Designación oficial española del molusco: *Donax hanleyanus*. Sinónimo oficial: Berberecho; Coquín del Plata.

coquina del Caribe. Designación oficial española del molusco: *Donax denticulatus*.

coquina entreabierto recortada Nombre vulgar del molusco: *Mya truncata*.

coquina esculpida. Designación oficial española del molusco: *Donax carinatus*; *Donax culminatus*.

coquina gigante. Nombre vulgar, en (FAO), del molusco: *Iphigenia brasiliana* (Lamarck). Sinónimo: **coquina atlántica.**

coquina gigante. Nombre vulgar, en (FROM), del molusco: *Iphigenia brasiliana* (Lamarck). Sinónimo: **coquina atlántica.**

coquina mariposa. Designación oficial española del molusco: *Donax asper*; *Donax navicula*. Sinónimo oficial: Almeja; Concha mariposa; Palabrita; Señorita.

coquina menuda. Designación oficial española del molusco: *Donax gracilis*.

coquina palabrita. Designación oficial española del molusco: *Donax paruvianus*. Sinónimo oficial: Concha mariposa; Mariposita; Palabrita; Señorita.

coquina radiada. Designación oficial española del molusco: *Donax gouldii*.

coquina rayada. Designación oficial española del molusco: *Donax stratus*.

coquinas, conchas triangulares o de cofre. Véase: *Donacidae*. Sinónimo: donácidos.

coquiña. Sinónimo: xarleta. Según el Código Alimentario, 3.13.02. Es un marisco. Molusco, bivalvo, *Donax trunculus*, Linneo. Véase: marisco.

coquito. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Nexilosus latifrons* (Tschudi). Sinónimo: **castañuela de peña**.

Coracinus boops. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **verrugato**.

Coracinus chalcis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvallo**.

coral. Nombre vulgar de la planta: *Salvia elegans*.

coral. Nombre que se da al exquisito, y comestible, saco de las huevas de diversos crustáceos y moluscos. Véase: huevas comestibles.

Corallina. Véase: algas rojas (*Halymenia* sp.).

corallini. Pasta alimenticia en forma de pequeños abalorios. Véase: pastas para sopas.

coratina. Véase: aceituna coratina.

corazón. Nombre vulgar de la planta: *Annona squamosa*.

corazón. Despojo cárnico. Esta víscera, cuando procede de reses adultas, suministra un alimento algo seco; en cambio, el corazón de animales jóvenes (sobre todo cerdo) es muy tierno y agradable de comer. Después de quitar la grasa, se deja en remojo en agua

con vinagre durante 1-3 horas, luego se lava y se seca. Se puede asar al horno o a la parrilla, o cortarlo en dados y emplearlos en guisos. También se puede rellenar y asar. Es preferible no cocerlo demasiado o la carne se volverá dura. Véase: despojos cárnicos. Peso aproximado: vacuno 2,50 kg; ternera 0,75 kg; ovino 0,30 kg; porcino 0,40 kg. Composición centesimal: agua 71,1; prótidos 17,5; grasa 9,4; hidratos de carbono 0,31; sales 0,95; kilocalorías en 100 g 165. Véase: clasificación de despojos; despojos cárnicos; despiece de la canal de porcino.

corazón de buey. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Corazón de buey	
Ácido ascórbico (C) (mg)	1,00
Ácido fólico (µg)	4,00
Calcio (mg)	8,00
Cinc (mg)	1,80
Colesterol (mg)	65,00
Energía (kcal)	176,20
Energía (kJ)	736,52
Fósforo (mg)	210,00
Grasa (g)	10,60
Grasa moninsaturada (g)	4,86
Grasa poliinsaturada (g)	0,41
Grasa saturada (g)	4,28
Hierro (mg)	2,60
Magnesio (mg)	22,00
Niacina (mg eq. niacina)	6,30
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,23
Porción comestible (%)	95,00
Potasio (mg)	290,00
Proteína (g)	20,20
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,80
Sodio (mg)	88,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,45
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	13,00
Vitamina E (mg)	0,45

corazón de cerdo. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Corazón de cerdo	
Ácido ascórbico (C) (mg)	5,30
Ácido fólico (µg)	4,00
Calcio (mg)	20,00
Cinc (mg)	2,20
Colesterol (mg)	150,00
Energía (kcal)	100,00
Energía (kJ)	418,00
Fósforo (mg)	176,00
Grasa (g)	3,60
Grasa moninsaturada (g)	0,59
Corazón de cerdo	
Grasa poliinsaturada (g)	1,53
Grasa saturada (g)	0,96
Hierro (mg)	4,30
Magnesio (mg)	20,00
Niacina (mg eq. niacina)	6,60
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,43
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	257,00
Proteína (g)	16,90
Riboflavina (B ₂) (mg)	1,06
Sodio (mg)	80,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,46
Vitamina A (µg eq. retinol)	10,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	2,70

corazón de cordero. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Corazón de cordero	
Calcio (mg)	4,00
Cinc (mg)	2,12
Energía (kcal)	157,20
Energía (kJ)	657,10
Fósforo (mg)	160,00
Grasa (g)	10,00
Grasa moninsaturada (g)	4,20
Grasa poliinsaturada (g)	0,36
Hierro (mg)	6,10
Magnesio (mg)	16,00
Niacina (mg eq. niacina)	4,60
Porción comestible (%)	78,00
Potasio (mg)	248,00
Proteína (g)	16,80

Corazón de cordero	
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,86
Sodio (mg)	118,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,31
Vitamina B ₁₂ (µg)	5,20

corazón de pollo. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Corazón de pollo	
Ácido ascórbico (C) (mg)	6,00
Calcio (mg)	22,00
Cinc (mg)	3,10
Colesterol (mg)	170,00
Energía (kcal)	121,67
Energía (kJ)	508,58
Fósforo (mg)	164,00
Grasa (g)	5,83
Grasa moninsaturada (g)	0,89
Grasa poliinsaturada (g)	0,53
Grasa saturada (g)	2,44
Hierro (mg)	1,70
Niacina (mg eq. niacina)	6,00
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	262,00
Proteína (g)	17,30
Riboflavina (B ₂) (mg)	1,24
Sodio (mg)	111,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,43
Vitamina A (µg eq. retinol)	9,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	4,24
Vitamina E (mg)	1,20

corazón de ternera. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Corazón de ternera	
Ácido ascórbico (C) (mg)	5,00
Ácido fólico (µg)	3,00
Calcio (mg)	6,00
Cinc (mg)	0,20
Colesterol (mg)	145,00
Energía (kcal)	104,00
Energía (kJ)	434,72
Fósforo (mg)	210,00
Grasa (g)	4,00
Grasa moninsaturada (g)	1,06
Grasa poliinsaturada (g)	0,11

Corazón de ternera	
Grasa saturada (g)	1,96
Hierro (mg)	4,80
Magnesio (mg)	23,00
Niacina (mg eq. niacina)	7,30
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,29
Porción comestible (%)	80,00
Potasio (mg)	260,00
Proteína (g)	17,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,90
Sodio (mg)	92,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,44
Vitamina B ₁₂ (µg)	13,00
Vitamina E (mg)	0,52

corazón de vaca. Despojo procedente del despiece del ganado vacuno. El de un animal joven tiene la carne firme y buena fibrosidad. Sirve para asar, freír, estofar o cocer. Según la edad y el peso requiere entre 2 y 4 horas de cocción. Véase: despojo de vaca. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Corazón de vaca	crudo	Cocido
Ácido ascórbico (C) (mg)	6,00	2,00
Ácido fólico (µg)	3,00	2,00
Calcio (mg)	6,00	6,00
Cinc (mg)	2,00	3,50
Colesterol (mg)	140,00	200,00
Energía (kcal)	104,00	163,00
Energía (kJ)	434,72	681,34
Fósforo (mg)	210,00	230,00
Grasa (g)	4,00	57,00
Grasa moninsaturada (g)	0,98	1,40
Grasa poliinsaturada (g)	0,54	0,77
Grasa saturada (g)	1,60	2,30
Hierro (mg)	210,00	230,00
Magnesio (mg)	23,00	25,00
Niacina (mg eq. niacina)	2,30	3,10
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,30	0,15
Porción comestible (%)	100,00	100,00
Potasio (mg)	263,00	232,00
Proteína (g)	17,00	27,90
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,96	1,40
Sodio (mg)	92,00	100,00

Corazón de vaca	crudo	Cocido
Tiamina (B ₁) (mg)	0,44	0,20
Vitamina B ₁₂ (µg)	13,00	14,00
Vitamina D (µg)	1,00	1,40
Vitamina E (mg)	0,52	0,70

corazón en la cocina. Véase: Corazón y otros despojos en la cocina.

corazón lleno. Cultivar de la planta: *Taraxacum officinale*.

corazón y otros despojos en la cocina. Consideramos los platos siguientes: Broquetas de hígado; Callos al vino blanco; Callos con col y garbanzos; Callos empanados; Corazón de ternera asado al horno; Hígado a la provenzal; Hígado de ternera con cebollas y pimiento. Véase: carnes en la cocina.

corazones de quandong. Al tostar los huesos de esta fruta, adquieren un sabor fuerte a avellana y almendra tostada. Se emplean en cantidades pequeñas para aromatizar salsas, crema de leche y hojaldres, o se añaden a mezclas para rebozar. Nunca los utilice crudos. Véase: ingredientes silvestres de Australia.

corazones de ternera asados al horno. Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 1 hora y 30 minutos. **Ingredientes:** corazón de ternera, zanahoria, cebolla, caldo de carne, sal, pimienta, aceite. Véase: corazón y otros despojos en la cocina.

corb (joven). Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corb. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciéndidos. Sinónimo: **corvina**.

corb amb pues. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del molusco: *Bolinus brandalis* (Bonnaterre). Sinónimo: **cañailla**.

corb reig. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

corb reig. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

corba. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

corba. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corba. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

corba. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corbal. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Sciaena canariensis* (Valenciennes). Sinónimo: **verrugato de fango**.

corball. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

corball. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corball. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

corball. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corball. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Sciaena canariensis* (Valenciennes). Sinónimo: **verrugato de fango**.

corball de sorra. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

corball de sorra. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

corballina. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

corballina. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corballino. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

corballo. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corballo. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

corballo de arena. Nombre vulgar del pez: *Sciaena canariensis* (Valenciennes). Sinónimo: **verrugato de fango**.

corballo de fango. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Sciaena canariensis* (Valenciennes). Sinónimo: **verrugato de fango**.

corballo de hondura. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Sciaena canariensis* (Valenciennes). Sinónimo: **verrugato de fango**.

corbata. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Trichiurus nitens* (Garman). Sinónimo: **sable peludo**.

corbelo. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Gadus lycostomus* (Faber). Sinónimo: **aba-dejo**.

corbina. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corbina. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Cilus montii* (Delfin). Sinónimo: **ronco chileno**.

corbina. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

corbina. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

corbina. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

corbina. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

Corbina australis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvina austral**.

corbina china. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Stellifer shrysoleuca* (Günther). Sinónimo: **corvinilla ñata**.

corbina chola. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Cyniscion albus* (Günther). Sinónimo: **corvinata alba**.

corbinata. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

corbinata coliamarilla. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata goete**.

corbinata jamaicana. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata goete**.

corbiña. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corbiña. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corcobado. Nombre vulgar, en Puerto Rico, del pez: *Argyreosus setipinnis* (Günther). Sinónimo: **jorobado lamparosa**.

corcobajo. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Argyreosus brevoortii* (Gill). Sinónimo: **jorobado antena**.

corcobajo. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Orthopristis brevipinnis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro corcovado**.

corcobato. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Selene vomer* (Linnaeus). Sinónimo: **jorobado de penacho**.

corcón. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Atherina boyeri* (Cuvier y Valenc.). Sinónimo: **abichón**.

corcón. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Liza aurata* (Risso). Sinónimo: **galupe**.

corcón. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Chelon labrosus* (Risso). Sinónimo: **lisa**.

corcón. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Mugil cephalus* (Risso, Cuvier, Bonaparte). Sinónimo: **pardete**.

corcorocá. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Borodia grossidens* (Cuvier). Sinónimo: **burriqueta**.

Corcos del Valle. Término municipal de la provincia de Valladolid (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas

aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

corcova. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Orthopristis brevipinnis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro corcovado**.

corcovada. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dentex cetti* (Risso). Sinónimo: **dentón**.

corcovada. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cheimerus nufar* (Valenciennes). Sinónimo: **sama de pluma**.

corcovado. Designación oficial española del pez: *Vomer declivifrons*. Sinónimo oficial: Espejo; Jorobadito del Pacífico; Reloj.

corcovado. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Orthopristis chalceus* (Günther). Sinónimo: **corocoro zapata**.

corcovado. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anisotremus acapukaris* (Tschudi). Sinónimo: **burro chita**.

corcovado. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anisotremus interruptus* (Gill). Sinónimo: **burro frijol**.

corcovado. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Argyreiosus brevoortii* (Gill). Sinónimo: **jorobado antena**.

corcovado. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Argyreiosus brevoortii* (Gill). Sinónimo: **jorobado antena**.

corcovado. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Orthopristis chalceus* (Günther). Sinónimo: **corocoro zapata**.

corcovado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Argyreiosus brevoortii* (Gill). Sinónimo: **jorobado antena**.

corcovado. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Orthopristis chalceus* (Günther). Sinónimo: **corocoro zapata**.

Corculum cardissa. Familia: cárdidos. Este berberecho, de color blanco o marfil, tiene la estructura de los pliegues proporcionada a una forma de corazón muy bien marcada. El tubo está ligeramente dentado a los lados. Este molusco de entre 6 y 9 cm de tamaño se cría en todo el Indopacífico. En Japón se considera la carne y el musculoso pie como algo especialmente tierno y exquisito. El borde, de color oscuro, de la carne de este berberecho ostenta una forma muy similar a la de un pico de gallina, también el gusto recuerda a la carne de la gallina. De ahí que el nombre japonés, “*torigai*” signifique gallina-crustáceo. Nombre vulgar: **berberecho de medio corazón**.

cordero. El cordero es la cría de la oveja, un mamífero rumiante relativamente dócil. En cocina se llama **carnero** a la carne del macho adulto castrado y a la del adulto no castrado. La carne de cordero suele proceder de un animal de menos de 12 meses aunque el criterio varía según el país. El **lechal** o **cordero de leche** se caracteriza por tener unos 2 meses y haberse alimentado casi exclusivamente de leche materna. Su canal, que se vende con la piel, la cabeza y los despojos, pesa unos 14 kg. Su carne es tierna y muy delicada. El **cordero pesado** se cría en apriscos, resguardado de la intemperie. Su alimentación consta de cereales y forraje. Se sacrifica entre los 3 y 8 meses (en cualquier caso siempre antes de los 12 meses) Su carne es tierna y su sabor es más intenso que el del lechal. El **cordero ligero** presenta unas características intermedias de los dos tipos anteriores. Las carnes de cordero y carnero se diferencian del resto de los animales por la naturaleza de su grasa, llamada “grasa dura”. Recibe este nombre porque se fija con suma rapidez en el plato, por eso se aconseja servir estas carnes en platos muy calientes. El cordero es rico en proteínas, cinc y vitaminas del grupo B, sobre todo niacina, riboflavina y B₁₂. Además constituye una buena fuente de hierro, potasio y fósforo. Véase: clasificación de las carnes; corazón de cordero; costillas de cordero; costillas grasas de corde-

ro; costillas magras de cordero; cuello de cordero; chuleta de cordero.

cordero a la cerveza. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** cordero, ajo, ñoras, cerveza, vino, caldo, aceite de oliva, sal.

cordero a la pequinuesa. Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “carne”. **Ingredientes:** Cordero (paletilla), fécula de maíz, salsa de hoisin, aceite, aguardiente de arroz, salsa de soja, vinagre, azúcar, jengibre en polvo, sal, pimienta.

cordero al chilindrón. Plato de la cocina de España perteneciente al grupo de “cordero y cabrito”. Cocina de Navarra. Tiempo de realización 1 hora y 20 minutos. El chilindrón es un juego de naipes cuyo nombre se ha trasladado a nuestra gastronomía. Es un plato típico de Navarra y Aragón, sobre todo, y puede aplicarse a diversos tipos de carne, también aves y conejos. En otra época, era un plato de fiesta, muy casero. **Ingredientes:** pierna de cordero, pimientos secos, limón, ajo, perejil, aceite, sal. Véase: carnes; cordero y cabrito en la cocina de España.

cordero al horno. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** cordero, papa, ajo, vinagre, ají panca, pimienta, pimentón, achiote, comino, sal. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

cordero al vino tinto. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora. **Ingredientes:** cordero, tino, cebolletas, champiñones, vino tinto, harina, manteca de cerdo, sal, pimienta, laurel, pimentón, tomillo. Véase: carnes en la cocina clásica.

cordero asado. Plato de la cocina de España perteneciente al grupo de “cordero y cabrito”. Véase: carnes en la cocina de España.

to” Cocina de Castilla. Tiempo de realización 1 hora y 30 minutos. **Ingredientes:** cordero lechal, manteca de cerdo, vino blanco, cebolla, ajo, orégano, perejil, clavo, aceite, sal. Véase: carnes; cordero y cabrito en la cocina de Castilla.

cordero asado con patatas. Plato de la “cocina de Grecia” perteneciente al grupo de “carne y pollo”. Tiempo de preparación: 10 minutos; tiempo de cocción 2 ½ horas. **Ingredientes:** pierna de cordero, ajo, zumo de limón, aceite de oliva, caldo de pollo, canela molida, sal, pimienta negra, orégano seco, patatas. Véase: cocina de Grecia; carne y pollo en la cocina de Grecia.

cordero con alcauciles. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** pierna o paletilla de cordero, alcauciles, cebolla, ajo, caldo de carne, fécula de patata, perejil, tomillo, aceite de oliva, pimienta, laurel, vino fino, sal, limón.

cordero con chermoula. Plato de la cocina de Marruecos. Tiempo de preparación 25 minutos más 3 horas en marinada; tiempo de cocción 45 minutos. **Ingredientes:** cebolla rallada, perejil fresco, cilantro fresco, comino molido, azafrán molido, harissa, aceite de oliva, zumo de limón, pierna de cordero. Véase: carnes en la cocina de Marruecos.

cordero con habas y alcachofas. Plato de la cocina de Marruecos. Tiempo de preparación 15 minutos; tiempo de cocción 1 ½ horas. **Ingredientes:** costillas de la parte superior del cuello, jengibre en polvo, azafrán molido, ajo majado, aceite vegetal, pimienta molida, agua, habas peladas, corazón de alcachofa, corteza de limón en conserva, zumo de limón, aceitunas pequeñas. Véase: carnes en la cocina de Marruecos.

cordero asado con especias. Plato de la cocina de Marruecos. Tiempo de preparación

30 minutos; tiempo de cocción 1 ½ a 2 horas. **Ingredientes:** pierna de cordero, mantequilla sin sal, pimienta molida, cebolla roja, ajo majado, comino en polvo, canela en polvo, jengibre en polvo, guindilla en polvo, azafrán molido, aceite de oliva, agua. Véase: carnes en la cocina de Marruecos.

cordero con fideos de soja. Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** Fideos de soja, cordero (paletilla), ajo, jengibre, cebolleta, aceite, salsa de soja, azúcar, fécula de maíz, sal.

cordero con guisantes y piñones. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 30 minutos. **Ingredientes:** tripa de cordero, zanahoria, cebolla, apio, puerro, tomate, vino, brandy, piñones, guisantes, almendras, avellanas, ajo, perejil, pan frito, vino rancio, aceite, harina, sal, pimienta, caldo. Véase: carnes en la cocina clásica.

cordero con lentejas. Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “carnes”. Es un plato indio cotidiano, muy fácil de hacer; sus ingredientes se consiguen fácilmente. Se puede preparar con cualquier tipo de *dhal*; son preferibles las rojas. Se sirve con arroz **Ingredientes:** Pierna de cordero, cebolla, comino, jengibre, sal, agua de tamarindo, berenjena, judía verde, tomate, chile en polvo, hijas de cilantro. **Para las lentejas:** Cilantro, chile en polvo, mostaza, alholva, cúrcuma, lentejas rojas, agua. **Para los ingredientes fritos:** Aceite vegetal, cebolla, chile seco, ajo, mostaza amarilla, comino, hoja de curry, asafétida. Nombre en India; *dalcha*.

cordero con salsa de ají picante y yogur. Plato de la “cocina India” perteneciente al grupo de “platos clásicos”. Éste es un guiso muy sabroso; se puede preparar con cordero, cabrito o carne vacuna. La carne no se desgrasa para que el plato sea más succulento; su exquisito sabor se enriquece si se cocina con *ghee* (manteca clarificada) **Ingred-**

dientes: Paleta o pierna de cordero, ají molido, sal, aceite de cacahuete, cebolla, cardamomo verde, laurel, yogur, agua de tamarindo, pimienta negra, agua, garam masala. **Para la pasta:** Ajo, jengibre, ají, pimienta negra, canela en rama, semilla de cilantro, comino, pimentón dulce, clavo, sal. Nombre indio: *rogan josh*.

cordero de leche. Véase: cordero. Sinónimo: lechal; cordero lechal.

cordero de Morón. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** pierna de cordero, ajo, perejil, cebolla, vino, sal, azafrán, aceite, pimienta, laurel.

cordero del mesonero. Plato de la “cocina” española perteneciente al grupo de “cordero y cabrito”. Clásico en la cocina de Castilla. **Ingredientes:** espaldas de cordero deshuesadas, cebolla, ajo, guindilla, vino blanco, pimienta, azafrán, pimienta, aceite, sal.

cordero en la cocina de España. Véase: cordero y cabrito en la cocina de España.

cordero en la cocina de Francia. Consideramos: **Carre d’agneau persille** (costillar de cordero recubierto con ajo y perejil), **Gigot d’agneau du boulanger** (pierna de cordero en una capa de brioche), **Canon d’agneau en crepinette au persil** (filete de cordero con mousse de pollo y perejil), **Croquets d’agneau a l’infusion de menthe** (croquetas de cordero con una infusión de menta fresca) Véase: platos principales en la cocina de Francia.

cordero estofado. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** pata o costilla de cordero, cebolla, ajo, tomate, laurel, tomillo, pimienta negra, perejil, sal, pimienta molida, vino blanco, aceite, harina.

cordero lechal asado. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 40 minutos. **Ingredientes:** pierna de cordero, manzana reineta, piñones, vino blanco, ajo, perejil, laurel, tomillo, tomate,

manteca de cerdo, patatas, caldo de carne, pimienta negra, sal. Véase: carnes en la cocina clásica.

Cordero Lechal del País Vasco. Véase: Esneko Euskal Bildotsa.

cordero ligero. Véase: cordero.

Cordero Manchego. Denominación Específica de carnes de España; protege la producción de carne de cordero en la región natural de La Mancha. El cordero que se destine a carne con Denominación Específica puede ser macho sin castrar o hembra, con un peso vivo al sacrificio en matadero de 22 a 28 kg y con una edad entre 60 y 90 días. La alimentación de los corderos debe realizarse en estabulación con leche materna, complementada con paja blanca y concentrados autorizados por el Consejo Regulador. El período mínimo de lactancia natural es de 30 días. La carne del Cordero Manchego, de color rosa pálido, resulta tierna, de gran jugosidad y muy agradable. Véase: carnes de España.

cordero mrouziya. Antiguamente, este estofado marroquí era el medio para conservar la carne en una civilización en que el congelador y la nevera no existían. **Ingredientes:** azafrán, ras el hanout, pimienta negra molida, canela molida, sal, pierna de cordero con hueso, uvas, almendras blanqueadas, cebolla finamente picada, mantequilla, agua, miel espesa.

cordero, paleta. Véase: paleta de cordero.

cordero, paletilla asada con grasa. Véase: paletilla de cordero asada con grasa.

cordero, paletilla asada sin grasa. Véase: paletilla de cordero asada sin grasa.

cordero, pulmones. Véase: Pulmones cordero.

cordero, riñón. Véase: Riñón de cordero.

cordero, sesos. Véase: sesos de cordero.

cordero pesado. Véase: cordero.

cordero pierna con grasa asada. Véase: pierna de cordero con grasa asada

cordero pierna con grasa cruda. Véase: pierna de cordero con grasa cruda

cordero precoz. Véase: ternasco.

cordero y cabrito en la cocina de España.

El ganado ovino ha estado vinculado a la cocina interior de la península ibérica desde la antigüedad. La meseta es lugar de pastoreo y las carnes de los corderos y cabritos castellanos tienen unas características especiales. Para las tres grandes religiones que coincidieron en España (cristiana, árabe y judía) el cordero es un animal importante y el preferido para los diversos sacrificios, de ahí que la cultura culinaria española haya mantenido vivo el interés por su carne. La variedad de platos es realmente grande. Ejemplo: Cabrito estilo canario, Caldereta de cabrito, Caldereta de cordero, Chuletas de cordero a la mañica, Chuletas de cordero al ajo cabañil, Cochifrito, Cordero al chilindrón, Cordero asado, Cordero del mesonero, Frito de cordero, Guiso de cordero, Lechazo asado estilo Aranda, Pierna de cordero al horno, Ternasco al horno con patatas a lo pobre. Véase: cocina de España.

cordial. Véase: envasado y rotulación de las bebidas espirituosas.

Cordiceps capitata. Familia: clavicipitáceas. Género: cordiceps. Características: Peritéceo coriáceo. Parásito de insectos, hongos y gramíneas. Especies parásitas de otros hongos o de insectos. Sub-características: Parásita sobre especies de *Elaphomyces*. Cabeza globosa bien señalada sobre el pie y de color pardo marrón. Pie marrón oliva. Es parásita de la *Elaphomyces cervinus* y suelen presentarse varios individuos en el mismo

carpóforo del *Elaphomyces*. No es comestible. En vascuence: **boillur-mazo**.

Cordiceps gracilis. Familia: clavicipitáceas. Género: cordiceps. Características: Peritéceo coriáceo. Parásito de insectos, hongos y gramíneas. Especies parásitas otros hongos o de insectos. SubCaracterísticas: Parásitas sobre insectos. Receptáculo de unos 3 cm de alto. Cabeza amarillenta parda. Pie muy delgado.

Cordiceps militaris. Familia: clavicipitáceas. Género: cordiceps. Características: Peritéceo coriáceo. Parásito de insectos, hongos y gramíneas. Especies parásitas de otros hongos o de insectos. Sub-características: Parásita sobre insectos. Receptáculo de 1 a 5 cm de alto. Cabeza rojiza anaranjada. Pie no delgado. Seta pequeña y esbelta (0,3 a 1 cm) de forma de clava o pedúnculo, de color rojo anaranjado. No tiene ningún interés alimentario. En vascuence: **beldar-mazo**.

Cordiceps ophyoglossoides. Familia: clavicipitáceas. Género: cordiceps. Características: Peritéceo coriáceo. Parásito de insectos, hongos y gramíneas. Especies parásitas de otros hongos o insectos. Sub-características: Parásita sobre especies de *Elaphomyces*. Cabeza en forma de maza o de lengua que se atenúa hacia el pie y de color al principio amarillo verdoso y luego negro. Pie amarillo.

Córdoba. Término municipal de la provincia de Córdoba (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cordobilla de Lacara. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre

de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cordobilla la Real. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cordonnier. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Alectis ciliaris* (Bloch). Sinónimo: **pámpano de hebra**.

coreana. Véase: uva bobal.

coreano. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Glyptocephalus cynoglossus* (Linnaeus). Sinónimo: **mendo**.

corégono. Designación oficial española del pez: *Coregonus albula*; *Coregonus altior*; *Coregonus clupeaformis*; *Coregonus elegans*; *Coregonus hoyi*; *Coregonus pollan*.

corégono arenero. Nombre vulgar del pez: *Coregonus nasus*.

corégono blanco. Nombre vulgar del pez: *Coregonus albula*.

corégono grande de fondo. Nombre vulgar del pez: *Coregonus nasus*.

corégono narigudo. Nombre vulgar del pez: *Coregonus oxyrhynchus*.

corégono nipón. Designación oficial española del pez: *Prosopium quadrilaterale*.

corégono pequeño de fondo. Nombre vulgar del pez: *Coregonus pidschian*.

corégono picudo. Designación oficial española del pez: *Coregonus lavaretus oxyrinchus*; *Coregonus oxyrinchus*; *Salmo oxyrinchus*.

coregonus. Género zoológico. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterygios. Superorden: teleósteos. Orden: salmoniformes. Suborden: salmonoides. Familia: **salmónidos**. Forma un género de los salmónidos. Las especies de ambos poseen una aleta adiposa, pero los representantes de los coregónidos se caracterizan por tener escamas más grandes, mandíbulas más cortas, una aleta caudal escotada y, en la mayoría de los casos, una coloración plateada. Los coregónidos viven en los ríos de la parte boreal del hemisferio Norte, en las aguas saladas, así como en los ríos de montaña y en los lagos del Norte de Europa, Asia y América del Norte. Las huevas se comercializan como “**caviar dorado**”. Nombre vulgar: **corégono**. Consideramos: corégono blanco (*Coregonus albula*), corégono grande de fondo (*Coregonus nasus*), corégono pequeño de fondo (*Coregonus pidschian*), corégono narigudo (*Coregonus oxyrinchus*), lavareto (*Coregonus lavaretus*), mountain (*Prosopium williamsoni*), peled (*Coregonus peled*), round whitefish (*Prosopium cylindraceum*), *Coregonus autumnalis*. Véase: *Salmonidae*.

Coregonus albula. Familia: salmónidos. Género: coregonus. Cuerpo delgado, boca puntiaguda, ojos muy grandes y aleta adiposa. Habita en todo el Norte de Europa. También en reservas, en lagos del Sur de Alemania, Francia y Sur de Rusia. Vive como pez migratorio (en el Norte) y sedentario, formando bancos en los largos ríos del Sur. Se alimenta de plancton y alcanza los 45 cm de largo. Nombre vulgar: **corégono blanco**. Designación oficial: **corégono**.

Coregonus altior. Pez, nombre vulgar. Familia: salmónidos. Designación oficial: **corégono**.

Coregonus ardetii. Pez, nombre vulgar. Familia: salmónidos. Designación oficial: **arenque de lago**.

Coregonus autumnalis. Familia: salmónidos. Género: coregonus. Se trata de un gran coregónido, caracterizado por una boca terminal que posee dos mandíbulas aproximadamente de la misma longitud. El dorso es oscuro, a veces con reflejos verdosos, los flancos plateados y el vientre blanco sucio. Su alimentación se compone sobre todo de crustáceos pelágicos, así como de organismos bentónicos, alevines y huevos de otros peces. Longitud: hasta 60 cm. Peso: hasta 2 kg.

Coregonus clupeaformis. Pez, nombre vulgar. Familia: salmónidos. Designación oficial: **corégono**.

Coregonus elegans. Pez, nombre vulgar. Familia: salmónidos. Designación oficial: **corégono**.

Coregonus hoyi. Pez, nombre vulgar. Familia: salmónidos. Designación oficial: **corégono**.

Coregonus lavaretus. Familia: salmónidos. Género: coregonus. Aparece en las Islas Británicas, en la zona del mar Báltico, en los lagos de regiones prealpinas, en Escandinavia, Norte de Rusia, Siberia, hasta el estrecho de Bering y Alaska; no existe en España. Se dan tantas especies migratorias como sedentarias. Su alimentación se compone principalmente de cangrejos del plancton. Talla hasta 60 cm. Este pescado tiene muchas espinas, pero su carne es delicada y requiere un tiempo muy breve de cocción. Admite muchas de las preparaciones propias de la trucha. Nombre vulgar: **lavareto**.

Coregonus lavaretus oxyrinchus. Pez, nombre vulgar. Familia: salmónidos. Designación oficial: **corégono picudo**.

Coregonus nasus. Familia: salmónidos. Género: coregonus. Pariete del lavareto, aparece desde Nueva Inglaterra hacia el Norte, hasta el Ártico canadiense, en Escandinavia y en todos los ríos y lagos del Norte de Rusia y Siberia; también en numerosos lagos de la zona alpina. En los territorios árticos vive como pez migratorio; en los demás lugares es un pez sedentario. Alcanza los 80 cm de longitud (Siberia) Nombre vulgar: corégono grande de fondo, **nasus**, corégono arenero.

Coregonus oxyrhynchus. Familia: salmónidos. Género: coregonus. Su característica principal es la boca alargada en forma de nariz, de color azul oscuro tirando a negro. Aparece desde Alaska hasta el Norte de Europa, pasando por Siberia. Este pez suele ser migratorio; las especies sedentarias son cruce. Nombre vulgar: **corégono narigudo**. Designación oficial: **corégono picudo**.

Coregonus peled. Familia: salmónidos. Género: coregonus. Se trata de un coregónido con el cuerpo particularmente alto y una joroba en la parte anterior del dorso. La mandíbula superior es prominente. La coloración es oscura, la cabeza y los flancos están constelados de pequeñas manchas negras. La aleta dorsal lleva además una gran mancha oscura al lado de las pequeñas. Reemplaza a menudo al lavareto y su importancia económica es innegable. Longitud: hasta 60 cm. Peso: hasta 5 kg. Nombre vulgar: **peled**.

Coregonus pidschian. Familia: salmónidos. Género: coregonus. Aparece a lo largo de la frontera ártica, en Siberia, Norte de Rusia, Finlandia y Noruega, hasta Alaska; pero también en la zona central de Suecia y en los lagos alpinos. Nombre vulgar: corégono pequeño de fondo, **pidschian**.

Coregonus pollan. Pez, nombre vulgar. Familia: salmónidos. Designación oficial: **corégono**.

Coregonus silus. Pez, nombre vulgar. Familia: salmónidos. Designación oficial: **sula**.

corella. Véase: pera corella.

Coreses. Término municipal de la provincia de Zamora (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

corezuelo. Pellejo de cochinito asado.

corfat. Nombre usual de una pieza de pan en Valencia. Hogaza de miga esponjosa. Corteza gruesa, oscura y mate, características a las que debe su nombre. Véase: panes de España.

Coria. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Coria del Río. Término municipal de la provincia de Sevilla (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

coriandro. Nombre vulgar de la planta: *Coriandrum sativum*.

coriandro de Vietnam. Nombre vulgar de la planta: *Polygonum odoratum*.

***Coriandrum sativum*.** Familia: umbelíferas. Hierba ramosa, cuyo fruto se usa como condimento; los frutos frescos, de olor desagradable, se hacen aromáticos después de secos; sus semillas tienen propiedades estomacales. El cilantro es una planta anual, crece hasta unos 30 a 80 cm de altura y tiene pequeños grupos de diminutas flores blancas o rosas. Se desarrolla mejor en clima soleado. Las semillas se recogen cuando están totalmente maduras; las plantas se cortan cuando están cubiertas de rocío para evitar que las vainas se partan; a continuación se ponen a secar, se trillan y se tamizan. La especia se almacena en sacos. Las hojas y frutos verdes tienen un olor fuerte y fétido. El fruto maduro tiene un sabor dulce, con un aroma a madera especiada, y una nota picante y balsámica. Su sabor es suave, dulzón y ligeramente ardiente, con un claro matiz a cáscara de naranja, muy característico. Se utiliza mucho en la cocina mediterránea, hispano-americana y asiática. Sus raíces y hojas son ingredientes esenciales del curry verde tailandés. * Es preferible moler el cilantro tras tostarlo ligeramente, ya que el que se vende molido pierde su intensidad fácilmente. Nombre vulgar: **cilantro**, ciliandro, colentro, coriandro, coriandro, culantro, perejil chino. Véase: hierbas aromáticas, especias. Según el Código Alimentario, 3.24.31. Constituido por los frutos sanos, limpios y desecados del *Coriandrum sativum*, L. No sobrepasarán las cifras siguientes: Humedad, máximo, 10%; cenizas, máximo, 7%; sílice, 1,5%; fibra bruta, 30%; aceite esencial, mínimo, 0,6%. Véase: clasificación de especias.

coriantro. Nombre vulgar de la planta: *Coriandrum sativum*.

***Coricus brama*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tordo picudo**.

***Coricus fasciatus*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **doncel**.

***Coricus rostratus*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tordo picudo**.

***Coridodax pullus*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **palometa neozelandesa**.

corifénidos. Véase: *Coryphaenidae*.

***Corine sarcoides*.** Familia: bulgariaceae. Género: corine. Características: Receptáculo algo cupuliforme y espeso con relación a su tamaño. Sin pie por regla general. Sub-características: Receptáculo de color violeta o rosa violeta. Esporas incoloras. Specie no comestible. En vascuence: **mukiziza ubel**.

coriniño. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Littorina littorea* (Linnaeus). Sinónimo: **bígaro**.

***Corioloopsis gallica*.** Otro nombre de la seta: *Polyporus gallicus*.

***Coriolus hirsutus*.** Otro nombre de la seta: *Trametes hirsuta*.

***Coriolus pubescens*.** Otro nombre de la seta: *Trametes pubescens*.

***Coriolus versicolor*.** Familia: poliporáceas. Género: coriolus. Características: Sombrero más o menos vellosos pero sin pelos erizados duros. Sub-características: Sombrero con zonas de distintos colores y con la superficie más o menos brillante. Seta que, por su colorido y belleza, se le utiliza en la composición de los conjuntos de flores secas, a los que da un toque exótico e inesperado. Carne delgada, blanca, coriácea, sin olor ni sabor señalados, de poco interés comestible. Nombre vulgar: **yesquero multicolor**. En catalán: **bolet de soca**. En vascuence: **larruki koloreanitz**. Sinónimo oficial: *Polysticus versicolor*, *Trametes versicolor*.

Coriolus zonatus. Familia: poliporáceas. Género: coriolus. Características: Sombrero más o menos veloso pero sin pelos erizados duros. Sub-características: Sombrero con zonas marrones claras y oscuras y con la superficie no brillante. Carne coriácea no comestible.

Coripe. Término municipal de la provincia de Sevilla (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Coriphoblenius galerita. Familia: blénidos. La parte superior de la cabeza, por detrás del ojo, lleva una cresta longitudinal cuya parte anterior está constituida por un importante apéndice de forma generalmente triangular. La cresta se prolonga en dirección a la dorsal en forma de 3 a 9 excrecencias filamentosas, a veces ramificadas. Cerca del borde posterior de la fosa nasal anterior, de forma tubular, se encuentra otro apéndice, corto y ramificado en su parte superior. Otro apéndice similar, pero todavía más corto se encuentra cerca del borde anterior de la fosa nasal. La dorsal presenta una profunda escotadura allí donde se separan los radios espinosos de los radios blandos, siendo los primeros más cortos que los segundos. Las pectorales llegan hasta el nacimiento de la aleta anal, en los individuos jóvenes llegan incluso a la altura del radio 11 ó 12 de esta aleta. La mandíbula superior lleva 35 ó 56 dientes, la mandíbula inferior de 35 a 45. Longitud 6-8 cm. Nombre vulgar y designación oficial: **moma**. Sinónimo: *Blennius galerita*.

Coris giofredi. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **julia**.

Coris julis. Familia: lábridos. Cuerpo alargado y lateralmente comprimido. Cabeza desnuda,

salvo en la nuca, con rostro agudo y boca pequeña y poco protáctil. Aberturas branquiales relativamente pequeñas. Aleta dorsal con menos radios espinosos que blandos y caudal con borde posterior convexo y redondeado. Las hembras tienen la parte espinosa de la dorsal de altura uniforme, mientras los machos ostentan los primeros radios sobre-elevados. Llega a tener 25 cm de longitud. Habita en el Atlántico y es muy común en el Mediterráneo. Su carne es blanca y sabrosa, bastante apreciada. Nombre vulgar: **doncella**, gallito de rey, julia, rubioca. Designación oficial: **julia**.

corn flakes Kelloggs. Véase: Copos de maíz tostado

corná. Nombre vulgar de la planta: *Acrocomia culeata*.

Cornaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: archichlamydeae (apetalae, choripetalae o dialypetalae) Orden: umbelliferales. Se caracteriza por sus flores perfectas o unisexuales, un solo primordio seminal en cada lóculo, tantos estambres como pétalos y hojas opuestas. Nombre vulgar: **cornáceas**. Consideramos: cornejo (*Cornus mas*).

cornáceas. Véase: *Cornaceae*.

cornaila. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cestracion zigaena* (Klein). Sinónimo: **pez martillo**.

cornaila. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Cestracion zigaena* (Klein). Sinónimo: **pez martillo**.

cornaila. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Sphyrna bigelowi* (Springer). Sinónimo: **cornuda**.

cornalito. Nombre vulgar, en Argentina, del pez: *Austroatherina incisa* (Jenyns). Sinónimo: **pejerrey cornalito**.

cornecha. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Spisula solida* (Linnaeus). Sinónimo: **clica**.

cornecho. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Littorina littorea* (Linnaeus). Sinónimo: **bígaro**.

cornecho. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Murex fasciatus* (Lamarck). Sinónimo: **busano**.

cornecho. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Bolinus brandalis* (Bonnaterre). Sinónimo: **cañaílla**.

corneiro. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Chamelea gallin* (Linnaeus). Sinónimo: **chirla**.

cornejo Nombre vulgar de la planta: *Cornus mas*.

cornello. Nombre vulgar gallego de la seta: *Claviceps purpurea*.

cornet. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Murex fasciatus* (Lamarck). Sinónimo: **busano**.

cornet amb pues. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Bolinus brandalis* (Bonnaterre). Sinónimo: **cañaílla**.

corneta. Nombre vulgar del pez: *Fistularia tabacaria* (Linnaeus). Sinónimo: **pipa**.

corneta. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Fistularia commersonii* (Rüppel). Sinónimo: **corneta cornetera**.

corneta. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Fistularia corneta* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **corneta flautera**.

corneta. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Fistularia commersonii* (Rüppel). Sinónimo: **corneta cornetera**.

corneta. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Fistularia corneta* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **corneta flautera**.

corneta. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Fistularia commersonii* (Rüppel). Sinónimo: **corneta cornetera**.

corneta. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Fistularia corneta* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **corneta flautera**.

corneta. Nombre vulgar, en El Levante Español, del molusco: *Murex fasciatus* (Lamarck). Sinónimo: **busano**.

corneta. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Murex fasciatus* (Lamarck). Sinónimo: **busano**.

corneta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Fistularia commersonii* (Rüppel). Sinónimo: **corneta cornetera**.

corneta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Fistularia corneta* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **corneta flautera**.

corneta. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Fistularia commersonii* (Rüppel). Sinónimo: **corneta cornetera**.

corneta. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Fistularia corneta* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **corneta flautera**.

corneta. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Aulostomus maculatus* (Valenciennes). Sinónimo: **trompeta**.

corneta cornetera. Designación oficial española del pez: *Fistularia commersonii*; *Fistularia depressa*. Sinónimo oficial: Aguja; Corneta; Trompeta.

corneta flautera. Designación oficial española del pez: *Fistularia corneta*. Sinónimo oficial:

Aguja pato; Agujón; Corneta; Flauta; Pez corneta; Trompeta; Trompetero.

cornetilla. Designación oficial española del pez: *Ocenebra erinacea*.

corneviveres. Pez. Véase: **melva**.

cornezuelo. Véase: aceituna cornezuelo.

cornezuelo de centeno. Nombre vulgar de la seta: *Claviceps purpurea*.

cornicabra. Véase: aceituna cornicabra.

cornicha. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Tapes pollastra* (de Costa, Lamark). Sinónimo: **almeja babosa**.

cornicha. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Spisula solida* (Linnaeus). Sinónimo: **clica**.

corniche. Véase: aceituna corniche.

corniño. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Littorina littorea* (Linnaeus). Sinónimo: **bígaro**.

cornish. Véase: gallina Cornish.

corniza. Nombre vulgar del pez: *Barbus comiza*.

cornizó. Nombre vulgar gallego de la seta: *Claviceps purpurea*.

cornio. Designación oficial española del pez: *Charonia rubicunda*.

cornio. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Triton nodifer* (Lamarck). Sinónimo: **caracola**.

cornúa. Nombre vulgar del pez: *Sphyrna mokarran* (Rüppel). Sinónimo: **pez martillo gigante**.

cornúa. Nombre vulgar del pez: *Sphyrna tiburo tuburo* (Linnaeus). Sinónimo: **cabeza de pala**.

cornúa. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Cestracion zigaena* (Klein). Sinónimo: **pez martillo**.

cornua. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez *Sphyrna lewini* (Cuvier, Griffith y Smit). Familia: *Carcharhinidae*. Denominación oficial: **cornuda común**.

cornua. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Sphyrna tiburo* (Linnaeus). Sinónimo: **cornuda de corona**.

cornuda. Designación oficial española del pez: *Sphyrna bigelowi*; *Sphyrna tudes*; *Zyggaena tudes*. Sinónimo oficial: Cornailla; Cornudilla; Guardia civil; Itsas-mailu; Llimada; Llu-nada; Marrasu; Martell; Martillo; Pez martillo; Taburón.

cornuda. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Cestracion zigaena* (Klein). Sinónimo: **pez martillo**.

cornuda. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cestracion zigaena* (Klein). Sinónimo: **pez martillo**.

cornuda. Nombre vulgar, en Méjico, del pez *Sphyrna lewini* (Cuvier, Griffith y Smit). Familia: *Carcharhinidae*. Denominación oficial: **cornuda común**.

cornuda blanca. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Sphyrna tiburo* (Linnaeus). Sinónimo: **cornuda de corona**.

cornuda blanca. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Sphyrna corona* Sinónimo: **cornuda coronada**.

cornuda común. Designación oficial española del pez: *Cestacion leeuwenii*; *Sphyrna diplana*; *Sphyrna lewini*. Familia: *Carcharhinidae*. Sinónimo oficial: Carocha; Cornúa; Cornuda; Cornuda festonada; Cornuda negra; Demoiselle; Halicorne; Marteau; Martillo.

cornuda coronada. Designación oficial española del pez: *Sphyrna corona*. Sinónimo oficial: Cornuda blanca.

cornuda cruz. Nombre vulgar, en (FAO), del pez: *Cestracion zigaena* (Klein). Sinónimo: **pez martillo**.

cornuda de corona. Designación oficial española del pez: *Sphyrna tiburo*. Sinónimo oficial: Cornúa; Cornuda blanca; Cornuda tiburo; Demoiselle; Halicorne; Marteau; Martello; Martillo; Pez martillo.

cornuda festonada. Nombre vulgar, en FROM del pez *Sphyrna lewini* (Cuvier, Griffith y Smit). Familia: *Carcharhinidae*. Denominación oficial: **cornuda común**.

cornuda gigante. Nombre vulgar del pez: *Sphyrna mokarran* (Rüppel). Sinónimo: **pez martillo gigante**.

cornuda lisa. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Cestracion zigaena* (Klein). Sinónimo: **pez martillo**.

cornuda negra. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez *Sphyrna lewini* (Cuvier, Griffith y Smit). Familia: *Carcharhinidae*. Denominación oficial: **cornuda común**.

cornuda negra. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Sphyrna mokarran* (Rüppel). Sinónimo: **pez martillo gigante**.

cornuda tiburó. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Sphyrna tiburo* (Linneaus). Sinónimo: **cornuda de corona**.

cornudilla. Nombre vulgar del pez: *Sphyrna bigelowi* (Springer). Sinónimo: **cornuda**.

cornudilla. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Cestracion zigaena* (Klein). Sinónimo: **pez martillo**.

cornudita. Designación oficial española del pez: *Leptopus peregrinus*; *Lophotes cepedianus*.

cornudo. Nombre vulgar del pez: *Sphyrna media* (Springer). Sinónimo: **cachona**.

Cernuella virgata. Familia: higrómidos. Subfamilia: *Hygróminae*. La concha de este caracol terrestre es del tipo del de *Thebas pisanana*. Altura: 9-13 mm. Anchura: 12-16 mm. Se consume confundida con *Thebas pisan*.

cornuilla. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Cestracion zigaena* (Klein). Sinónimo: **pez martillo**.

Cornus mas. Familia: cornáceas. Se trata de un arbusto de lento crecimiento, con pequeñas flores amarillas que se desarrolla con bastante precocidad, antes incluso que las hojas. El fruto es una drupa oval, del tamaño de una aceituna y de color rojo intenso, de pulpa agridulce y algo astringente, que rodea a un hueso duro. Los cornejos se recolectan en pleno verano. La producción se destina al consumo directo o bien a la industria alimentaria y farmacéutica. Los cornejos se consumen crudos, enteros o en macedonias. Nombre vulgar: **cornejo**.

cornwall. Sinónimo: cerdo de Cornualles.

coró. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Genyatremus luteus* (Bloch). Sinónimo: **ronco toroto**.

corocoro. Designación oficial española del pez: *Haemulon quadrilineatum*; *Haemulon striatum*.

corocoro. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Bathystoma striatum* (Jordan y Evermann). Sinónimo: **ronco listado**.

corocoro. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Bathystoma striatum* (Jordan y Evermann). Sinónimo: **ronco listado**.

corocoro. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Haemulon album* (Cuvier). Sinónimo: **ronco blanco**.

corocoro. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Haemulon carbonarium* (Poey). Sinónimo: **ronco carbonero**.

corocoro. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Haemulon melanurum* (Linnaeus). Sinónimo: **ronco mapurite**.

corocoro amarillo. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Haemulon flavolineatum* (Desmarest). Sinónimo: **ronco amarillo**.

corocoro arena. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Pomadasys branickii* (Steindacher). Sinónimo: **corocoro curruca**.

corocoro boquimorada. Designación oficial española del pez: *Pomadasys bayanus*. Sinónimo oficial: Blanquillo; Boquimorada; Burrito; Burro; Gruñidor; Gruñón; Mojarrón; Roncador; Sargo; Trompa morada; Vieja trompuda.

corocoro brin. Designación oficial española del pez: *Haemulon modestum*; *Orthopristis cantharinus*; *Pristipoma cantharinum*. Sinónimo oficial: Brin; Burrito.

corocoro bronceado. Designación oficial española del pez: *Orthopristis reddingi*. Sinónimo oficial: Burrito; Roncador.

corocoro burro. Designación oficial española del pez: *Orthopristis crysoptera*; *Pristipoma fasciatum*. Sinónimo oficial: Burro.

corocoro coche. Designación oficial española del pez: *Pomadasys macracanthus*. Sinónimo oficial: Bacoco; Brin; Burriquete; Burrito; Burro; Cabezón; Coche; Corocoro de espina larga; Curruca; Mapache; Mojarrón; Mulatillo; Pargo blanco; Roncacho; Roncador; Roncador oscuro; Ronco; Ruco; Vieja trompuda.

corocoro congo. Designación oficial española del pez: *Orthopristis ruber*.

corocoro corcovado. Designación oficial española del pez: *Orthopristis brevipinnis*. Sinónimo oficial: Burrito; Cardinal; Cerco bajo; Corcobajo; Corcova; Jopatón; Jorobado; Peje de fondo; Presidente; Rayadillo; Yenniente.

corocoro crocro. Designación oficial española del pez: *Pomadasys approximans*; *Pomadasys crocro*; *Pomadasys productus*; *Pristipoma productum*. Sinónimo oficial: Cabeza dura; Coroncoro; Crocro; Ronco; Ronco perro; Viejo.

corocoro cubano. Designación oficial española del pez: *Orthopristis poeyi*. Sinónimo oficial: Burro.

corocoro curruca. Designación oficial española del pez: *Pomadasys branickii*; *Pristipoma branickii*. Sinónimo oficial: Burrito; Burro; Carruca; Corocoro arena; Curruca; Curruca de peña; Decena; Gallinazo; Lorna; Morado; Roncador; Roncador de peña; Roncador negro; Ruco; Vieja; Vieja trompuda.

corocoro de espina larga. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corocoro coche**.

corocoro gallinazo. Designación oficial española del pez: *Pomadasys schyri*. Sinónimo oficial: Gallinazo; Roncador.

corocoro gris. Designación oficial española del pez: *Haemulon corvinaeforme*; *Pomadasys corvinaeformis*. Sinónimo oficial: Ronco gris.

corocoro gruñidor. Designación oficial española del pez: *Pomadasys bipunctatus*. Sinónimo oficial: Sargo.

corocoro mapache. Designación oficial española del pez: *Pomadasys panamensis*. Sinónimo oficial: Blanquillo; Burrito; Burro; Cabezón; Chaparro; Chocoano; Corocoro panameño; Curruca; Mapache; Mojarrón; Pargo blanco; Roncacho; Roncador; Roncador blanco; Ronco; Ruco; Vieja; Vieja trompuda; Zapatito.

corocoro margariteño. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Haemulon plumieri* (Lacépède). Sinónimo: **ronco margariteño**.

corocoro panameño. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Pomadasys panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro mapache**.

corocoro pargo. Designación oficial española del pez: *Pomadasys sinuosus*. Sinónimo oficial: Pargo.

corocoro pato. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Haemulon multilineatum* (Poey). Sinónimo: **ronco catire**.

corocoro plateado. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Haemulon parrai* (Desmarest). Sinónimo: **ronco plateado**.

corocoro rayado. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Haemulon bonariense* (Cuvier). Sinónimo: **ronco rayado**.

corocoro zapata. Designación oficial española del pez: *Orthopristis chalceus*; *Pristipoma chalceum*. Sinónimo oficial: Brin; Burrito; Callana; Corcovado; Ronco; Roncán; Soldadito; Teniente; Zapata.

coroinata jamaicana. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Anchoscion petranus* (Ribeiro). Sinónimo: **corvinata goete**.

corona de cordero. La corona de cordero se prepara con el costillar, con las puntas de las costillas pulidas. El costillar se dobla al revés, de manera que la carne quede en lo interior, y se ata en forma de corona. El hueco de la corona se suele rellenar antes de asarla. Véase: canal de ovino; despiece de la canal de ovino.

corona de pavo. Pieza para asar. Compuesta por las dos pechugas y las alas. Fácil de cortar. Véase: pavo.

corona y mestura. Sinónimo: boroña.

Coronada (La). Véase: La Coronada.

coronado. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Seriola dumerili* (Risso). Sinónimo: **medregal coronado**.

coronado. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Seriola dorsalis* (Gill). Sinónimo: **medregal del Cabo**.

coroncoro. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Pomadasys approximans* (Bean y Dressel). Sinónimo: **corocoro crocro**.

corozo. Nombre vulgar de la planta: *Acrocomia culeata*.

Corral de Almaguer. Término municipal de la provincia de Toledo (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Corral de Ayllón. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Corral de Calatrava. Término municipal de la provincia de Ciudad Real (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado

2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Corrales. Término municipal de la provincia de Zamora (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

correa. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Conger conger* (Linnaeus). Sinónimo: **congrío**.

correa. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Trichiurus nitens* (Garman). Sinónimo: **sable peludo**.

correctores de la acidez. Véase: acidulantes y correctores de la acidez.

correctores de cualidades plásticas. Según el Código Alimentario, 4.34.00. 4.34.01 **Definición**. 4.34.02 **Denominación**. 4.34.03. **Prohibiciones**.

correctores de piensos. Según el Código Alimentario, 5.36.12. Son productos de diversos orígenes, que se adicionan a los piensos en proporciones reducidas, con el fin de equilibrar su composición o su valor nutritivo. Véase: piensos.

corredana. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Crenilabrus couchi* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **porredana**.

corredana. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Crenilabrus couchi* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **porredana**.

corredor. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Elagatis bipinnulata* (Quoy y Gaimard). Sinónimo: **macarena salmón**.

correiro. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Donax trunculus* (Linnaeus). Sinónimo: **coquina**.

correoso. Véase: vino correoso.

corretja. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

corretja. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

corriedale. Véase: oveja Corriedale.

corriente artesiana. Véase: cuenca artesiana.

corrocón. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Liza aurata* (Risso). Sinónimo: **galupe**.

corrocón. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Liza aurata* (Risso). Sinónimo: **galupe**.

corruco. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Cerastoderma tuberculatum* (Linnaeus). Sinónimo: **curruco**.

corruncha. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Cephalopholis fulva* (Linnaeus). Sinónimo: **cherna cabrilla**.

corsito. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Belone acus* (Moreau, Risso, Nybelin). Sinónimo: **aguja**.

corsito. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Belone acus* (Moreau, Risso, Nybelin). Sinónimo: **aguja**.

corsito. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Belone acus* (Moreau, Risso, Nybelin). Sinónimo: **aguja**.

cortadillos. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

cortado. Véase: café cortado.

corte cuadrado. Los diferentes cortes en la verdura modifican el tiempo necesario para la cocción. Las formas más importantes son: brunoise, dado, macedonia, mirepoix. Véase: técnicas de preparación de verduras. corte cuadrado; técnicas de corte de verduras.

corte de paletilla. Corte de la canal de cordero consistente en un corte para brasear, tradicionalmente empleado en el plato griego *kleftiko*, preparado con ajo y hierbas. Véase: canal de ovino; despiece de la canal de ovino.

Corte de Peleas. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

corte de pierna de cordero. Corte de la canal de cordero consistente en una rodaja gruesa de pierna de cordero, buena para asar a la parrilla, a la plancha o a la brasa. Véase: canal de ovino; despiece de la canal de ovino.

corte de solomillo. Corte de la canal de vaca. Filete de primera calidad para asar a la parrilla. Véase: despiece de la canal de vaca.

corte rectangular. Los diferentes cortes rectangulares en la verdura modifican el tiempo necesario para la cocción. Pueden ser en forma de: **jardinera**, **juliana**, **paisana**, **tira**. Véase: técnicas de preparación de verduras; técnicas de corte de verduras.

Corteconcepción. Término municipal de la provincia de Huelva (Andalucía) en que se

asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cortegana. Término municipal de la provincia de Huelva (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cortelazor. Término municipal de la provincia de Huelva (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cortes de la Frontera. Término municipal de la provincia de Málaga (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cortes de la canal. Véase: despiece de la canal.

cortes de la canal, escuela de Viena. En Viena la res se despiece en más cortes que en ninguna otra parte del mundo, es así gracias a las aportaciones de las distintas regiones del antiguo imperio austro húngaro, que, hábilmente combinadas, han dado como resultado este meticuloso procedimiento. De ahí el renombre internacional del que gozan las especialidades de vacuno austriacas. Consideramos: Beinflisch; Fledermaus; Hüferscherzel; Hüferschwanzl; Kavalierspitz; Kruspelspitz; Kügerl; Meisel magro; Scherzel; Scherzel blanco; Tafelspitz.

corteza al natural. Según el Código Alimentario, 3.22.18. Son las cortezas de frutas conservadas en estado fresco por medio de anhídrido sulfuroso o cloruro sódico. Cantidad máxima de anhídrido sulfuroso, 0,2 g/kg, y de cloruro sódico, 25 g/kg. Véase: cortezas de frutas.

corteza casia. Nombre vulgar de la planta: *Cinnamomum cassia*.

corteza confitada. Véase: corteza edulcorada.

corteza de árbol. Este envoltorio no comestible se emplea en la preparación de carnes blancas y pescados a la brasa o para forrar los platos. Para hacerla más flexible se debe mojar ligeramente. Los alimentos se envuelven y se atan con bramante. Este envoltorio hace que el tiempo de cocción se alargue en un 20 a 30%. A temperaturas muy altas la corteza se ennegrece y los alimentos adquieren un sabor ahumado. Véase: ingredientes silvestres de Australia.

corteza de naranja. Ingrediente culinario que complementa los platos de ave. Antes de ser utilizada se sumerge durante 5 minutos en agua hirviente.

corteza de sudos. Véase: despojos.

corteza desecada. Véase: corteza deshidratada.

corteza deshidratada. Según el Código Alimentario, 3.22.18. Es aquella contenido en agua se ha reducido menos del 10%. Sinónimo oficial: corteza desecada. Véase: cortezas de frutas.

corteza edulcorada. Según el Código Alimentario, 3.22.18. Es aquella a la que han añadido los edulcorantes naturales autorizados en este C.A. Se distinguirán tres tipos principales; **cortezas confitadas**, **cortezas en almíbar** o **cortezas escarchadas**. Véase: cortezas de frutas.

corteza en almíbar. Véase: corteza edulcorada.

corteza escarchada. Véase: corteza edulcorada.

cortezas de frutas. Según el Código Alimentario, 3.22.18. Se denominarán así los productos elaborados con el epicarpio y mesocarpio (flavedo y albedo) de los frutos cítricos. Se distinguen: **Corteza al natural**. **Corteza deshidratada** o **desecada**. **Corteza edulcorada**. Véase: derivados de frutas.

Corticiaceae. Sinónimo: *Thelephoraceae*

cortinario anillado. Nombre vulgar de la seta: *Cortinarius armillatus*.

cortinario azul. Nombre vulgar de la seta: *Cortinarius coeruleus*.

cortinario de láminas rojas. Nombre vulgar de la seta: *Cortinarius sanguineus*.

cortinario de las montañas. Nombre vulgar de la seta venenosa: *Cortinarius orellanus*.

cortinario notable. Nombre vulgar de la seta: *Cortinarius praestans*.

cortinario violeta. Nombre vulgar de la seta: *Cortinarius violaceus*.

cortinario viscoso. Nombre vulgar de la seta:
Cortinarius collinitus.

***Cortinarius alboviolaceus*.** Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: inoloma. Características: especies con tonos lilas o azules pálidos. Sub-características: enteramente azul lila o violeta claro. Pie alargado. Carne inodora. Carne blanda, blanquecina que en la parte alta del pie lleva tonos lilas. Sin olor señalado y con un ligero sabor dulce. Es comestible poco apreciada. En vascuence: **sare zuriubel**.

***Cortinarius allutus*.** Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Grupo: scauri. Características: Láminas pálidas, cremas o con distintos tonos de amarillo. Láminas blanco cremas, luego amarillentas o rosadas. Sombrero amarillo anaranjado sin fibrillas. Pie corto. Bajo coníferas. Carne comestible blanca de olor ligero a miel o a tierra y sabor poco señalado. Es comestible.

***Cortinarius amoenolens*.** Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Grupo: scauri. Características: Láminas violetas, lilas o azuladas en su juventud. Sombrero de colores ocráceos o pardos claros sombrero sin fibrilla innatas en el margen. Cutícula y carne amargas. Bajo frondosas. Pie esbelto con bulbo muy marginado. Olor fuerte a frutas o violeta. Carne blanquecina que en la parte superior del sombrero tiene tonos lilas. Olor a fruta o violeta muy característico y más fuerte que la del *Cortinarius cyanopus* y tiene sabor dulce con fondo amargo, sobre todo en la cutícula, no comestible.

***Cortinarius armillatus*.** Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: telamonia. Características: pie marrón claro con brazaletes rojizos. Seta de carne elástica, de olor a rábano. No es comestible. Vive en bosques caducifolios y de coníferas,

en la montaña. Nombre vulgar: **cortinario anillado**. En vascuence: **sare marragorri**. Sinónimo: *Telamonia armillatus*.

***Cortinarius berkeleyi*.** Otro nombre de la seta: *Cortinarius praestans*.

***Cortinarius bolaris*.** Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: dermocyste. Características: Láminas de color crema a ocre. Sub-características: Sombrero y pie con manchas escamosas rojizas sobre fondo ocre blanquecino. Carne blanca, después amarillenta, que rojea al corte o con el fro-tamiento. De olor suave y sabor picante está considerada actualmente como sospechosa de poder producir envenenamientos mortales.

***Cortinarius bulliardi*.** Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: hydrocyste. Características: Pie rojizo naranja en su zona inferior. Carne cerrada, blanquecina lila o blanquecina rosada en general y roja en el bulbo. No tiene olor ni sabor señalados y no es comestible. En vascuence: **sare zola gorri**.

***Cortinarius caesocyaneus*.** Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Grupo: scauri. Características: Láminas violetas, lilas o azuladas en su juventud. Sombrero violeta o azulado. La cutícula del sombrero no toma color rojo con sosa o potasa cáustica. Margen del sombrero con fibrillas. Láminas blanquecinas o gris lila. Carne blanca o blanca azulada, más lila en la parte alta del pie. Tiene olor desagradable y sabor poco señalado. Sin valor culinario o no comestible.

***Cortinarius calochrous*.** Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Grupo: scauri. Características: Láminas violetas, lilas o azuladas en su juventud. Sombrero leonado vivo contrastando con láminas rosa lilas. Carne densa,

blanca sin olor ni sabor señalados ni valor culinario. En vascuence: **sarehori polit**.

Cortinarius caninus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: inoloma. Características: especies sin tonos violetas, lilas o azules. Sub-características: pie no cubierto con mechas escamosas. Sombrero rojo naranja con margen blanquecino. Sombrero no afieltrado. Carne blanquecina sin olor señalado. Carne blanda de color blanquecino o blanco amarillento, sin olor ni sabor señalados y considerada como comestible.

Cortinarius canphoratus. Familia: naucariáceas. Seta de carne compacta, de olor y sabor desagradables. No comestible. Se encuentra en bosques de coníferas, en zonas de montaña.

Cortinarius causticus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Grupo: elastici. Características: Conjunto en el que contrasta el amarillo de las láminas con el blanco del sombrero y pie. El primero cubierto de escamas blancas y el pie sin tonos lilas. Carne blanquecina de sabor dulce aunque la cutícula sea amarga. No es comestible.

Cortinarius cinnabarinus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: dermocyste. Características: Láminas rojizas. Sub-características: Sombrero y pie completamente rojizos. Color rojo cinabrio muy brillante. Vive en bosques de hojas. Carne delgada y frágil de color rojo cinabrio como el resto del carpóforo. Tiene un ligero olor a rábanos y su sabor no es señalado. Es venenosa y actualmente se considera que puede ser mortal. En vascuence: **sare zinabrio**.

Cortinarius cinnamomeus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: dermocyste. Características: Láminas color canela. Sub-características: Sombrero y pie de color canela a leonado. Seta de carne fibrosa, con olor a rábano silvestre y sabor muy amargo. Vive en bosques de coníferas

y caducifolios. Carne delgada amarilla verdosa de olor a rábanos y sabor poco señalado. Es de las que en la actualidad están consideradas sospechosas de ser venenosas mortales en unión de otras especies de *Dermocybes*. En catalán: **pixaca color canyela**. En vascuence: **sare kanela kolore**.

Cortinarius coerulescens. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Grupo: scauri. Características: Láminas violetas, lilas o azuladas en su juventud. Sombrero violeta o azulado. La cutícula del sombrero no toma color rojo con sosa o potasa cáustica. Margen del sombrero sin fibrillas. Lámina azul violeta. Nombre vulgar: **cortinario azul**. En catalán: **blava petita**. En vascuence: **sare urdinubel; urdintxu**.

Cortinarius collinitus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: mixacium. Características: pie con zonas escamosas concéntricas. Sub-características: sombrero marrón dorado más claro en los bordes. Pie con tintes violáceos. En bosques de coníferos, preferentemente abetos. La carne de esta seta es blanquecina o amarillenta. Se la considera comestible; pero es probablemente insípida. Hay muy pocos cortinarios buenos y un refrán malévolo dice que “el mejor no vale más que el peor”. Nombre vulgar: **cortinario viscoso**. En catalán: **polleranca mocosa**. En vascuence: **pinudietako mukisare**.

Cortinarius cotoneus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: inoloma. Características: especies sin tonos violetas, lilas o azules. Sub-características: pie no cubierto con mechas escamosas. Tonos verdosos. Sombrero afieltrado. Carne olivácea de fuerte olor a rábanos. Carne espesa de color amarillo pálido en el sombrero y amarillo azafrán en el pie. Tiene fuerte olor a rábanos, sabor agrídulce y no es comestible.

Cortinarius cumatilis. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegma-

cium. Grupo: eliduchi. Características: en la juventud tonos lilas y violetas en el sombrero y pie. Con el amoníaco la carne no toma color amarillo. Totalmente azul-violeta en la juventud menos el alto del pie. Sin placas ni margen acanalado. Seta de carne blanca, compacta y tiene un agradable sabor dulce. Está considerada como especie de buena calidad.

Cortinarius cyanopus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Grupo: scauri. Características: Láminas violetas, lilas o azuladas en su juventud. Sombrero de colores ocráceos o pardos claros sombrero sin fibrilla innatas en el margen. Cutícula y carne amargas. Bajo frondosas. Pie no esbelto con bulbo poco marginado. Olor suave a frutas o violeta. Carne densa, blanquecina en el sombrero y gris azulada en el pie. Tiene olor a frutas o a violetas. Bajo la cutícula es de color ocre verdoso y también bajo la corteza del pie. Sabor dulce, pero la cutícula es amarga. Sin valor culinario o no comestible.

Cortinarius delibutus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: mixacium. Características: pie sin zonas escamosas concéntricas. Sub-características: sombrero sin margen sillonado. Cutícula amarilla dorada poco viscosa. Pie ensanchado en la base. Carne cerrada, blanquecina y luego amarillenta, sin olor señalado. No comestible. En vascuence: **muki-sare orriurdin**.

Cortinarius elegantior. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Grupo: scauri. Características: Láminas pálidas, cremas o con distintos tonos de amarillo. Láminas amarillentas, luego amarilla oliva. Carne rojiza en la base del pie y el bulbo. Carne compacta blanca amarillenta, más amarillenta ocre en el bulbo y la base del pie. Sin olor ni sabor señalado, es comestible.

Cortinarius eliator. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: mixacium. Características: pie sin zonas escamosas concéntricas. Sub-características: sombrero con margen sillonado. Sombrero amarillo ocre, luego marrón. Láminas de color algo lila en la juventud. No tiene olor señalado. Carne bastante blanda y delgada, de color blanco cremoso y sin olor señalado. Es comestible, pero sin valor. En vascuence: **muki-sare ezpainzimir**.

Cortinarius fulgens. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Grupo: scauri. Características: Láminas pálidas, cremas o con distintos tonos de amarillo. Láminas, amarillo vivo desde el principio. Sombrero de 6 a 10 cm de diámetro. Pie y carne no amarillo vivo. Carne compacta blanca amarillenta que en el pie es de color ocre y en el bulbo ferruginoso. Sin olor ni sabor muy señalados, se considera no comestible.

Cortinarius glaucopus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Grupo: scauri. Características: Láminas violetas, lilas o azuladas en su juventud. Sombrero con fibrillas innatas en el margen. Cutícula y carne no amargas. Bajo coníferas. Carne compacta blanquecina azulada, pero que en la base del pie es amarillenta. Tiene un ligero olor a harina y el sabor no es muy señalado. Es comestible.

Cortinarius hinnuleus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: telamonia. Características: pie marrón leonado con anillo blanco. Carne delgada de color crema ocre o leonado rosado, que es más oscura en el pie. Olor a tierra y moho bastante desagradable y sabor poco señalado. No comestible. En vascuence: **sare D.D.T. usain**.

Cortinarius humicola. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: inoloma.

Características: especies sin tonos violetas, lilas o azules. Sub-características: pie cubierto con mechas escamosas. Sombrero amarillo leonado, igual que el pie. Láminas de color amarillo leonado. Carne blanquecina de olor a nabos. Carne espesa en el mamelón, de color blanquecino en el sombrero y leonado en el pie, sobre todo en la base. Tiene olor y sabor ligero a nabos y se considera comestible sin valor culinario. En vascuence: **sareokre ezkatasu**.

Cortinarius infractus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Características: elastici. Sub-características: Conjunto pardo oliváceo con sombrero hendido y margen blanquecino con franja oscura característica. Pie con tonos lilas en su juventud. Es la más carnosa de las especies del grupo *Elastici* en unión de la *sebaceus*, pareciéndose ambas a las especies del grupo *Cliduchi*. En vascuence: **sare mingots**.

Cortinarius ionochlorus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Grupo: scauri. Características: Láminas violetas, lilas o azuladas en su juventud. Sombrero verde oliváceo. Carne espesa de color verde amarillento sin olor ni sabor señalado y también sin valor comestible.

Cortinarius largus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Grupo: cliduchi. Características: en la juventud tonos lilas y violetas en el sombrero y pie. Con el amoníaco la carne toma color amarillo. Con el amoníaco amarillo no vivo. Sombrero gris lila. Carne violeta claro, con un leve olor afrutado y de sabor dulce. Carne compacta, blanca o algo grisácea, con tonos lilas en la juventud. Con el amoníaco de color amarillo pero no es vivo como ocurre en el *varicolor*. Sin olor señalado y con sabor dulce es comestible. En vascuence: **sare lila luze**.

Cortinarius mucifluus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género:

mixacium. Características: pie sin zonas escamosas concéntricas. Sub-características: sombrero con margen sillonado. Sombrero ocre, luego ocre oliva. Láminas sin color lila en la juventud. Tiene olor muy característico a miel. Carne blanquecina crema de olor característico a miel pero al mismo tiempo algo viroso y de sabor poco señalado. Comestible pero no muy buscada.

Cortinarius mucosus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: mixacium. Características: pie sin zonas escamosas concéntricas. Sub-características: sombrero sin margen sillonado. Cutícula marrón o caoba muy viscosa. Pie algo atenuado en la base. Carne pálida sin olor señalado, al principio de sabor dulce y luego algo picante. Es comestible. En vascuence: **muki-sare marroi**.

Cortinarius multiformis. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Características: scauri. Sub-características: Láminas pálidas, cremas o con distintos tonos de amarillo. Láminas blanco cremas, luego amarillentas o rosadas. Sombrero amarillo ocre con fibrillas. Pie esbelto. Bajo frondosas. Carne casi blanca que amarillea en el pie y es de color marrón en el bulbo. Seta de carne blanca y compacta, tiene un ligero olor a manzana y un sabor dulzón. Es comestible pero poco apreciada. En catalán: **fals fredolic**.

Cortinarius nemorensis. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Grupo: cliduchi. Características: en la juventud tonos lilas y violetas en el sombrero y pie. Con el amoníaco la carne toma un color amarillo muy vivo. Sombrero marrón más o menos oscuro. Carne con olor fuerte a tierra. Pie generalmente hueco. Bajo frondosas. Se la considera no comestible o muy mediocre.

Cortinarius orellanus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: dermocyste. Características: Láminas rojizas. Sub-características: Sombrero y pie algo rojizos pero no completamente. Sombrero rojo

amarillento. Pie amarillento rojizo. Láminas rojizas amarillentas. Especie bastante rara que crece preferentemente en bosques de caducifolios, sobre terreno silíceo. Crece a finales de verano-otoño. La carne de esta seta es de color amarillo marronáceo, con un característico pero leve olor a rábano y sabor dulzón. Seta venenosa, con frecuencia, mortal. Considerada inocua hasta hace unas décadas, el *Cortinarius orellanus* ha demostrado ser una especie mortal por su contenido en **orellaína**, una toxina estable incluso a temperaturas altas, que se mantiene inalterada incluso tras lacocción de la seta. Tiene además una gran capacidad de acumulación a largo plazo. Los síntomas (sed, alteraciones gastrointestinales dolorosas, dolor de cabeza, frío en las extremidades y dolor de riñones) se manifiestan de forma tardía, entre 3 y 14 días después de la ingestión de la seta. El pronóstico debe ser favorable sólo en el caso de personas fuertes y que hayan comido muy poca cantidad. Nombre vulgar: **cortinario de las montañas**. En vascuence: **sare hiltzaile**. Sinónimo: *Cortinarius rutilans*.

Cortinarius paleaceus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: hydrocybe. Características: Pie pardo manchado de blanco. Carne delgada de color ocre pálido y olor característico a geranio. No solamente no es comestible sino que está catalogada entre las sospechosas.

Cortinarius phoeniceus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: dermocyebe. Características: Láminas rojizas. Sub-características: Sombrero y pie algo rojizos pero no completamente. Sombrero pardo rojizo. Pie pardo rojizo más claro. Láminas rojo sangre. Carne delgada de color leonado púrpura, con olor y sabor no muy señalados y considerada actualmente como venenosa mortal. En vascuence: **sare purpura hiltzaile**.

Cortinarius pholideus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: inoloma. Características: especies sin tonos violetas, lilas o azules. Sub-características: pie cubierto con mechas escamosas. Sombrero ocre marrón, igual que el pie. Láminas violetas en la juventud. Carne violeta e inodora. Carne bastante espesa en el centro del sombrero, de un color violeta pálido en el alto pie y marrón en el resto, que se oscurece en la base del pie. Con olor poco señalado y sabor algo dulce, no es comestible.

Cortinarius praestans. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: phlegmacium. Características: cliduchi. Sub-características: en la juventud tonos lilas y violetas en el sombrero y pie. Con el amoniaco la carne no toma color amarillo. Especie enorme de sombrero marrón violeta con placas blancas y margen acanalado. Seta con carne muy compacta, de color gris amarillento debajo de la cutícula del sombrero, y rosa violáceo en el interior del pie, de sabor suave y sin ningún olor particular. Es una especie de gran calidad, tanto que en algunos países se considera a la altura del hongo común, pero sólo deben recogerla personas expertas. Nombre vulgar: gran cortinario, cortinario notable. En vascuence: **sare bikain**. Sinónimo: *Cortinarius berkeleyi*, *Phlegmacium praestans*.

Cortinarius privignus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: hydrocybe. Características: El pie no es rojizo naranja en su zona inferior ni tampoco es pardo manchado de blanco. Sombrero y pie de color pardusco. Carne olor fúngico. Con fenolanilina color rojo. Carne dura en el sombrero y más blanda en el pie, de un color blanquecino algo leonado. Con olor fúngico y sabor dulzaino. Con la fenolanilina da una reacción roja, lo que la diferencia de otras especies parecidas. No es comestible.

Cortinarius purpurascens. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Características: scauri. Sub-características: Láminas violetas, lilas o azuladas en su juventud. Sombrero marrón púrpura. Carne espesa y cerrada de color violeta lila, de olor a frutas y sabor dulce. No tiene valor culinario. Los recolectores poco expertos confunden, a veces, a esta especie con el pie azul (*Rhodopaxillus nudus*) de mejor calidad. En catalán: **bolet de cabra**. En vascuence: **sare purpurakorra**.

Cortinarius rigens. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: hydrocybe. Características: El pie no es rojizo naranja en su zona inferior ni tampoco es pardo manchado de blanco. Sombrero y pie de color ocre cuero. Carne olor a tierra. Con fenolanilina no reacciona. Carne delgada en el sombrero y espesa en el pie, de color blanquecino, olor a tierra y sabor a rábano. Es mejor no consumirla como a otras *Cortinarius*.

Cortinarius rutilans. Otro nombre de la seta venenosa: *Cortinarius orellanus*.

Cortinarius sanguineus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: dermocyste. Características: Láminas rojizas. Sub-características: Sombrero y pie completamente rojizos. Color rojo sangre opaco, no brillante. Vive en bosques de coníferas. La carne de esta seta es roja, tiene un olor imperceptible y un leve sabor amargo. Especie muy venenosa que puede dar lugar a gravísimas intoxicaciones, a veces letales. Nombre vulgar: cortinario de láminas rojas. En vascuence: **sare odoltsu**. Sinónimo: *Dermocyste sanguineus*.

Cortinarius sebaceus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Características: elastici. Sub-características: Conjunto amarillo pálido. El sombrero palidece con la edad y el margen es blanco debido al resto del velo sebáceo. Pie sin tonos lilas y carne dulce. Carne compacta y blanco sin olor ni sabor muy señalados, pero el sabor algo dulce. Es co-

mestible bastante buena para ser un *Cortinarius*.

Cortinarius semisanguineus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: dermocyste. Características: Láminas rojizas. Sub-características: Sombrero y pie sin tonos rojizos. Sombrero marrón oliva o crema oliva. Pie amarillento. Seta no comestible. Carne es delgada amarilla rosada o amarilla ocre con un ligero olor a rábanos o a yodoformo. Es tóxica y actualmente está considerada como sospechosa de ser mortal. En vascuence: **sare orrigorri**.

Cortinarius sodagnitus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Características: scauri. Sub-características: Láminas violetas, lilas o azuladas en su juventud. Sombrero violeta o azulado. La cutícula del sombrero toma color rojo con sosa o potasa cáustica. Carne blanquecina que pasa a ser violeta en los bordes. No tiene olor señalado y el sabor es dulce. Sin valor culinario.

Cortinarius splendens. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Características: scauri. Sub-características: Láminas pálidas, cremas o con distintos tonos de amarillo. Láminas amarillo vivo desde el principio. Sombrero de 3 a 6 cm de diámetro. Pie y carne amarillo vivo. Carne densa de color amarillo vivo, sin olor ni sabor señalados, pero considerada rechazable. Actualmente está considerada como venenosa mortal. En vascuence: **sarehori hiltzaile**.

Cortinarius subtortus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Características: elastici. Sub-características: Conjunto amarillento. Sombrero amarillo leonado láminas amarillas ocre ligeramente vellosas. Pie largo y retorcido, amarillo sin tonos lilas. Carne blanquecina de olor a incienso o a madera de cedro y sabor algo amargo. No es comestible o muy mediocre.

Cortinarius torvus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: telamonia. Características: pie violeta claro con funda membranosa blanquecina. Carne espesa, cerrada, de color blanquecino violáceo o gris amatista que luego se hace más oscura. Tiene un olor fuerte y desagradable a frutas o a alcanfor. Es comestible mediocre, pero como en la mayoría de los *Cortinarius* más vale no consumirla.

Cortinarius traganus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: inoloma. Características: especies con tonos lilas o azules pálidos. Sub-características: enteramente azul lila o violeta claro. Pie corto. Carne con olor desagradable. Seta de carne poco compacta y de color amarillo marrón, desprende un olor muy desagradable y tiene mal sabor. No es apta para consumir.

Cortinarius triumphans. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Características: cliduchi. Sub-características: nunca hay tonos lilas ni violetas en el sombrero ni en el pie. Láminas nunca violetas. Sombrero con fibrillas casi escamosas. Láminas gris azuladas de jóvenes. Pie con bandas amarillas restos del velo. Carne blanquecina ocre que se colorea de amarillo con el amoníaco, lo mismo que las especies del grupo *variecolor*. No tiene olor muy señalado y su sabor es dulce. Es comestible.

Cortinarius trivialis. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: mixacium. Características: pie con zonas escamosas concéntricas. Sub-características: sombrero marrón oliváceo, amarillento en los bordes. Pie sin tintes violáceos. En bosques de frondosas, prefiere robles y sauces. Carne espesa y cerrada, de color blanquecino o amarillo pálido, que es ocre en lo alto del pie. Notiene olor señalado y el sabor es

algo dulce. Sin valor culinario. En vasconce: **muki-sare hankanabar**.

Cortinarius turbinatus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Características: scauri. Sub-características: Láminas pálidas, cremas o con distintos tonos de amarillo. Láminas blanco cremas, luego amarillentas o rosadas. Sombrero amarillo ocre con tintes oliváceos. Láminas con tintes rosados. Carne blanca y dulce. Comestible de poco valor culinario.

Cortinarius turmalis. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Características: cliduchi. Sub-características: nunca hay tonos lilas ni violetas en el sombrero ni en el pie. Láminas nunca violetas. Sombrero rugoso radialmente. Láminas color canela. Cortina blanca abundante en el pie y bordes del sombrero. Carne densa, blanca o algo crema, que no tiene olor ni sabor muy señalados y es comestible mediocre.

Cortinarius variecolor. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Características: cliduchi. Sub-características: en la juventud tonos lilas y violetas en el sombrero y pie. Con el amoníaco la carne toma color amarillo. Con el amoníaco amarillo muy vivo. Sombrero marrón más o menos oscuro. Carne con olor fuerte a tierra. Pie nunca hueco. Bajo coníferas. Carne blanquecina con algún tinte violeta y ligeramente ocre en los adultos. Con amoníaco da una reacción amarilla viva. Tiene un olor fuerte a tierra muy característico y sabor dulce. Comestible mediocre.

Cortinarius varius. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: plegmacium. Características: cliduchi. Sub-características: nunca hay tonos lilas ni violetas en el sombrero ni en el pie. Láminas

violetas en la juventud. Seta con carne blanca o ligeramente amarillenta en el interior del pie, es muy compacta, inodora y de sabor dulzón. Es comestible pero poco apreciada.

Cortinarius venetus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: dermocyste. Características: Láminas amarillo oliváceas. Sub-características: Sombrero ocre. Pie amarillo oliváceo. Carne blanda de color amarillo oliva que es más oscura la base del pie. Tiene ligero olor a rábano y sabor poco señalado perodesagradable. No comestible. En vascuence: **sareoliba**.

Cortinarius violaceus. Familia: naucariáceas. Género: cortinarius. Sub-género: inoloma. Características: especies totalmente violetas. Nombre vulgar: cortinario violeta, seta de pezón azul Seta con carne de color violeta púrpura, más oscura en la parte superior y más clara en el bulbo; muy tierna, con un ligero olor a cuero y de sabor dulce. Es comestible pero poco apreciada a causa de su escaso sabor. Nombre vulgar: cortinario violeta. En catalán: **blava**. En vascuence: **sare ubel**.

Cortinarius elegantior. Familia: cortinariaceae. Seta de carne dura, amarillenta en el pie y marrón rojizo a la altura del bulbo, del todo inodora y de sabor decididamente dulce. Es comestible pero de escaso valor.

Cortinarius purpurascens. Familia: cortinariaceae. Seta con carne compacta, de olor apenas perceptible pero agradable y sabor muy leve. No apta como comestible.

corto. Véase: café corto.

corto. Véase: vino corto.

corujo. Nombre vulgar del pez: *Psetta maxima*. Designación oficial: remol; rodaballo.

Coruphena equisetis. Pez, nombre vulgar. Familia: corifénidos. Designación oficial: **dorado**.

Coruphena imperialis. Familia: corifénidos. Nombre vulgar y designación oficial: **lampuga**.

corujo. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol**.

corujo. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol**.

corujo. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Pleuronectes maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **rodaballo**.

coruxo. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol**.

corva. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

corva. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corvall. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

corvall. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

corvall. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Sciaena canariensis* (Valenciennes). Sinónimo: **verrugato de fango**.

corvallina (joven). Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corvallina (joven). Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corvallo. Designación oficial española del pez: *Coracinus chalcis*; *Corvina canariensis*; *Corvina nigra*; *Johnius umbra*; *Sciaena nigra*; *Sciaena umbra*. Sinónimo: Andesa; Belle arrain; Corb (joven); Corba; Corball; Corballina; Corballo; Corbina; Corbiña; Corva; Corvallina (joven); Corvallo de piedra; Cor-

vina; Corvinata; Corvinato; Escorbai; Escurbai; Escurball; Lantes; Magra; Reig; Reigetó.

corvallo de fango. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Sciaena canariensis* (Valenciennes). Sinónimo: **verrugato de fango**.

corvallo de hondura. Nombre vulgar del pez: *Umbrina ronchus*.

corvallo de piedra. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corvalo. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Paralonchurus dumerilii* (Boucourt). Sinónimo: **lambe suco**.

corvejo. Nombre vulgar de la planta: *Passiflora leylana*.

corvina. Designación oficial española del pez: *Aplodinotus grunniens*; *Argyrosomus regius*; *Cheilodipterus aquila*; *Johnius hololepidotus*; *Johnius regius*; *Labrus hololepidotus*; *Perca regia*; *Pseudosciaena hololepidota*; *Sciaena aquila*; *Sciaena regia*; *Sciaena sauvagei*; *Sciaena umbra*. Familia: esciénidos. Sinónimo oficial: Andeja; Antesa; Arreno berrugueta; Bele arrain; Berrugate; Berrugueta; Berruguete; Corb; Corb reig; Corba; Corballino; Corballo; Corbina; Corvinata; Corvinato; Curbina; Lantes; Merua; Pardilleja (joven); Pejerrey; Rech; Reig; Reiger; Reix; Retx; Sarausle.

corvina. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corvina. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Sciaena canariensis* (Valenciennes). Sinónimo: **verrugato de fango**.

corvina. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corvina. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Cilus montii* (Delfin). Sinónimo: **ronco chileno**.

corvina. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sciaena reedi* (Günther). Sinónimo: **corvinita de Juan Fernández**.

corvina. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Umbrina imberbes* (Günther). Sinónimo: **verrugato corvinita**.

corvina. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Cynoscion analis* (Jenyns). Sinónimo: **ayanque**.

corvina. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Cynoscion praedatorius* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata bocona**.

corvina. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Cynoscion stolzmanni* (Steindachner). Sinónimo: **corvinata pelona**.

corvina. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Isopisthus remifer* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata mordedora**.

corvina. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Micropogonias altipinnis* (Günther). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvinón gurrubato**.

corvina. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Umbrina coroides* (Cuvier). Sinónimo: **verrugato petota**.

corvina. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Ancylodon altipinnis* (Steindachner). Sinónimo: **lorna peruana**.

corvina. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Cynoscion orthonopterus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata del golfo**.

corvina. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Isopisthus remifer* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata mordedora.**

corvina. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Bairdiella armata* (Gill). Sinónimo: **corvineta ruyo.**

corvina. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Bairdiella batabana* (Poey). Sinónimo: **corvineta azul.**

corvina. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Larimus dentex* (Günther). Sinónimo: **bombache de roca.**

corvina. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Micropogon argentatus* (Cuvier). Sinónimo: **corvinón rayado.**

corvina. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Ancylodon altipinnis* (Steindachner). Sinónimo: **lorna peruana.**

corvina. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Cyniscion albus* (Günther). Sinónimo: **corvinata alba.**

corvina. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Cynoscion analis* (Jenyns). Sinónimo: **ayanque.**

corvina. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Cynoscion phoxocephalus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata rolliza.**

corvina. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Cynoscion stolzmanni* (Steindachner). Sinónimo: **corvinata pelona.**

corvina. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Elattarchus archidium* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla roncadora.**

corvina. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Isopisthus remifer* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata mordedora.**

corvina. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Menticirrhus elongatus* (Günther). Sinónimo: **lambe bocadulce.**

corvina. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Cyniscion squamipinnis* (Günther). Sinónimo: **corvinata aguada.**

corvina. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Cynoscion phoxocephalus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata rolliza.**

corvina. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Micropogonias altipinnis* (Günther). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvinón gurrubato.**

corvina. Nombre vulgar, en Europa, del pez: *Bairdiella armata* (Gill). Sinónimo: **corvineta ruyo.**

corvina. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo.**

corvina. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Cyniscion squamipinnis* (Günther). Sinónimo: **corvinata aguada.**

corvina. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Cynoscion orthocephalus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata del golfo.**

corvina. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Cynoscion phoxocephalus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata rolliza.**

corvina. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Larimus acchivis* (Jordan y Bristol). Sinónimo: **bombache boquinete.**

corvina. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Micropogonias altipinnis* (Günther). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvinón gurrubato.**

corvina. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Cyniscion squamipinnis* (Günther). Sinónimo: **corvinata aguada.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Bairdiella chrysoura* (Lacépède). Sinónimo: **corvineta blanca.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Cyniscion albus* (Günther). Sinónimo: **corvinata alba.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Cyniscion xanthulus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata aleta amarilla.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Cynoscion macdonaldi* (Gilbert). Sinónimo: **corvinata totoaba.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Cynoscion nothus* (Holbrook). Sinónimo: **corvinata plateada.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Cynoscion phoxocephalus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata rolliza.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Cynoscion reticulatus* (Günther). Sinónimo: **corvinata rayada.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Cynoscion stolzmanni* (Steindachner). Sinónimo: **corvinata pelona.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Isopisthus remifer* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata mordedora.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Larimus acchivis* (Jordan y Bristol). Sinónimo: **bombache boquinete.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Larimus pacificus* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **bombache cajeta.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Menticirrhus elongatus* (Günther). Sinónimo: **lambe bocadulce.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Nebris occidentalis* (Vaillant). Sinónimo: **corvina ciega.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Odontoscion xanthops* (Gilbert). Sinónimo: **bombache ojo amarillo.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Ophioscion imiceps* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla ronca.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Ophioscion sciera* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla zorra.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Paralonchurus goodei* (Gilbert). Sinónimo: **lambe rayado.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sciaena imberbes* (Mitchill). Familia: esciéndidos. Sinónimo: **corvinón ocelado.**

corvina. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Stellifer illecebrosus* (Gilbert). Sinónimo: **cococha negra.**

corvina. Nombre vulgar, en Nicaragua, del pez: *Cyniscion squamipinnis* (Günther). Sinónimo: **corvinata aguada.**

corvina. Nombre vulgar, en Nicaragua, del pez: *Micropogonias altipinnis* Familia: esciéndidos. (Günther). Sinónimo: **corvinón gurrubato.**

corvina. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Elattarchus archidium* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla roncadora.**

corvina. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Micropogonias altipinnis* (Günther). Familia: esciéndidos. Sinónimo: **corvinón gurrubato.**

corvina. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Cynoscion stolzmanni* (Steindachner). Sinónimo: **corvinata pelona.**

corvina. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Johnius gilberti* (Abbot). Sinónimo: **corvina pampera.**

corvina. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Micropogon argentatus* (Cuvier). Sinónimo: **corvinón rayado.**

corvina. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Cestrus acoupa* (Lacépède). Sinónimo: **corvinata amarilla.**

corvina. Variedad de uva tinta. Véase: uva corvina.

corvina a la chorrillana. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** corvina, cebolla, ajo, tomate, limón, vinagre, maicena, pimentón, lechuga, aceite perejil, comino, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

corvina a lo macho. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** corvina, ají amarillo, cebolla, tomate, vino blanco, pasta de tomate, mantequilla, pan, perejil, harina, ajo, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

corvina agria. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Micropogonias altipinnis* Familia: esciénidos. (Günther). Sinónimo: **corvinón gurrubato.**

corvina aguada. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Cyniscion squamipinnis* (Günther). Sinónimo: **corvinata aguada.**

corvina aguada. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Brotula clarkae* (Hubbs). Sinónimo: **brótula rosada.**

corvina aguada. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Cynoscion stolzmanni* (Steindachner). Sinónimo: **corvinata pelona.**

corvina aleta amarilla. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Cyniscion xanthulus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata aleta amarilla.**

corvina aleta amarilla. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Cyniscion xanthulus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata aleta amarilla.**

corvina aleta blanca. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Cyniscion albus* (Günther). Sinónimo: **corvinata alba.**

corvina alona. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Micropogonias altipinnis* Familia: esciénidos. (Günther). Sinónimo: **corvinón gurrubato.**

corvina angoleña. Designación oficial española del pez: *Johnius angolensis*; *Miracorvina angolensis*; *Sciaena angolensis*.

corvina apanada. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** corvina, lechuga, pan, tomate, huevo, perejil, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

corvina austral. Designación oficial española del pez: *Corbina australis*; *Corvina belangeri*; *Corvina lobata*; *Corvina nasus*; *Johnius australis*; *Johnius bekangerii*; *Johnius fasciatus*; *Sciaena belangeri*; *Sciaena nasus*; *Sciaena novaehollandiae*.

corvina azul. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Atolithus magdalenae* (Steindachner). Sinónimo: **corvinata azul.**

Corvina belangeri. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvina austral.**

corvina blanca. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Micropogonias lineatus* (Cuvier). Sinónimo: **corvinón brasileño.**

corvina blanca. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Atractoscion nobilis* (Ayres). Sinónimo: **corvinata mejicana.**

corvina blanca. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Menticirrhus elongatus* (Günther). Sinónimo: **lambe bocadulce.**

corvina blanca. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Cynoscion phoxocephalus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata rolliza**.

corvina boca amarilla. Designación oficial española del pez: *Atractoscion aequidens*.

corvina boca amarilla. Designación oficial española del pez: *Atractoscion aequidens*.

corvina boca amarilla. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Cyniscion albus* (Günther). Sinónimo: **corvinata alba**.

corvina boca amarilla. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Cyniscion squamipinnis* (Günther). Sinónimo: **corvinata aguada**.

corvina boca amarilla. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Cynoscion phoxocephalus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata rolliza**.

corvina boquita. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Amblyscion argenteus* (Gill). Sinónimo: **bombache boquita**.

corvina boquita. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Larimus effulgens* (Gilbert). Sinónimo: **bombache ñato**.

corvina brasileira. Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Micropogonias lineatus* (Cuvier). Sinónimo: **corvinón brasileño**.

Corvina canariensis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvallo**.

corvina chata. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Amblyscion argenteus* (Gill). Sinónimo: **bombache boquita**.

corvina chata. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Amblyscion argenteus* (Gill). Sinónimo: **bombache boquita**.

corvina chata. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Larimus acchivis* (Jordan y Bristol). Sinónimo: **bombache boquinete**.

corvina chata. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Larimus breviceps* (Cuvier). Sinónimo: **bombache cabezón**.

corvina chata. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Larimus effulgens* (Gilbert). Sinónimo: **bombache ñato**.

corvina chata. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Larimus pacificus* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **bombache cajeta**.

corvina chata. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Ophioscion sciera* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla zorra**.

corvina chata. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Amblyscion argenteus* (Gill). Sinónimo: **bombache boquita**.

corvina chata. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Larimus effulgens* (Gilbert). Sinónimo: **bombache ñato**.

corvina chilena. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Cilus montii* (Delfin). Sinónimo: **ronco chileno**.

corvina china. Designación oficial española del pez: *Argyrosomus nibe*; *Atrobuca nibe*; *Nibea nibe*; *Nibea ping*; *Sciaena nibe*.

corvina china. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Ophioscion imiceps* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla ronca**.

corvina china. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Ophioscion sciera* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla zorra**.

corvina china. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Ophioscion vermicularis* (Günther). Sinónimo: **corvinilla china**.

corvina china. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Ophioscion vermicularis* (Günther). Sinónimo: **corvinilla china**.

corvina china. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Nebris occidentalis* (Vaillant). Sinónimo: **corvina ciega.**

corvina china. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Ophioscion typicus* (Gill). Sinónimo: **corvinilla tuza.**

corvina chinchada. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Paralonchurus brasiliensis* (Steindachner). Sinónimo: **lambe marialuisa.**

corvina chorrosca. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Bairdiella ensifera* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvineta barbirrubia.**

corvina ciega. Designación oficial española del pez: *Nebris occidentalis*; *Nebris zestus*. Sinónimo oficial: Bocón; Chinita; Corvina; Corvina china; Corvina guavina; Guabina; Guavina; Mojarra ciega; Mojarrilla grande; Ojo chico.

corvina cinchada. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Paralonchurus dumerilii* (Boucourt). Sinónimo: **lambe suco.**

corvina cinchada. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Paralonchurus petersi* (Boucourt). Sinónimo: **corvina de piedra.**

corvina cococó. Designación oficial española del pez: *Micropogonias fasciatus*. Sinónimo oficial: Cococó.

corvina coliamarilla. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Cynoscion xanthulus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata aleta amarilla.**

corvina coliamarilla. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Cynoscion stolzmanni* (Steindachner). Sinónimo: **corvinata pelona.**

corvina de altura. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Brotula clarkae* (Hubbs). Sinónimo: **brótula rosada.**

corvina de altura. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Brotula clarkae* (Hubbs). Sinónimo: **brótula rosada.**

corvina de California Nombre vulgar del pez: *Menticirrhus undulatus*.

corvina de Dussumier. Designación oficial española del pez: *Corvinus grypota*; *Dendrophysa dussumieri*; *Johnius amblycephalus*; *Johnius dussumieri*; *Sciaena dussumieri*; *Umbrina dussumieri*; *Umbrina fuscolineata*.

corvina de fondo. Designación oficial española del pez: *Sciaena bathytatos*. Sinónimo oficial: Acoupa; Truite de mer.

corvina de galápagos. Designación oficial española del pez: *Sciaena galapagorum*.

corvina de piedra. Designación oficial española del pez: *Paralonchurus petersi*; *Scripphus politus*. Sinónimo oficial: Corvina cinchada; Lambe de piedra; Ratón; Rocacho blanco; Roncacho; Roncacho blanco.

corvina de piedra. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Micropogonias altipinnis* (Günther). Familia: esciéndidos. Sinónimo: **corvinón gurrubato.**

corvina de piedra. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Menticirrhus agassizi* (Jordan). Sinónimo: **lambe gurrubato.**

corvina de poll. Designación oficial española del pez: *Pentheroscion mbizi*; *Pseudosciaena mbizi*; *Sciaena mbizi*.

corvina del Golfo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Cynoscion orthonopterus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata del Golfo.**

corvina del norte. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Ancylodon altipinnis* (Steindachner). Sinónimo: **lorna peruana.**

corvina dorada. Designación oficial española del pez: *Micropogon altipinnis*; *Micropo-*

gon ectenes. Sinónimo oficial: Corvinilla; Corvinón; Torno.

corvina dorada. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Micropogonias altipinnis* (Günther). Familia: esciéndidos. Sinónimo: **corvinón gurrubato**.

Corvina fulgens. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvineta barbarrubia**.

corvina gallinita. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Elattarchus archidium* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla roncadora**.

corvina gallote. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Menticirrhus nasus* (Günther). Sinónimo: **lambe ratón**.

corvina guavina. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Nebris occidentalis* (Vaillant). Sinónimo: **corvina ciega**.

corvina herrero. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Paralonchurus dumerilii* (Boucourt). Sinónimo: **lambe suco**.

corvina japonesa. Designación oficial española del pez: *Pseudosciaena manchurica*.

corvina lenguado. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Brotula clarkae* (Hubbs). Sinónimo: **brótula rosada**.

Corvina lobata. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvina austral**.

corvina lubina. Designación oficial española del pez: *Johnius wieneri*; *Sciaena wieneri*. Sinónimo oficial: Robalillo; Robalo.

Corvina macrops. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **roncos**.

corvina manteca. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Macrodon mordax* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **corvineta dientona**.

Corvina microps. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinilla ojo chico**.

corvina mordedora. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Macrodon mordax* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **corvineta dientona**.

corvina mordedora. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Isopisthus remifer* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata mordedora**.

Corvina nasus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvina austral**.

corvina negra. Nombre vulgar, en Argentina, del pez: *Pogonias cromis* (Linnaeus). Sinónimo: **corvinón negro**.

corvina negra. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Umbrina dorsalis* (Gill). Sinónimo: **verrugato rabo amarillo**.

corvina negra. Nombre vulgar, en Uruguay, del pez: *Pogonias cromis* (Linnaeus). Sinónimo: **corvinón negro**.

corvina negra. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Pogonias cromis* (Linnaeus). Sinónimo: **corvinón negro**.

Corvina nigra. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvallo**.

corvina ñata. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Larimus gulosus* (Hilderbrand). Sinónimo: **bombache bereche**.

corvina ñata. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Larimus acchivis* (Jordan y Bristol). Sinónimo: **bombache boquinete**.

corvina ñata. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Larimus effulgens* (Gilbert). Sinónimo: **bombache ñato**.

corvina ñata. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Larimus pacificus* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **bombache cajeta**.

corvina ñata. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Amblyscion argenteus* (Gill). Sinónimo: **bombache boquituerta.**

corvina ñata. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Larimus acchivis* (Jordan y Bristol). Sinónimo: **bombache boquinete.**

corvina ñata. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Larimus effulgens* (Gilbert). Sinónimo: **bombache ñato.**

corvina ñata. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Larimus golosus* (Hilderbrand). Sinónimo: **bombache bereche.**

corvina ñata. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Larimus pacificus* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **bombache cajeta.**

corvina ñata. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Amblyscion argenteus* (Gill). Sinónimo: **bombache boquituerta.**

corvina ñata plateada. Nombre vulgar del pez: *Larimus argenteus*. Familia: esciénidos.

corvina ñata rayada. Nombre vulgar del pez: *Larimus acclivis*. Familia: esciénidos.

corvina ojo chico. Designación oficial española del pez: *Nebris microps*.

corvina ojona. Designación oficial española del pez: *Argyrosomus aneus*; *Johnius aneus*; *Otolithus leuciscus*; *Pennahia aneus*; *Pennahia macrophthalmus*; *Pennahia macrophthalmus*; *Pseudosciaena aneus*; *Sciaena aneus*; *Sciaena macrophthalmus*.

corvina ojona. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Isopisthus remifer* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata mordedora.**

corvina pampera. Designación oficial española del pez: *Johnius gilberti*; *Sciaena gilberti*. Sinónimo oficial: Ayanque; Corvina; Corvinilla; Gringa; Pampera; Roncador; Rubia.

corvina pelona. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Cyniscion squamipinnis* (Günther). Sinónimo: **corvinata aguada.**

corvina pelona. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Cynoscion stolzmanni* (Steindachner). Sinónimo: **corvinata pelona.**

corvina picuda. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Cynoscion phoxocephalus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata rolliza.**

corvina rabirrubia. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Bairdiella armata* (Gill). Sinónimo: **corvineta armada.**

corvina rayada. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Cynoscion reticulatus* (Günther). Sinónimo: **corvinata rayada.**

corvina rayada. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Umbrina analis* (Günther). Sinónimo: **verrugato cochicato.**

corvina rayada. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Paralonchurus dumerilii* (Boucourt). Sinónimo: **lambe suco.**

corvina rayada. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Cynoscion reticulatus* (Günther). Sinónimo: **corvinata rayada.**

corvina rayada. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Cynoscion reticulatus* (Günther). Sinónimo: **corvinata rayada.**

corvina rayada. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Cynoscion reticulatus* (Günther). Sinónimo: **corvinata rayada.**

corvina rayada. Nombre vulgar, en Nicaragua, del pez: *Cynoscion reticulatus* (Günther). Sinónimo: **corvinata rayada.**

corvina rayada. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Cynoscion reticulatus* (Günther). Sinónimo: **corvinata rayada.**

corvina reina. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Cyniscion albus* (Günther). Sinónimo: **corvinata alba.**

corvina robalo. Designación oficial española del pez: *Sciaena starksii*. Sinónimo oficial: Grandazo; Grande; Lubina; Robalillo; Robalo.

corvina saltada. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** corvina, papa, ajo, tomate, cebolla, limón, ají verde, vinagre, harina, perejil, sillao, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

Corvina stearnsi. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinón aleta manchada**.

Corvina strabo. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinilla cococha**.

corvina sureña. Designación oficial española del pez: *Sciaena suavis*. Sinónimo oficial: Corvinilla.

Corvina trispinosa. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinilla estrellada**.

corvina veronesa. Véase: uva corvina.

corvina zorra. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Menticirrhus agassizi* (Jordan). Sinónimo: **lambe gurrubato**.

corvina zorra. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Menticirrhus nasus* (Günther). Sinónimo: **lambe ratón**.

corvinata. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Aplodiotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

corvinata. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

corvinata. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corvinata. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Bairdiella sanctaeluciae* (Jordan). Sinónimo: **corvineta caimuire**.

corvinata. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Ctenosciaena gracilicirrhus* (Metze-laar). Sinónimo: **verrugato maroto**.

corvinata. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Micropogon argentatus* (Cuvier). Sinónimo: **corvinón rayado**.

corvinata. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Micropogonias altipinnis* (Günther). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvinón gurrubato**.

corvinata. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Umbrina broussonnetii* (Cuvier). Familia: esciénidos. Sinónimo: **verrugato rayado**.

corvinata. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Aplodiotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

corvinata aguada. Designación oficial española del pez: *Cynoscion squamipinnis*. Sinónimo oficial: Cachema; Corvina; Corvina aguada; Corvina boca amarilla; Corvina pelona; Corvinata boquiamarilla; Pelada.

corvinata ala corta. Designación oficial española del pez: *Isopisthus affinis*; *Isopisthus harroweri*; *Isopisthus parvipinnis*.

corvinata alba. Designación oficial española del pez: *Cynoscion albus*; *Otolithus albus*; *Otolithus cayennensis*. Sinónimo oficial: Corbina chola; Corvina; Corvina aleta blanca; Corvina boca amarilla; Corvina reína.

corvinata aleta amarilla. Designación oficial española del pez: *Cynoscion xathulus*; *Eriscion xanthulus*. Sinónimo oficial: Corvina; Corvina aleta amarilla; Corvina coliamarilla; Pelada amarilla.

corvinata amarilla. Designación oficial española del pez: *Cestrus acoupa*; *Costreus maracaiboensis*; *Cynoscion acoupa*; *Cynoscion maracaiboensis*; *Otolithus rhomboidalis*; *Otolithus toeroe*. Sinónimo oficial: Acoupa; Corvina; Pescada amarela; Truite de mer.

corvinata azul. Designación oficial española del pez: *Alolithus magdalenae*; *Cynoscion parvipinnis*. Sinónimo oficial: Corvina azul.

corvinata blanca. Designación oficial española del pez: *Cynoscion leiarchus*. Sinónimo oficial: Acoupa; Curvinata; Pescada branca; Salmón; Truite de mer.

corvinata bocona. Designación oficial española del pez: *Cynoscion praedatorius*. Sinónimo oficial: Bocón; Corvina; Pelada.

corvinata boquiamarilla. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Cyniscion squamipinnis* (Günther). Sinónimo: **corvinata aguada**.

corvinata cambucú. Designación oficial española del pez: *Cynoscion virescens*; *Otolithus microps*. Sinónimo oficial: Acoupa; Curvinata; Pescada cambucú; Truite de mer.

corvinata coliamarilla. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Cynoscion stolzmanni* (Steindachner). Sinónimo: **corvinata pelona**.

corvinata de arena. Designación oficial española del pez: *Cynoscion arenarius*. Sinónimo oficial: Trucha de arena.

corvinata del Golfo. Designación oficial española del pez: *Cynoscion othonopterus*. Sinónimo oficial: Corvina; Corvina del Golfo.

corvinata dorada. Designación oficial española del pez: *Cynoscion bairdi*; *Cynoscion microlepidotus*. Sinónimo oficial: Acoupa; Curvinata; Truite de mer.

corvinata goete. Designación oficial española del pez: *Anchoscion petranus*; *Cynoscion jamaicensis*; *Cynoscion petranus*. Sinónimo oficial: Acoupa; Coroinata jamaicana; Corbinata jamaicana; Corbinata coliamarilla; Goete; Salmón; Tronquicha; Truite de mer.

corvinata gungo. Designación oficial española del pez: *Eques viola*; *Pareques viola*. Sinónimo oficial: Gungo; Roncador raya; Roncador rayado.

corvinata linda. Designación oficial española del pez: *Eques fuscovittatus*; *Pareques fuscovittatus*.

corvinata mejicana. Designación oficial española del pez: *Atractoscion nobilis*; *Cynoscion nobilis*; *Otolithus californiensis*. Sinónimo oficial: Corvina blanca.

corvinata mordedora. Designación oficial española del pez: *Isopisthus remifer*. Sinónimo oficial: Aguada; Corvina; Corvina mordedora; Corvina ojona; Corvineta azul; Pelada blanca; Peladilla.

corvinata negra. Designación oficial española del pez: *Cheilotrema saturnum*; *Sciaena saturna*. Sinónimo oficial: Codorniz; Corvineta; Roncador; Roncador negro.

corvinata pelona. Designación oficial española del pez: *Cynoscion stolzmanni*. Sinónimo oficial: Ayanque; Ayanque cola de rombo; Cachema; Corvina; Corvina aguada; Corvina coliamarilla; Corvina pelona; Corvinata coliamarilla; Corvinilla; Guavina.

corvinata peruana. Nombre vulgar (FROM) del pez: *Cynoscion analis* (Jenyns). Sinónimo: **ayanque**.

corvinata pescada. Designación oficial española del pez: *Cynoscion steindachneri*. Sinónimo oficial: Pescada.

corvinata pescadilla. Designación oficial española del pez: *Cynoscion striatus*; *Otolithus quatuocupa*; *Otolithus striatus*. Sinóni-

mo oficial: Corvinata rayada; Pescada olhuda; Pescadilla.

corvinata picuda. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Cynoscion phoxocephalus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata rolliza**.

corvinata pintada. Designación oficial española del pez: *Cynoscion nebulosus*; *Otolithus carolinensis*; *Otolithus drummondi*. Sinónimo oficial: Trucha de mar.

corvinata plateada. Designación oficial española del pez: *Cynoscion nothus*. Sinónimo oficial: Corvina; Trucha plateada.

corvinata rayada. Designación oficial española del pez: *Pareques lanfeari*. Sinónimo oficial: Corvina; Corvina rayada; Herrero; Pelada; Pelada rayada; Roncador rayado; Sargento; Trucha.

corvinata rayada. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Cynoscion striatus* (Cuvier). Sinónimo: **corvinata pescadilla**.

corvinata real. Designación oficial española del pez: *Cynoscion regalis*.

corvinata rolliza. Designación oficial española del pez: *Cynoscion phoxocephalus*. Sinónimo oficial: Cachema; Cachema cola ahumada; Chavela corvina; Corvina; Corvina blanca; Corvina boca amarilla; Corvina picuda; Corvinata picuda; Corvinilla; Pelada yanca.

corvinata tonquicha. Designación oficial española del pez: *Cynoscion similis*. Sinónimo oficial: Acoupa; Tonquicha; Truite de mer.

corvinata totoaba. Designación oficial española del pez: *Cynoscion macdonaldi*; *Eriscion macdonaldi*. Sinónimo oficial: Corvina; Machorro; Totoava.

corvinato. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

corvinato. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

corvinato. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Diagramma híbridense* (Cuvier). Sinónimo: **boca de oro**.

corvinato. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

corvinato. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corvinato. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

corvineta. Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Bairdiella armata* (Gill). Sinónimo: **corvineta armada**.

corvineta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Bairdiella armata* (Gill). Sinónimo: **corvineta armada**.

corvineta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Bairdiella icistia* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvineta roncacha**.

corvineta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Cheilotrema saturnum* (Girard). Sinónimo: **corvinata negra**.

corvineta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Elattarchus archidium* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla roncadora**.

corvineta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Stellifer fürthii* (Steindachner). Sinónimo: **corvinilla blanca**.

corvineta. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Stellifer illecebrosus* (Gilbert). Sinónimo: **cococha negra**.

corvineta armada. Designación oficial española del pez: *Bairdiella armata*; *Nector armata*. Sinónimo oficial: Corvina rabirrubia; Corvineta; Roncador; Ronco.

corvineta azul. Designación oficial española del pez: *Bairdiella batabana*; *Corvula batabana*; *Corvula sialis*; *Johnius batabanus*. Sinónimo oficial: Acoupa; Barriga blanca; Corvina; Truite de mer.

corvineta azul. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Isopisthus remifer* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata mordedora**.

corvineta barbirrubia. Designación oficial española del pez: *Bairdiella ensifera*; *Corvina fulgens*. Sinónimo oficial: Barbirrubia; Bocón; Corvina chorrosca; Roncacho; Ronco.

corvineta blanca. Designación oficial española del pez: *Bairdiella chrysourea*. Sinónimo oficial: Acoupa; Corvina; Truite de mer. Pez de agua salada que se encuentra en los caladeros tropicales, al lado de arrecifes. Tiene carne blanca y blanda de sabor dulce delicado y se puede consumir asada, al horno, a la parrilla, a la plancha o pochada. Véase: pescados.

corvineta caimuire. Designación oficial española del pez: *Bairdiella sanctaeliciae*; *Corvula sanctaeliciae*; *Vacougussanctaeluciae*. Sinónimo oficial: Acoupa; Caimuire; Corvinata; Ronco; Truite de mer.

corvineta dientona. Designación oficial española del pez: *Macrodon mordax*. Sinónimo oficial: Corvina manteca; Corvina mordedora; Pelada dientona.

corvineta listada. Designación oficial española del pez: *Genyonemus lineatus*. Sinónimo oficial: Roncacho blanco; Roncador; Ronco blanco.

corvineta ojona. Designación oficial española del pez: *Bairdiella macrops*; *Corvula macrops*. Sinónimo oficial: Vacuoca.

corvineta roncacha. Designación oficial española del pez: *Bairdiella icistia*. Sinónimo oficial: Corvineta; Garrubata; Roncador; Rono.

corvineta ruyo. Designación oficial española del pez: *Bairdiella armata*. Sinónimo oficial: Acoupa; Caracare; Corvina; Curvinata blanca; Ronco; Ronco basto; Truite de mer.

corvinilla. Nombre vulgar del pez: *Micropogon altipinnis* (Günther). Sinónimo: **corvina dorada**.

corvinilla. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Cheilotrema fasciatum* (Tschudi). Sinónimo: **arnillo**.

corvinilla. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Cynoscion analis* (Jenyns). Sinónimo: **ayanque**.

corvinilla. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Johnius gilberti* (Abbot). Sinónimo: **corvina pampera**.

corvinilla. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Sciaena reedi* (Günther). Sinónimo: **corvinita de Juan Fernández**.

corvinilla. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Stellifer agassizii* (Abbott). Sinónimo: **corvinilla listada**.

corvinilla. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Umbrina imberbes* (Günther). Sinónimo: **verrugato corvinilla**.

corvinilla. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Cynoscion phoxocephalus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinata rolliza**.

corvinilla. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Ancylodon altipinnis* (Steindachner). Sinónimo: **lorna peruana**.

corvinilla. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Johnius gilberti* (Abbot). Sinónimo: **corvina pampera**.

corvinilla. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Sciaena suavis* (DeBuen). Sinónimo: **corvina sureña**.

corvinilla. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Cynoscion stolzmanni* (Steindachner). Sinónimo: **corvinata pelona**.

corvinilla agusanada. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Ophioscion vermicularis* (Günther). Sinónimo: **corvinilla china**.

corvinilla aplanada. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Ophioscion imiceps* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla ronca**.

corvinilla bisojo. Nombre vulgar del pez: *Corvina strabo* (Boulenger). Sinónimo: **corvinilla cococha**.

corvinilla blanca. Designación oficial española del pez: *Stellifer furthi*. Sinónimo oficial: Baileta; Chimbera; China; Choborro blanco; Chogorro blanco; Cococha blanca; Corvina; Mojarilla; Mojarilla blanca; Mojarilla rayada.

corvinilla camiseta. Designación oficial española del pez: *Pareques perissa*. Sinónimo oficial: Camiseta.

corvinilla chimbera. Designación oficial española del pez: *Stellifer erycimba*. Sinónimo oficial: Baileta; Chimbera; China; Choborro blanco; Mojarilla.

corvinilla china. Designación oficial española del pez: *Ophioscion vermicularis*. Sinónimo oficial: Cococha; Corvina china; Corvinilla agusanada.

corvinilla china. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Ophioscion typicus* (Gill). Sinónimo: **corvinilla tuza**.

corvinilla cococha. Designación oficial española del pez: *Corvina strabo*; *Ophioscion strabo*. Sinónimo oficial: Cococha; Corvinilla bisojo.

corvinilla crepuscular. Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Ophioscion sciera* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla zorra**.

corvinilla de Juan Fernández. Designación oficial española del pez: *Sciaena reedi*; *Umbriana reedi*. Sinónimo oficial: Corvina; Corvinilla.

corvinilla deliciosa. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Johnius deliciosa* (Tschudi). Sinónimo: **roncacho**.

corvinilla espinosa. Designación oficial española del pez: *Stellifer marcorensis*. Sinónimo oficial: Mojarilla espinosa.

corvinilla estrellada. Designación oficial española del pez: *Corvina trispinosa*; *Stellifer stellifer*. Sinónimo oficial: Mojarra.

corvinilla gallinazo. Designación oficial española del pez: *Ophioscion obscurus*. Sinónimo oficial: Gallina; Gallinazo.

corvinilla lanzona. Designación oficial española del pez: *Stellifer lanceolatus*; *Stellifer stellifera*.

corvinilla listada. Designación oficial española del pez: *Stellifer agassizii*; *Stellifer minor*. Sinónimo oficial: Corvinilla; Mojarilla; Mojarilla común.

corvinilla lucia. Designación oficial española del pez: *Stellifer griseus*.

corvinilla mayita. Designación oficial española del pez: *Stellifer oscitans*. Sinónimo ofi-

cial: Baileta; Cabeza esponjosa; Chimbera; China; Choborro blanco; Coccocha; Mayita; Mojarra; Mojarrilla.

corvinilla mojarrilla. Designación oficial española del pez: *Stellicareus zestocarus*; *Stellifer zastocarus*.

corvinilla ñata. Designación oficial española del pez: *Stellifer schrysoleuca*. Sinónimo oficial: Corbina china; Mojarrilla; Roncador; Ronco; Ñato.

corvinilla ojo chico. Designación oficial española del pez: *Corvina microps*; *Ophioscion brasiliensis*; *Ophioscion constaricensis*; *Ophioscion microps*; *Stellifer microps*.

corvinilla panameña. Designación oficial española del pez: *Ophioscion panamensis*.

corvinilla pancha. Designación oficial española del pez: *Ophioscion simulus*. Sinónimo oficial: Pancha-

corvinilla pintadilla. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Cheilotrema fasciatum* (Tschudi). Sinónimo: **arnillo**.

corvinilla pizarra. Designación oficial española del pez: *Stellifer pizarroensis*. Sinónimo oficial: Choborro blanco; Chochoque; Mojarra; Mojarrilla.

corvinilla prieta. Designación oficial española del pez: *Stellifer melanochari*; *Stellifer melanocheir*; *Zeus melanochir*. Sinónimo oficial: Baileta.

corvinilla punteada. Designación oficial española del pez: *Ophioscion punctissimus*.

corvinilla rastra. Designación oficial española del pez: *Stellifer rastrifer*; *Stelliferus rastrifer*.

corvinilla ronca. Designación oficial española del pez: *Ophioscion imiceps*. Sinónimo oficial: Coccocha; Corvina; Corvina china; Corvinilla aplanada; Pancha.

corvinilla roncadora. Designación oficial española del pez: *Elattarchus archidium*; *Odontoscion australis*. Sinónimo oficial: Barbirrubia; Corvina; Corvina gallinita; Corvineta; Gurrubata; Roncador.

corvinilla tuza. Designación oficial española del pez: *Ophioscion typicus*; *Sciaena ophioscion*. Sinónimo oficial: Coccocha; Corvina china; Corvinilla china; Parita; Ronco.

corvinilla venezolana. Designación oficial española del pez: *Ophioscion venezuelae*.

corvinilla zorra. Designación oficial española del pez: *Ophioscion sciera*; *Ophioscion scierus*; *Sciaena vermicularis*. Sinónimo oficial: Corvina; Corvina chata; Corvina china; Corvinilla crepuscular; Gallinazo; Pancha; Parita; Polla; Ronco; Tuza; Zorra.

corvinón. Nombre vulgar del pez: *Micropogon altipinnis* (Günther). Sinónimo: **corvina dorada**.

corvinón. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Micropogonias altipinnis* (Günther). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvinón gurrubato**.

corvinón aleta manchada. Designación oficial española del pez: *Corvina stearnsi*; *Roncador stearnsii*.

corvinón berrugato. Designación oficial española del pez: *Micropogonias megalops*. Sinónimo oficial: Berrugato.

corvinón brasileño. Designación oficial española del pez: *Micropogon lineatus*; *Micropogon opercularis*; *Micropogon undulatus*; *Micropogonias undulatus*; *Sciaena crocea*. Sinónimo oficial: Acoupa; Corvina blanca; Corvina brasileira; Gurrubata; Tambor mo-teado; Truite de mer; Verrugato.

corvinón chano. Designación oficial española del pez: *Micropogonias ectenes*. Sinónimo oficial: Berrugato; Chano; Rocadulce.

corvinón gurrubato. Designación oficial española del pez: *Micropogonias altipinnis*.

Familia: esciénidos. Sinónimo oficial: Barbosa; Berrugata; Berrugato; Bocadulce; Chano; Cococó; Corvina; Corvina agria; Corvina alona; Corvina de piedra; Corvina dorada; Corvinata; Corvinón; Dorada; Guavina; Gurrubata; Herrero; Tambor dorado; Torno.

corvinón negro. Designación oficial española del pez: *Pogonias cromis*; *Sciaena fusca*; *Sciaena gigas*. Sinónimo oficial: Corvina negra; Miragaia; Tambor: Tambor negro.

corvinón nibe. Designación oficial española del pez: *Argirosomus miiuy*; *Miichthys imbricatus*; *Miichthys miiuy*; *Nibeia imbricata*; *Nibeia mitsukurii*; *Otolithus fauvelii*. Familia: esciánidos.

corvinón ocelado. Designación oficial española del pez: *Sciaena imberbis*; *Sciaenops ocellata*; *Sciaenops ocellata*. Familia: esciénidos. Sinónimo oficial: Corvina; Pescado colorado.

corvinón rayado. Designación oficial española del pez: *Micropogon argentatus*; *Micropogon crawfordi*; *Micropogon furnieri*; *Micropogonias furnieri*; *Ophioscion adustus*; *Ophioscion woodwardi*. Sinónimo oficial: Acoupa; Corvina; Corvinata; Curvinata; Roncador; Ronco negro; Tambor rayado; Truite de mer.

Corvinus grypota. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvina de dussumier**.

corvo. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Mugil cephalus* (Risso, Cuvier, Bonaparte). Sinónimo: **pardete**.

corvo. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Mugil cephalus* (Risso, Cuvier, Bonaparte). Sinónimo: **pardete**.

corvo. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Mugil cephalus* (Risso, Cuvier, Bonaparte). Sinónimo: **pardete**.

Corvula batabana. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvineta azul**.

Corvula eurymesops. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **roncos**.

Corvula macrops. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvineta ojona**.

Corvula sanctaeliciae. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvineta caimuire**.

Corvula sialis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvineta azul**.

Coryctoichthys brevirostris. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **aguja de río**.

Oryctolagus cuniculus. El conejo silvestre es un mamífero de entre 1,3 y 2 kg de peso, una longitud de 35 a 45 cm, con una corta cola de 4 a 8 cm, con patas traseras y orejas largas, de color generalmente gris jaspeado, que en algunos casos cambia hacia pardo. Es una especie típica del matorral mediterráneo, que se ha extendido con facilidad por toda la cuenca mediterránea occidental, donde se desarrolla como especie autóctona, adaptada al consumo de una vegetación rala, laxa y dura, aunque se alimenta de todo tipo de hierbas, frutos, bayas, hojas, cortezas... abundando en los climas mediterráneos de aridez estival, pero también en los atlánticos suaves y húmedos todo el año. Ha sido introducido en medios tropicales, como el australiano, donde causó verdaderos estragos y donde se desarrolló la enfermedad de la mixomatosis que se propagó con fuerza inusitada, pues afecta normalmente al 99% de la población. Los supervivientes no son contagiosos o quedan inmunizados, pero esta inmunidad no es hereditaria, por lo que, cuando vuelve a dispararse la población de conejos se reproduce la epizootia. En contra de lo que sucede con las liebres, el conejo es una especie que vive en madrigueras o agujeros subterráneos: las huras o vivares, pequeñas excavaciones

o túneles que realiza bajo tierra, en los que cría y en los que se refugia de sus numerosísimos predadores, ya que el conejo ha constituido durante siglos la base de la pirámide ecológica y de la cadena trófica de las áreas en las que ha proliferado. En Castilla y León el conejo se desarrolla sobre cualquier tipo de hábitat, exceptuados los medios montañosos fríos o los de tierras de labor sin vegetación arbustiva alguna; medios en los que no encuentra defensa frente al frío o los predadores. Pero abunda allí donde puede defenderse: en terrenos ondulados, en riberas de ríos y arroyos, en monte bajo, en tierras de labor con majanos, en las penillanuras occidentales, sobre monte adeshado con paredes de piedra, sobre eriales, baldíos, pastizales, siempre que pueda encontrar lugares para esconderse y para realizar sus huras. Abunda en los montes de baja densidad de vegetación, tengan o no parcelas roturadas, así como en los esplegares, aliagares y todo tipo de matorrales y monte bajo. Es precisamente en este tipo de hábitat, donde puede alcanzar las mayores densidades, que superarían los 50 individuos por cada 100 hectáreas (50 conejos/km²) si no estuvieran sometidos a los azotes de las plagas o epizootias que los asolan. Su ritmo reproductor es mucho mayor del que refleja su escasa densidad, que no sobrepasa normalmente los 3 conejos por cada 100 ha, con variaciones espectaculares, dependiendo del momento que ataca la neumonía vírica. Es proverbial la prolificidad del conejo, cuyo celo comienza en febrero y dura hasta septiembre u octubre. El periodo de gestación de la hembra es de 25 a 30 días, al cabo de los cuales pare 4 a 6 gazapos, que son amamantados por la madre durante tres semanas, pues nacen desnudos, y con los ojos y orejas cerrados, comiendo por su cuenta a partir de la cuarta semana, cuando la madre sale de nuevo al celo. Así, se consiguen unos 4 a 5 partos por año (a veces 6), con una media de entre 4 a 6 gazapos por parto, lo que da un saldo de entre 16 y 36 conejillos por hembra. Si partimos de una media de 20 gazapos por cada hembra, con una mortalidad juvenil

del orden de los dos tercios, tendríamos una media de 7 conejos por cada madre, a lo que habría que añadir que las hembras jóvenes se convierten en adultas a partir de los 6 meses. El número de los conejos cazados España, según el Ministerio de Agricultura, ascendería a unos 4,5 millones de piezas. Que, probablemente, se quedan muy por debajo de las reales. Nombre vulgar: **conejo de campo**. Véase: caza.

Corylus avellana. Familia: betuláceas. Se designa con este nombre el conjunto de frutos secos indehiscentes, originarios de diversas especies de *Corylus* que se cultivan en las regiones templadas o templado-húmedas de América, Europa y Asia. La especie más abundante es *Corylus avellana*, un arbusto en forma de matorral, que emite abundantes brotes basales y que en España crece espontáneo en bosques mixtos de planifolios (castaños, hayas, etc.) La parte comestible de esta especie es la semilla contenida en un fruto llamado aquenio, con pericarpio leñoso que a su vez está cubierto, mientras se encuentra en la planta, por una característica cúpula foliácea de color verde y tomentosa. Esta especie es la más abundantemente cultivada en España, mientras que *Corylus colurna* es típica de Asia Menor, de las costas del Mar Negro y de parte de China. Existen numerosos cultivares, y en el mercado las avellanas se venden siempre secas, con cáscara y sin ellas. Al exprimir la semilla se obtiene un aceite utilizado en perfumería; es la fruta que contiene mayor cantidad de materias grasas nitrogenadas, hasta un 48,66% de grasa. Aparte de su valor nutritivo, es rico en calcio, fósforo y vitamina B. De gusto agradable: es el más digerible de todos los frutos neutros. En algunas regiones, se añade a la harina de trigo y de centeno para fabricar un pan rico en sustancias grasas. Pertenece al grupo de las frutas neutras. La materia grasa se compone de un 88% de ácidos insaturados. Nombre vulgar: **avellana**. Según el Código Alimentario, 3.27.07. Es la fruta seca o de cáscara procedente del *Corilus avellana*, L. Véase: fruta seca.

Coryphaenoides rupestris. Familia: macrónidos. Cabeza grande y pesada, ojos también grandes. El cuerpo se estrecha mucho tras el ancho y corto vientre. Ribete de aleta continuado. Longitud máxima 1 m. Habita en el Atlántico nororiental, en profundidades de 300 m. Está considerado como pesca complementaria, sin valor, ya que sus rígidas escamas no permiten su aprovechamiento para la elaboración de harina de pescado. Pese a que su carne es deliciosa, tiene sólo importancia local como pescado de mesa. Nombre vulgar: **granadero**.

coryphaena. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Coriphaena hippurus* (Linnaeus). Sinónimo: **dorado común**.

Coryphaena aurata. Pez, nombre vulgar. Familia: corifénidos. Designación oficial: **lampuga**.

Coryphaena azorica. Pez, nombre vulgar. Familia: corifénidos. Familia: corifénidos. Designación oficial: **dorado**.

Coryphaena equiselis. Pez, nombre vulgar. Familia: corifénidos. Familia: corifénidos. Designación oficial: **dorado**.

Coryphaena equisetis. Pez, nombre vulgar. Familia: corifénidos. Familia: corifénidos. Designación oficial: **lampuga**.

Coryphaena hippurus. Familia: corifénidos. Cuerpo alargado y aplanado a los lados, perfil de la cabeza afilado, abertura bucal ancha, mandíbula inferior sobresaliente aleta dorsal desde la cabeza hasta la cola, claramente dividida en dos. Dorso verdoso azulado, vientre blanco plateado. Laterales con intenso brillo dorado. Puede alcanzar 1,80 m de largo y 30 kg de peso. Es un veloz nadador, capaz de capturar peces voladores; también se alimenta de crustáceos y calamares. Tiene una carne exquisita y es, por ello, un pescado de mesa muy apreciado que, sin embargo, aparece sólo en escasas cantidades

en el mercado. Nombre vulgar: **llampuga**, dorado, austriaco. Designación oficial: **dorado común**.

Coryphaena imperialis. Pez, nombre vulgar. Familia: corifénidos. Designación oficial: **lampuga**.

Coryphaena novacula. Familia: lábridos, nombre vulgar. Designación oficial: **raor**.

Coryphaena perciformis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **chocho de mar**.

Coryphaenidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterigios. Superorden: teleósteos. Orden: perciformes. Suborden: percoides. Cuerpo muy comprimido y alargado, con una sola dorsal, que se extiende desde la nuca hasta muy cerca de la caudal, blanda y uniformemente decreciente, anal también blanda, baja y mucho más corta que la dorsal. Opérculo liso. Suelen presentar coloraciones con reflejos verde – dorados. Esta familia está extendida por todos los mares templados y tropicales, así como en el Mediterráneo. De estos peces tan llenos de colorido hay dos tipos. Sinónimo: lampugas. Consideramos: llampuga ó dorado (*Coryphaena hippurus*).

Coryphaenoides acrolepis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **granadero del Pacífico**.

Coryphaenoides ariommus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **granadero ario**.

Coryphaenoides carminifer. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **granadero carminífero**.

Coryphaenoides delsolari. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **granadero pichirrata**.

Coryphaenoides holotrachys. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **gaiba**.

Coryphaenoides pectoralis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **granadero del Pacífico**.

Coryphaenoides rupestris. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **ganadero de roca**.

Coryphopterus flavescens. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **gobio nadador**.

corzo. Nombre vulgar del mamífero: *Capreolus capreolus*. Es el cérvido más pequeño de la península Ibérica; se extiende por toda Europa excepto las islas (Irlanda, Islandia y las islas mediterráneas). Parece ser que los antepasados del corzo, en el Mioceno inferior llevaban cuerna permanente, mientras que la especie actual la muda todos los inviernos. Es un animal pequeño, parecido a la cabra. Los machos pesan unos 26 kg y las hembras 17 de media, con una longitud de unos 113 y unos 103 cm respectivamente y una altura en la cruz de 72 y 67 cm. El pelaje es pardo-rojizo en las partes superiores y blanco en las interiores durante la estación estival mientras que al llegar el frío se va convirtiendo en pardo-grisáceo, con un escudo anal blanco; las crías tienen pelaje moteado. La cuerna es pequeña (20 a 30 cm) y solo la tienen los machos; los ejemplares más viejos la tienen muy rugosa o perlada. El corzo es un mamífero adaptado a la villa en el bosque, donde tiene una marcada tendencia territorial, sobre todo entre abril y agosto, meses en los que controla un territorio de entre unas 20 y 40 has, pero en invierno cesa la territorialidad. La unidad básica está constituida por una hembra y dos crías, a las que se **UNE** a menudo el macho; a veces se juntan dos o más familias. El corzo es una especie adaptada a los climas mediterráneos y atlánticos, pero, ante todo es una especie del bos-

que. Vive en los bosques atlánticos, con abundante sotobosque y con prados o praderas en los que alimentarse. Tampoco está ausente de los pinares, aunque prefiere los espacios forestales con abundante sotobosque para guarecerse. Mientras en la España septentrional ha crecido claramente su número en la meridional ha sucedido lo contrario, en parte debido a la competencia con el área del ciervo, más protegido en los cotos privados de caza. Actualmente se está extendiendo no sólo por los bosques y montes de las áreas montañosas de Castilla y León, sino también por las llanuras, siempre que encuentra refugio suficiente y ante la despoblación y el abandono de extensos territorios. Su alimentación es muy variada, aunque se dirige principalmente al ramoneo de zarzas, robles, quejigos, encinas, arándanos, gayubas, al consumo de hierba y un gran número de frutas silvestres, setas, flores, hojas... y hasta acículas de pino. Un adulto necesita comer entre 400 y 500 g de forraje seco diariamente, o unos 3 a 4 kg de verde. Alimentos que encuentra fácilmente en el territorio atlántico y en el mediterráneo más Húmedo de Castilla y León. El celo tiene lugar entre principios de julio y finales de agosto. El fenómeno más llamativo de esta especie es el aparente largo periodo de reproducción, pues los corcinos nacen al cabo de 280 a 300 días después de la copulación, aunque el verdadero periodo de gestación no dura más que 4,5 meses. Este fenómeno, conocido con el nombre de implantación retardada o diapausa embrionaria, consiste en la detención del desarrollo del huevo en la fase de blastocito, retomándose en noviembre o diciembre, de tal manera que las crías nacen todas en abril o mayo, una vez pasados los rigores invernales y cuando, la primavera avanzada, existe abundantísimo pasto y gran densidad de vegetación para refugio. Las corzas suelen traer dos corcinos, dependiendo el número de la edad de la madre. Permanecen con ella aproximadamente un año hasta que llega el próximo parto. Las corzas empiezan a ser fértiles a los 14 meses. (Palacios Alberti, J. y Vicente Gon-

zález, J.L., 2000, 147-150; Blanco, J.C. (dirtor.), 1998, 138-142). Considerando que el índice de fertilidad de los adultos es de un 0,8 y el índice de mortalidad durante el nacimiento y cría de un 0,2, se puede establecer un ritmo de crecimiento aproximado de un 64% anual de incremento sobre la población de adultos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Corzo	espalda	pierna
Agua (g)	72,20	75,70
Calcio (mg)	75,00	5,00
Carbohidratos (g)	tr.	tr.
Colesterol (mg)	110,00	110,00
Energía (kcal)	122,00	97,00
Energía (kJ)	509,96	405,46
Fósforo (mg)	220,00	220,00
Grasa poliinsaturada (g)	0,10	
Grasas totales (g)	6,60	1,30
Hierro (mg)	3,00	3,00
Potasio (mg)	342,00	309,00
Proteína (g)	22,40	21,40
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,25	0,25
Sodio (mg)	84,00	60,00

corzo estofado. Plato de la cocina de Cantabria “Corrales de Buelna” perteneciente al grupo de “carnes”.
Ingredientes: pierna de corzo, cebolla, zanahoria, ajo, aceite, nuez moscada, laurel, vino tinto, sal. Véase: cocina de Cantabria.

cosméticos. Véase: prohibiciones de cosméticos y productos de tocador.

cosméticos. Según el Código Alimentario, 5.38.02. Son aquellos preparados que se elaboran empleando productos naturales químicos o biológicos con arreglo a las normas científicas, destinados al embellecimiento y protección del cuerpo humano y que, por su arte de confección, aunque en el mismo se utilicen productos farmacéuticos, como igualmente por su dosificación, no llegan a alcanzar la categoría de medicamento.
5.38.04 **Prohibiciones.** Véase: prohibiciones

en cosméticos y productos de tocador.
5.38.05 **Envasado y rotulación.** Véase: artículos higiénicos y de uso doméstico.

Cossyphus scrofa. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez perro.**

costa de plata. Nombre vulgar de un cultivar de la acelga (*Beta vulgaris* var. *rapa* for. *Cycla*).

costa rosa. Véase: uva malbec.

costero. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Istiompax howardi* (Whitley). Sinónimo: **aguja azul.**

costilla. Véase: pecho y costilla.

costilla de cerdo. Corte de la canal de cerdo consistente en trozos de costilla adheridos a la panceta. Ideal para preparar al estilo chino, con guindilla y especias, marinada y asada a la brasa, o cocida, en una salsa barbacoa picante. Véase: canal de porcino; despiece de la canal de porcino. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Costillas de cerdo	
Ácido fólico (µg)	4,00
Calcio (mg)	7,00
Cinc (mg)	1,30
Colesterol (mg)	80,00
Energía (kcal)	280,80
Energía (kJ)	1173,74
Fósforo (mg)	240,00
Grasa (g)	23,60
Grasa moninsaturada (g)	9,59
Grasa poliinsaturada (g)	1,98
Grasa saturada (g)	8,41
Hierro (mg)	1,00
Magnesio (mg)	22,00
Niacina (mg eq. niacina)	4,90
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,42
Porción comestible (%)	72,00
Potasio (mg)	260,00
Proteína (g)	17,10

Costillas de cerdo	
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,27
Sodio (mg)	75,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,62
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,87
Vitamina D (µg)	0,80
Vitamina E (mg)	0,05

costilla de cordero. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Costillas de cordero	
Ácido ascórbico (C) (mg)	1,00
Ácido fólico (µg)	3,00
Calcio (mg)	10,00
Cinc (mg)	1,90
Colesterol (mg)	78,00
Energía (kcal)	225,00
Energía (kJ)	940,50
Fósforo (mg)	190,00
Grasa (g)	17,00
Grasa moninsaturada (g)	6,02
Grasa poliinsaturada (g)	0,56
Grasa saturada (g)	8,72
Hierro (mg)	2,70
Magnesio (mg)	24,00
Niacina (mg eq. niacina)	5,00
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,30
Porción comestible (%)	50,00
Potasio (mg)	300,00
Proteína (g)	18,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,25
Sodio (mg)	80,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,20
Vitamina B ₁₂ (µg)	1,00

costilla de matanza. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** costillas, asadura, sal, pimentón, vinagre, ajo, orégano, manteca blanca.

costilla de ternera. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Costillas de ternera	
Ácido fólico (µg)	5,00
Calcio (mg)	12,00

Costillas de ternera	
Cinc (mg)	2,10
Colesterol (mg)	70,00
Energía (kcal)	112,50
Energía (kJ)	469,41
Fósforo (mg)	200,00
Grasa (g)	3,10
Grasa moninsaturada (g)	1,33
Grasa poliinsaturada (g)	0,27
Grasa saturada (g)	1,17
Hierro (mg)	2,80
Magnesio (mg)	17,00
Niacina (mg eq. niacina)	6,70
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,44
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	380,00
Proteína (g)	21,10
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,26
Sodio (mg)	90,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,15
Vitamina B ₁₂ (µg)	1,50
Vitamina E (mg)	0,08

costilla de tudanca sobreesada. Plato de la cocina de Cantabria “Rionansa” perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** costilla de tudanca, aceite de oliva, vino blanco, pimienta blanca, sal. Véase: cocina de Cantabria.

costillar. Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado porcino. La parte baja de las chuketas con hueso. Generalmente se emplea en guisos y asados. Lo más rentable es adobar las costillas, así como el espinazo. Véase: despiece de la canal de porcino.

costillar de cerdo. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** costillas de cerdo, ajo, vinagre, ají panca, achiote, aceite, comino, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

costillar de cordero. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** costilla de cordero, papa, ajo, vinagre, ají panca, achiote, comino, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

costillar de cordero. Corte de la canal de cordero, de tipo francés, consistente en el costillar presentado con las costillas limpias.

costillar de cordero desgrasado y con los huesos pulidos. Corte de la canal de cordero. Constituye un excelente corte para asar. Véase: canal de ovino; despiece de la canal de ovino.

costillar de cordero recubierto con ajo y perejil. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “cordero”. **Ingredientes:** cuarto delantero de cordero, sal, pimienta, aceite vegetal, caldo de ternera oscuro, atado de berro para decorar, ratatouille Niçoise. Para la **capa de perejil y ajo:** pan blanco rallado, mantequilla, perejil, sal, pimienta, ajo, mostaza Dijon. Nombre en Francia: carre d’agneau persille. Véase: cordero en la cocina de Francia.

costillar deshuesado. Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado vacuno. La guitarra, deshuesada y troceada, se suele utilizar para hacer guisos. También da excelentes resultados con caldos y sopas suculentos. Véase: pecho y costilla.

costillas con papas. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** costillas saladas de cochino, papas, millo tierno, ajo, agua.

costillas de cerdo al vapor y asadas con salsa de porotos amarillos. Plato de la “cocina de Tailandia” perteneciente al grupo de “carnes”. Como tantos otros platos populares tailandeses, tiene una fuerte influencia china. La salsa contiene ajíes muy picantes y tamarindo. **Ingredientes:** Costillas de cerdo, agua caliente, sal, pimienta negra. **Para la marinada/salsa:** Salsa de porotos amarillos, ajo, chile rojo fresco, clavo, canela, jugo de jengibre, agua de tamarindo, salsa de soja oscura, salsa de pescado, azúcar de palma. Nombre en Tailandia; *gradook moo nueng tao jeaw*.

costillas de cerdo a la crema. Plato de la cocina del Valle de Méjico. **Ingredientes:** costillas de cerdo, manteca, crema ácida, mostaza, perejil, sal, pimienta. Véase: carnes en la cocina de Méjico.

costillas de cerdo con salsa de barbacoa. Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “carnes”. Se acompaña con arroz o fideos, simplemente con una ensalada. **Ingredientes:** Agua, sal, costilla de cordero, aceite vegetal, jengibre, chalota, salsa de soja oscura, salsa de soja clara, salsa hoisin, azúcar, pimienta negra, agua caliente, vino Shaohsing, caldo de pollo, cebolleta. Nombre en China; *char siu paaih gwat*.

costillas de cerdo con zanahoria. Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** Costillas de cerdo, salsa de soja, aguardiente de arroz, jengibre fresco, zanahoria, sal.

costillas grasas de cordero. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Costillas grasas de cordero	
Agua (mg)	54,9
Calcio (mg)	10,5
Colesterol (mg)	90
Energía (kcal)	312
Fósforo (mg)	162
Grasa (g)	20,3
Grasa poliinsaturada(g)	0,8
Hierro (mg)	1,6
Porción comestible (%)	50
Potasio (mg)	246
Proteínas (g)	14,9
Riboflavina (mg)	0,15
Sodio (mg)	75
Tiamina (mg)	0,12

costillas magras de cordero. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Costillas magras de cordero	
Agua (mg)	71,4
Calcio (mg)	12,6
Colesterol (mg)	65
Energía (kcal)	158
Fósforo (mg)	195
Grasa (g)	8,3
Grasa poliinsaturada(g)	0,8
Hierro (mg)	1,7
Porción comestible (%)	50
Potasio (mg)	350
Proteínas (g)	19,3
Riboflavina (mg)	0,16
Sodio (mg)	91
Tiamina (mg)	0,18

costillas saladas. Otra especialidad en Hierro (Islas Canarias) de derivado cárnico. Véase: derivados cárnicos de Canarias.

costilleja. Otra especialidad murciana de derivado cárnico. Costillar de cerdo adobado. Véase: derivados cárnicos de Murcia.

costilleja en adobo. Otra especialidad murciana de derivado cárnico. Conserva de huesos o costillar. Véase: derivados cárnicos de Murcia.

costra de azúcar. cierta porción que sale más dura o queda pegada en la caldera cuando se cuece en los ingenios de azúcar.

Costreus maracaiboensis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata amarilla.**

cot. Véase: uva cot.

cot a que verte. Véase: uva malbec.

cotengo. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Anisotremus dovii* (Günther). Sinónimo: **burro rompepaila.**

cotes rouge. Véase: uva malbec.

cotgero. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Coricus brama* (Nordman). Sinónimo: **tordo picudo.**

cotgero. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Coricus brama* (Nordman). Sinónimo: **tordo picudo.**

cotjero. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Coricus brama* (Nordman). Sinónimo: **tordo picudo.**

cótidós. Véase: *Cottidae*.

cotjero. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tordo picudo.**

coto. Nombre vulgar, en Europa, del pez: *Cottus ferrugineus* (Heckel y Kner). Sinónimo: **cavilat.**

coto azul. Nombre vulgar del pez: *Ictalurus furcatus*.

coto blanco. Nombre vulgar del pez: *Ictalurus catus*.

coto de cuatro cuernos. Designación oficial española del pez: *Cottus quadricornis*; *Myxocephalus quadricornis*; *Oncocottus quadricornis*.

coto de Lilljeborg. Designación oficial española del pez: *Acanthocottus lilljeborgi*.

coto de mar. Nombre vulgar del pez: *Taurulus bubalis*.

coto de Siberia. Nombre vulgar del pez: *Cottus poecilopus*.

coto del canal. Nombre vulgar del pez: *Ictalurus punctatus*.

coto escorpión. Nombre vulgar del pez: *Myxocephalus scorpius*.

coto menor. Designación oficial española del pez: *Cuttunculus microps*.

coto negro. Nombre vulgar del pez: *Ictalurus melas*.

coto pardo. Nombre vulgar del pez: *Ictalurus nebulosus*.

coto siberiano. Designación oficial española del pez: *Cottus poecilopus*.

cotonera. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Diplodus argenteus* (Valenciennes). Sinónimo: **sargo fino**.

cotongo. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Anisotremus dovii* (Günther). Sinónimo: **burro rompepaila**.

cotorro. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Rhomboplites aurorubens* (Cuvier). Sinónimo: **pargo cunaro**.

Cottidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterygios. Infraclass: teleósteos. División: euteleósteos. Superorden: acantopterigios. Orden: escorpeniformes (escleropáreos) Suborden: cotoides. Agrupa alrededor de doscientas especies de peces marinos y de agua dulce. El cuerpo suele presentar un aplastamiento dorsoventral, su gruesa piel está desprovista de escamas pero lleva una fila de espinas óseas. La mayoría de los cótidos viven en el Norte del Pacífico y tan solo cinco especies pueblan las aguas dulces de Europa y América del Norte. Sinónimo: cótidos. Consideramos: espinoso pacífico (*Scorpaenichthys marmoratus*), charrasco (*Cottus gobio*), coto de cuatro cuernos (*Myoxocephalus quadricornis*), coto de mar (*Taurulus bubalis*), coto de Siberia (*Cottus poecilopus*), coto escorpión (*Myoxocephalus scorpius*), escorpión enano (*Icelus bicornis*).

cottonii. Véase: algas rojas como fuente de carragenina.

Cottoperca gobio. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **torito de los canales**.

Cottus anostomus. Pez, nombre vulgar. Familia: cótidos. Designación oficial: **rata**.

Cottus bairdi. Pez, nombre vulgar. Familia: cótidos. Designación oficial: **espinoso de lago**.

Cottus bubalis. Otro nombre del pez *Taurulus bubalis*. Designación oficial: **cabracho venenoso**.

Cottus cataphractus. Pez, nombre vulgar. Familia: cótidos. Designación oficial: **ratón de mar**.

Cottus gobio. Familia: cótidos. Se trata de un pez pequeño de cuerpo fusiforme terminado en una cabeza aplastada en sentido dorsoventral y recubierto de una piel lisa desprovista de escamas. El cuerpo es generalmente gris o pardo, con un jaspeado regular más oscuro y cuatro estrías transversales oscuras poco marcadas. Las aletas son grises, con manchas. La carne del charrasco es sabrosa. Los pescadores se sirven a veces de ella como cebo y constituye una parte importante de la alimentación de los salmónidos. Longitud: 12-14 cm, máximo: 16 cm. Nombre vulgar: **charrasco**.

Cottus maculatus. Otro nombre del pez *Taurulus bubalis*. Designación oficial: **cabracho venenoso**.

Cottus massiliensis. Pez, nombre vulgar. Familia: cótidos. Designación oficial: **rasca-cio**.

Cottus poecilopus. Familia: cótidos. Se parece enormemente al charrasco (*Cottus gobio*) Entre sus diferencias, destacan la boca más ampliamente hendida del coto de Siberia (*Cottus poecilopus*), su línea lateral incompleta y sus largas aletas ventrales que llegan por lo menos hasta el ano. El borde de la primera dorsal está, sobre todo en el macho, delimitado por una vistosa banda de color anaranjado. Los machos se distinguen de las hembras por su cabeza más ancha, la mayor longitud de las aletas y su coloración más

oscura. Nombre vulgar: **coto de Siberia**. Designación oficial: **coto siberiano**.

Cottus quadricornis. Pez, nombre vulgar. Familia: cótidos. Designación oficial: **coto de cuatro cuernos**.

Cottus scorpio. Pez, nombre vulgar. Familia: cótidos. Designación oficial: **charrasco**.

Cottus scorpius. Otro nombre del pez: *Myoxocephalus scorpius*. Designación oficial: **charrasco**.

Cottus uncinatus. Pez, nombre vulgar. Familia: cótidos. Designación oficial: **platija ártica**.

cotubillo. Otra especialidad extremeña de derivado cárnico. De Llerena. Véase: derivados cárnicos de Extremadura.

Coturnix coturnix. Familia: faisánidos. Ave orden galliforme, la representante más pequeña en Europa de la familia faisánidos. Pequeña de aspecto redondo y compacto, macho y hembra similares, el primero de tonos algo más contrastados pardo-beige, castaño y gris; la hembra más uniforme y apagada, menos rojiza. Migradora africana. Canto distintivo de 3 notas que permite localizarlas en el herbazal y los campos de forrajeras, en primavera –y verano, ya que rara vez se consigue hacerlas levantar el vuelo, que suele ser corto, bajo y con rápido batir de alas. La hembra esconde su nido entre la vegetación del suelo, en el que pone de 7 a 12 huevos. Los diminutos pollos acompañan pronto a la madre a través del herbazal. Especie en regresión poblacional debido a la gran presión humana en sus zonas de nidificación, transformando el hábitat. Es fácil de criar en cautividad. La especie doméstica pesa entre 150 y 300 g y constituye un manjar delicioso. Se cocina asada al horno, a la brasa, a la cazuela o a la parrilla. En un ejemplar bien cocido se pueden comer hasta los huesos. La uva, las cerezas, las aceitunas, las ciruelas pasas y el limón son buenos acompañantes de la codorniz. Se emplea una pieza por ración. Disponible todo el

año, ya que se crían en granjas. Nombre vulgar: **codorniz**. Según el Código Alimentario, 3.11.03. Véase: ave; caza.

coubali. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Caranx caninus* (Walford). Sinónimo: **jurel común**.

Couchia edwardii. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **barbada**.

Couchia minor. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **madre de la anguila**.

coulis de tomate. Puré de tomate de consistencia más o menos espesa, a base de tomates triturados, ajo, cebolla, chalota y hierbas aromáticas. El coulis de tomate, frío o caliente, con frecuencia hace las veces de salsa en los platos de pescado y de verdura. Aunque es mejor si se sirve recién preparado, se puede congelar hasta dos meses. Véase: puré, pasta y concentrado de tomates, salsas y condimentos.

coulisou. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Scomber crumenophthalmus* (Bloch). Sinónimo: **chicharro ojón**.

coulisou. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Scomber crumenophthalmus* (Bloch). Sinónimo: **chicharro ojón**.

coulure. Enfermedad que ocasiona un deficiente cuajado en la flor de la vid.

counoise. Variedad de uva tinta. Véase: uva aubum.

coupage: Aceite de Oliva Virgen Extra en cuya elaboración se han empleado diferentes variedades de aceitunas y en diferentes proporciones. Son varios los motivos por los que un productor utiliza el coupage o "el arte de la mezcla de aceites": 1) Modificar los atributos de un aceite para hacerlo más atractivo al consumidor. 2) Conseguir características organolépticas similares en todas las campañas, para que el consumidor no aprecie variaciones importantes de un año a otro. 3) Asociar las cualidades y sa-

boreos complementarios de distintas variedades ya sean o no autóctonas de la zona.

couronné. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Epinephelus guttatus* (Linnaeus). Sinónimo: **mero colorado**.

court bouillon. Líquido aromático, llamado *nage* en francés, se usa para cocinar pescados y mariscos. La comida cocida en este líquido absorbe el sabor de sus ingredientes. **Ingredientes:** agua, vino blanco seco, zanahoria, cebolla, cebollino, bouquet garni, tallo de apio, pimienta negra.

couscous. Véase: cuzcúz.

couscous al samak. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: cuscús de pescado.

couscous aux sept legumes. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: cuscús con siete verduras.

couves a mineira. Nombre brasileño del plato: berzas a la minera.

cova. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Caesiomorus saltatrix* (Linnaeus). Sinónimo: **anjoiva**.

covinata coliamarilla. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Anchoscion petranus* (Ribeiro). Sinónimo: **corvinata goete**.

cox orange. Véase: manzana cox orange.

coyaca. Nombre vulgar del pez: *Alosa fallax nilotica* (Geoffroy Saint-Hil). Sinónimo: **saboga**.

coyaca. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Alausa vulgaris* (Valenciennes). Sinónimo: **sábalo**.

coyotes. Nombre vulgar de la planta: *Acrocomia culeata*.

craba. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Lutjanuss scriptura* (Lacépède). Sinónimo: **serrano**.

crabuda. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **raya de clavos**.

crabuda. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

crabuda. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

crabudo. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Rhina squatina* (Rafinesque). Sinónimo: **angelote**.

crabudo. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Echinorhynchus obesus* (Andrews, Smith). Sinónimo: **pez clavo**.

crabutet noir. Variedad de uva tinta. Véase: uva merlot noir.

cracker de mandioca. Elaborado con tapioca y condimentada con mandioca, que le da sabor agridulce. Al freírlos en aceite muy caliente, los crackers se inflan. Se sirven como aperitivo, o para acompañar para varios platos. Véase: ingredientes de la comida asiática.

cracker de pescado. Se elabora con tapioca y se aderezan con pescado. Al freírlos en aceite muy caliente los crackers se inflan. Se sirven como aperitivo o para acompañar varios platos. Véase: ingredientes de la comida asiática. Sinónimo: krupuk.

Crambe maritima. Familia: crucíferas. Esta col, más conocida en Gran Bretaña y Francia, tiene las hojas de un color verde pálido y peciolos largos y carnosos, que suelen estar recubiertos, como la endibia, para retrasar su desarrollo. Crece salvaje en tierras arenosas de las costas de Inglaterra. Los de-

licados tallos blancos con hojas rizadas se pueden consumir crudos, como el apio, acompañada de una vinagreta. La col marina está deliciosa hervida y con una salsa picante o salteada con ajo. Sus tallos blanquecinos se cocinan como los espárragos. Véase: coles. Nombre vulgar: **col marina**.

crana. *Maja squinado*. Véase: centollo.

cranc. Nombre vulgar catalán de la seta: *Clathrus cancellatus*.

cranc. Nombre vulgar, en Cataluña, del crustáceo: *Austropotamobius pallipes* (Lerebulet). Sinónimo: **cangrejo de río**.

cranc. Nombre vulgar, en Cataluña, del crustáceo: *Liocarcinus arcuatus* (Leach). Sinónimo: **cangrejo**.

cranc. Nombre vulgar, en El Levante Español, del crustáceo: *Carcinus maenas* (Linnaeus). Sinónimo: **cangrejo verde**.

cranc de mar. Nombre vulgar, en Cataluña, del crustáceo: *Carcinus maenas* (Linnaeus). Sinónimo: **cangrejo verde**.

cranc de riu. Nombre vulgar, en Cataluña, del crustáceo: *Austropotamobius pallipes* (Lerebullet). Sinónimo: **cangrejo de río**.

cranc de roca. Nombre vulgar, en Cataluña, del crustáceo: *Liocarcinus arcuatus* (Leach). Sinónimo: **cangrejo**.

cranc reial. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del crustáceo: *Calappa granulatus* (Linnaeus). Sinónimo: **cangrejo real**.

cranc verd. Nombre vulgar, en Cataluña, del crustáceo: *Carcinus maenas* (Linnaeus). Sinónimo: **cangrejo verde**.

cranc verd. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del crustáceo: *Carcinus maenas* (Linnaeus). Sinónimo: **cangrejo verde**.

cranca. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del crustáceo: *Maia squinado* (Herbst, Rondelet). Sinónimo: **centolla**.

***Crangon crangon*.** Familia: crangónidos. Caparazón casi rectangular, visto dorsalmente, con una espina central y otra a cada lado. Antenas principales casi tan largas como el cuerpo. Rostro corto reducido a un pequeño diente. Las patas marchadoras del 1º par son aplanadas y terminan en forma de gancho las del 2º par menores que las demás, el 3º y 4º par son los más largos. Color grisáceo con bandas más oscuras. Bastante común y tan apreciado como la quisquilla. Los animales, que por término medio miden de 5 a 7 cm de longitud, tienen un cuerpo gris transparente, y en el tórax disponen de un solo cuerno corto y chato. Se distinguen enseguida de otras gambas por su primer par de pinzas muy desarrolladas. Las tenazas no tienen forma de pinza, sino que está equipadas con un objeto para golpear. Estas gambas viven tanto a 20 km de las costas como también en las aguas profundas, desde el Mar Blanco, el Atlántico Oriental, el Mar del Norte y el Mar Báltico, hasta el Mediterráneo y el Mar Negro. Pequeñas gambas de color marrón que sólo se venden cocidas y se sirven como aperitivo. Pelados y mezclados con mantequilla a la cayena, sirven para elaborar un tipo de paté. Nombre vulgar: camarón, quisquilla, quisquilla de arena, quisquilla gris, esquila, camarón alemán del Mar del Norte, granate, quisquilla gris, quisquilla. Designación oficial: **quisquilla**. Según el Código Alimentario, 3.13.02. Es un marisco. Crustáceo, decápodo macruro, *Crangon crangon*, Linneo. Véase: marisco.

***Crangon franciscorum*.** Familia crangónidos. Clase de gamba pequeña, emparentada con la gamba del Mar del Norte alemana que se asienta en la zona Norte del Pacífico. Se pesca especialmente en la costa que hay entre San Francisco y Vancouver. Comercialmente hablando, es una de las gambas más importantes en los mercados de pescado en torno a San Francisco. Nombre vulgar: **gamba de arena americana**. Designación oficial: **quisquilla rabo negro**.

***Crangon nigricauda*.** Crustáceo, nombre vulgar. Familia crangónidos. Designación oficial: **quisquilla rabo negro**.

Crangon nigromaculata. Crustáceo, nombre vulgar. Familia crangónidos. Designación oficial: **quisquilla de caleta**.

Crangon septemspinosus. Crustáceo, nombre vulgar. Familia crangónidos. Designación oficial: **quisquilla rabo negro**.

Crangon vulgaris. Crustáceo, nombre vulgar. Familia crangónidos. Designación oficial: **quisquilla**.

crangónidos. Véase: *Crangronidae*.

Crangronidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: artrópodos. Subtipo: mandibulados (antenas) Clase: crustáceos. Subclase: malacostráceos. Serie: eumalacostráceos. Superorden: eucáridos. Orden: decápodos. Suborden: macruros. La familia de las gambas de arena juega en Alemania un papel significativo, pues a su grupo pertenece también la gamba del Mar del Norte, importante desde el punto de vista comercial. La familia *Crangron* con sus 30 especies, se extiende, en su mayor parte, por las zonas nórdicas frías y más templadas, tanto por el Norte del Atlántico como por el Pacífico Norte. Aparte de las dos que nombramos, apenas se explotan actualmente otras especies de gambas de arena, lo que seguramente guarde relación con el hecho de que son muy pequeñas. Esta situación, sin embargo, podría cambiar en el futuro, cuando la existencia de otras clases de gambas descienda por la pesca excesiva. Consideramos: gamba de arena americana (*Crangon franciscorum*), camarón (*Crangon crangon*). Sinónimo: gambas de arena.

crapaud. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Amphichthys cryptocentrus* (Valenciennes). Sinónimo: **sapo bocón**.

crapaud. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Batrachoides manglae* (Cervigón). Sinónimo: **sapo lagunero**.

crapaud. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Batrachoides surinamensis* (Bloch y Schneider). Sinónimo: **sapo guayanés**.

crapaud. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Helicolenus dactylopterus* (Delaroche). Sinónimo: **rascacio rubio**.

crapaud. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Nautopaedium porosissimus* (Valenciennes). Sinónimo: **sapo linterna**.

crapaud. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Opsanus barbatus* (Meek e Hildebrand). Sinónimo: **sapo barbudo**.

crapaud. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Pntinus castor* (Poey). Sinónimo: **rascacio de fondo**.

crapaud. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Scorpaena plumieri* (Bloch). Sinónimo: **rascacio negro**.

crapaud. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Thalassophryne maculosa* (Günther). Sinónimo: **sapo caño**.

crapaud. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Amphichthys cryptocentrus* (Valenciennes). Sinónimo: **sapo bocón**.

crapaud. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Batrachoides manglae* (Cervigón). Sinónimo: **sapo lagunero**.

crapaud. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Batrachoides surinamensis* (Bloch y Schneider). Sinónimo: **sapo guayanés**.

crapaud. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Helicolenus dactylopterus* (Delaroché). Sinónimo: **rascacio rubio**.

crapaud. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Nautopaedium porossisimus* (Valenciennes). Sinónimo: **sapo linterna**.

crapaud. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Opsanus barbatus* (Meek e Hildebrand). Sinónimo: **sapo barbudo**.

crapaud. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Pntinus castor* (Poey). Sinónimo: **rascacio de fondo**.

crapaud. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Scorpaena plumieri* (Bloch). Sinónimo: **rascacio negro**.

crapaud. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Thalassophryne maculosa* (Günther). Sinónimo: **sapo caño**.

crápula. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

Crassodoma gigantea. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **vieira canadiense**.

Crassostrea madrasensis. Molusco, nombre vulgar. Familia ostreidos. Designación oficial: **ostiión indio**.

Crassostrea angulata. Molusco, nombre vulgar. Familia ostreidos. Designación oficial: **ostiión**.

Crassostrea columbiensis. Molusco, nombre vulgar. Familia ostreidos. Designación oficial: **ostra negra**.

Crassostrea commercialis. Familia ostreidos. Esta ostra cambia su sexo y es especialmente fértil. Al cabo de 3 años alcanza una longitud de unos 7 cm y un peso normal para el comercio de 55 g. Una desventaja de esta ostra de muy buen sabor es que se abre con mucha dificultad. Australia es uno de los mayores productores de ostras del mundo. Se examina la posibilidad de cultivar ostras

jóvenes australianas en bancos de ostras europeos. Nombre vulgar: **ostra australiana**, ostra de roca Sydney. Véase: ostras.

Crassostrea cristagalli. Molusco, nombre vulgar. Familia ostreidos. Designación oficial: **ostiión indio**.

Crassostrea folium. Molusco, nombre vulgar. Familia ostreidos. Designación oficial: **ostiión indio**.

Crassostrea gigas. Familia ostreidos. Esta clase de ostra es natural de las aguas que están en torno a Japón y en el Mar de China. Subclases parecidas las encontramos en la región Indopacífica y en los arrecifes de coral del Mar del Sur. Se cría en grandes cultivos, entre otros lugares, en Hong-Kong, China, Japón y Corea. Por su considerable tamaño (puede conseguir una longitud de por lo menos 30 cm) se le llama también ostra gigante. En la forma se parece a la ostra de roca portuguesa, sin embargo, es mucho más abombada y compacta y recuerda, así, a la forma de una góndola. Por su tamaño y valor nutritivo suele cocerse y servirse en platos calientes. En Asia también se seca de muchos modos. Nombre vulgar: ostra de roca del Pacífico, ostión, ostra japonesa, **ostra gigante**. Designación oficial: **gigas**. Véase: ostras.

Crassostrea gryphoides. Molusco, nombre vulgar. Familia ostreidos. Designación oficial: **ostiión indio**.

Crassostrea rhizophorae. Molusco, nombre vulgar. Familia ostreidos. Designación oficial: **ostiión de mangle**.

Crassostrea rivularis. Molusco, nombre vulgar. Familia ostreidos. Designación oficial: **ostiión indio**.

Crassostrea virginica. Familia ostreidos. A pesar de que, desde un punto de vista zoológico, esta ostra pertenece a las ostras de roca, debido a su forma redonda presenta un notable parecido con la ostra europea, y en especial (por su forma de góndola) con la Col-

chester inglesa. Se da en toda la costa atlántica de los EE.UU., desde el Golfo de San Lorenzo hasta Florida. Cubre un 85% del consumo de ostras en la zona Este de los EE.UU. Allí se la conoce con una serie de nombres distintos, que suelen delatar su lugar exacto de origen: Blue Point, Cape Cod, Kent Island, Chincoteague, Apalachicola. La carne tiene el color de la ostra europea. El peso de la carne por unidad es mayor, pero no alcanza a la calidad de la europea. Los intentos de asentar la ostra americana en Europa fracasaron, en parte a causa de las bajas temperaturas del agua. Nombre vulgar: ostra americana, **osti6n americano**, chincoteague, Kent Islan, apalachicola. Designaci6n oficial: osti6n americano; ostra virg6nica.

Crassulaceae. Familia bot6nica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) Divisi6n: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: monocotyledoneae. Orden: rosales. La familia comprende 1300 especies de las regiones templadas y c6lidas, muchas de ellas rup6colas, pero pocas rup6colas, pero pocas xor6filas extremadas. Son plantas herb6ceas o arbustivas, de hojas suculentas, sin est6pulas, con las flores dispuestas en cimas, c6clicas, hermafroditas, actinomorfas, heteroclam6ideas y fruto en c6psula, con semillas peque1as, alrgadas, de albumen reducido. Consideramos: curry (*Murraya koenigii*).

crasul6ceas. V6ase: crasulaceae.

Crataegus azarolus. Familia: ros6ceas. Fruto del acerolo. 6rbol de 1,5 a 10 m de altura, con la corteza negruzca y agrietada; hojas lobadas, algo vellosas por el env6s, flores blancas, olorosas, en corimbos terminales, y fruto en pomo. Se conocen tres variedades del fruto (acerola); la rosada, de fruto mayor que una avellana grande; la amarilla, muy apreciada, y la blanca o moscatel. Madura en verano o a principios de oto1o, seg6n los

climas. Se consume al natural, o bien se emplea para preparar compotas y confituras. Nombre vulgar: **acerola**. Seg6n el C6digo Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Crataegus azarolus*, L. V6ase: frutas carnosas.

Crataegus pubescens. Familia: ros6ceas. Nombre vulgar: **manzanilla**. Seg6n el C6digo Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Crataegus pubescens*, Stued. V6ase: frutas carnosas, infusi6n.

Craterellus cinereus. Otro nombre de la seta: *Cantharellus cinereus*.

Craterellus clavatus. Familia: cantarel6ceas. G6nero: craterellus. Caracter6sticas: Pie pleno. Aspecto de *Clavaria*. Seta con carne siempre blanca; blanda y tierna, de olor a almendra y sabor agradable. Es un hongo comestible de gran calidad, cuya carne gruesa firme y quebradiza tiene un ligero sabor dulce cuando el ejemplar es joven, haci6ndose amarga hacia la vejez. La carne es blanca, pero toma tintes violetas en las partes atacadas por insectos, limacos, etc. Lo que ocurre muy frecuentemente. En vascuence: **iltze ubel**. Sin6nimo: *Nevrophyllum clavatum*, *Gomphus clavatus*.

Craterellus cornucopioides. Familia: cantarel6ceas. G6nero: craterellus. Caracter6sticas: Pie totalmente hueco, incluso en la base. Aspecto de *Cantharellus*. Seta comestible excelente, que se puede conservar muy bien guardada en seco, ya que seca f6cilmente sin deterioro ni p6rdida de sus cualidades culinarias. Carne bastante fina, tiene una consistencia el6stica y membranosa, un olor suave pero agradable y un sabor vagamente dulz6n. A pesar de su color gris negruzco a marr6n, poco atractivo, es una seta apreciada. No obstante, es necesario cocerla de forma prolongada para ablandar la carne. Se presta a ser desecada o pulverizada para utilizarla como condimento en las comidas

más variadas. Es una seta silvestre que se da en otoño. Se corta a lo largo para limpiarla mejor de los restos de tierra. Su sabor a tierra combina muy bien con huevos y aves. La variedad seca añade aroma a los guisos. Sinónimo: cuerno de la abundancia. Véase: champiñones y hongos. Nombre vulgar: cuerno de la abundancia, trompeta de los muertos, trompeta de la muerte, **trufa del pobre**. En catalán: **orella d'ase**; **orella de ruc**; **rossinyol negro**; **tassa de bruch**; **trompeta**. En vasco: **saltzapere txiko beltz**. Sinónimo: *Cantharellus cornucopioides*.

Cratinus agassizii. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mero cabeza de zorro**.

crayeux de roncq. Véase: queso crayeux de roncq.

crego. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

creixen. Nombre vulgar catalán de la planta: *Roripa nasturtium-aquaticum*. Sinónimo: **berro**.

crema. Véase: café crema.

crema. Según el Código Alimentario, 3.30.30.
a. Cuando su contenido en azúcares sobrepasa los 350 g/l. Expresado en sacarosa. Véase: denominaciones de bebidas espirituosas.

crema catalana. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “postres”. Un postre tradicional y delicioso, que ha conquistado a toda España. Puede cubrirse con caramelo o dejarlo sin él. La frescura de la leche y los huevos es básico para su exquisitez. Véase: cocina de España.

crema de aceite de colza. Elaborada con aceite de colza, esta crema es predominantemente monoinsaturada, con pequeñas cantidades de grasas saturadas y ácidos grasos Ω -6 y Ω -3. Se consume untada sobre pan o se em-

plea para guisar y en la repostería. Véase: aceites, margarinas y grasas.

crema de aceite de oliva. Mezcla de aceite de oliva y margarina, con un suave sabor a aceituna, utilizada tanto en frío como para guisar. Véase: aceites, margarinas y grasas.

crema de aceite de soja. Obtenida del aceite de soja, esta crema es básicamente poliinsaturada, con una cantidad razonable de grasas monoinsaturadas y una pequeña proporción de grasas saturadas. Se usa para untar sobre pan o tostadas, para guisar y para repostería. Véase: aceites, margarinas y grasas.

crema de aceite vegetal. Es una alternativa de la margarina y la mantequilla, elaborada a partir de mezclas de aceites vegetales ricos en grasas poliinsaturadas. Utilizada en repostería donde los gramos se sustituyen por mililitros, para preparar grasa líquida, en salteados y para untar moldes. Véase: aceites, margarinas y grasas.

crema de aguacates. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 10 minutos. **Ingredientes**: aguacates, caldo, crema de leche, pimienta blanca, cayena, cebollino. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

crema de ajo y champiñones. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 25 minutos. **Ingredientes**: champiñones, ajetes, caldo de carne, crema de leche, harina de maíz, aceite de oliva, sal. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

crema de alcachofas. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora. Puede emplear alcachofas envasadas, ahorrándose la cocción inicial. **Ingredientes**: alcachofas, agua, leche, harina, mantequilla, nata líquida, yema de huevo, aceite, rebanadas de pan del día anterior, sal, pimienta. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

crema de almendras. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Crema de almendras. envasada, sin reconstituir	
Ácido fólico (µg)	8,00
Calcio (mg)	49,00
Carbohidratos (g)	59,70
Cinc (mg)	0,70
Energía (kcal)	376,00
Energía (kJ)	1571,68
Fibra (g)	0,50
Fósforo (mg)	168,00
Grasa (g)	13,20
Grasa moninsaturada (g)	7,29
Grasa poliinsaturada (g)	2,10
Grasa saturada (g)	0,90
Hierro (mg)	0,80
Magnesio (mg)	63,00
Niacina (mg eq. niacina)	1,14
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,02
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	186,00
Proteína (g)	4,60
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,10
Sodio (mg)	3,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,05
Vitamina E (mg)	5,20

crema de andaricas. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “sopas, caldos y cremas”. Cocina de Asturias. **Ingredientes:** andaricas (nécoras), pescado blanco (rape, merluza, etc), cabeza de merluza, zanahoria, cebolla, ajo, vino blanco, brandy, crema de leche, yemas de huevo, piñones, tomates, perejil, aceite, sal. Véase: cocina de España.

crema de apio preparado enlatado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Crema de apio. Campbell	
Ácido fólico (µg)	2,20
Calcio (mg)	17,61
Carbohidratos (g)	7,04

Crema de apio. Campbell	
Cinc (mg)	0,07
Colesterol (mg)	9,51
Energía (kcal)	88,03
Energía (kJ)	367,97
Fibra (g)	0,30
Fósforo (mg)	38,03
Grasa (g)	6,16
Grasa moninsaturada (g)	0,68
Grasa poliinsaturada (g)	0,95
Grasa saturada (g)	0,97
Magnesio (mg)	5,99
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,01
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	87,68
Proteína (g)	1,76
Sodio (mg)	121,80
Vitamina A (µg eq. retinol)	52,82
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,15
Vitamina E (mg)	0,46

crema de arroz. Plato integrante de la cocina con arroz. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 30 minutos. **Ingredientes:** arroz integral, agua fría, sal. Véase: arroz integral.

crema de avellanas. Plato de la cocina de Cantabria “Pesagüero” perteneciente al grupo de “entrantes y guisos”. Tiempo de realización 1 hora. **Ingredientes:** avellanas tostadas, chocolate de hacer, mantequilla, leche condensada. Véase: cocina de Cantabria; cocina fresca.

crema de berros fría. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “sopas”. **Ingredientes:** aceite vegetal, puerro, patata, berro, ajo, caldo de pollo, sal, pimienta. Para **decorar:** crema, jugo de lima, cáscara de lima. Nombre en Francia: creme cressoniere frappe. Véase: sopas en la cocina de Francia.

crema de brécol. Esta crema es un puré de verduras básico con huevo para adquirir firmeza. Se puede usar el mismo método con otras verduras y es especialmente delicioso

con alcauciles, espinacas y zanahorias.
Ingredientes: mantequilla, yema, huevo entero, crema, nuez moscada, sal, pimienta.

crema de brécol con ostras. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “sopas”. **Ingredientes:** ostras, mantequilla, cebollita, puerro, patata, brécol, caldo de pollo, caldo de pescado, crema, sal, pimienta molida. Para **decorar:** coronas de brécol, ramitas de cebollita. Nombre en Francia: crème de brocoli aux huitres. Véase: sopas en la cocina de Francia.

crema de cacahuete. Véase: mantequilla de cacahuete.

crema de calabacín Gallina Blanca. Servir caliente o fría. Se agita bien antes de abrir y si se quiere tomar caliente, se pone a fuego lento, removiendo de vez en cuando, sin que llegue a hervir. Se puede utilizar el microondas a un nivel de potencia medio. **Ingredientes:** agua, 26 por ciento de calabacín, patata, leche entera, queso fresco, aceite vegetal, queso fundido, almidón, sal, aroma y especias. Sin colorantes ni conservantes. Valoración nutricional (por 100 ml) Calorías: 34 Proteínas: 0,8 g Hidratos de carbono: 2,7 g Grasas: 2,2 g. Véase: cremas frías; gazpachos.

crema de calabaza. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “sopas”. **Ingredientes:** calabaza, puerro, mantequilla, caldo de pollo, sal, pimienta, nuez moscada, crema, almorta, atado de acedera cortado en juliana. Nombre en Francia: crème cendrillon. Véase: sopas en la cocina de Francia.

crema de camarón preparado enlatado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Crema de camarón. Campbell	
Ácido fólico (µg)	2,75
Carbohidratos (g)	7,04
Cinc (mg)	0,31
Colesterol (mg)	10,49
Crema de camarón. Campbell	

Energía (kcal)	79,23
Energía (kJ)	331,18
Fibra (g)	0,10
Fósforo (mg)	35,92
Grasa (g)	5,28
Grasa moninsaturada (g)	0,77
Grasa poliinsaturada (g)	0,10
Grasa saturada (g)	1,65
Magnesio (mg)	6,51
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,10
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	61,97
Proteína (g)	1,76
Sodio (mg)	714,80
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,33
Vitamina E (mg)	0,42

crema de champiñones preparado enlatado.

La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Crema de champiñones. Campbell	
Ácido fólico (µg)	4,01
Calcio (mg)	0,35
Carbohidratos (g)	7,04
Cinc (mg)	0,26
Colesterol (mg)	7,99
Energía (kcal)	88,03
Energía (kJ)	367,97
Fibra (g)	0,20
Fósforo (mg)	63,03
Grasa (g)	6,16
Grasa moninsaturada (g)	1,08
Grasa poliinsaturada (g)	1,67
Grasa saturada (g)	1,86
Magnesio (mg)	7,99
Niacina (mg eq. niacina)	0,35
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,03
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	109,20
Proteína (g)	1,76
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,06
Sodio (mg)	721,80
Tiamina (B ₁) (mg)	3,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,20
Vitamina E (mg)	0,65

crema de espárragos. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1

hora. La temporada de los espárragos frescos es muy corta. Lo normal es tener que utilizarlos envasados. Pero hay marcas que los ofrece de calidad excelente. **Ingredientes:** lata de espárragos, puerros, cebolla, mantequilla, caldo de ave, patata, perejil, sal, pimienta blanca molida. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

crema de espárragos preparado enlatado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Crema de espárragos. Campbell	
Ácido ascórbico (C) (mg)	1,06
Ácido fólico (µg)	10,49
Calcio (mg)	17,61
Carbohidratos (g)	8,80
Cinc (mg)	0,37
Colesterol (mg)	5,49
Energía (kcal)	70,42
Energía (kJ)	294,36
Fibra (g)	0,25
Fósforo (mg)	39,08
Grasa (g)	3,52
Grasa moninsaturada (g)	0,56
Grasa poliinsaturada (g)	0,75
Grasa saturada (g)	0,79
Hierro (mg)	0,32
Magnesio (mg)	5,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,35
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,01
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	108,10
Proteína (g)	1,76
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,03
Sodio (mg)	721,80
Tiamina (B ₁) (mg)	0,03
Vitamina A (µg eq. retinol)	35,21
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,14
Vitamina E (mg)	0,37

crema de espinacas. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora. Si utiliza la olla de presión no la tendrá al fuego más de 10 minutos y no olvide

enfriarla antes de abrir. Siempre que use la batidora debe pasar después la crema por el chino para eliminar las posibles hebras. **Ingredientes:** espinacas, cebolla, patata, mantequilla, caldo de pollo, nata líquida, sal, pimienta. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

crema de frutas. Según el Código Alimentario, 3.22.17.12. El producto procedente de la molturación de frutas secas, sanas, limpias y maduras que han sufrido una homogeneización posterior y que se conservan por procedimientos físicos. Véase: zumos y néctares. Según 3.22.28.11. Es el producto obtenido mediante la cocción de pulpa tamizada, con adición o no de azúcar, especias y otros aromas autorizados, hasta obtener una masa semisólida de consistencia homogénea. * El azúcar puede utilizarse en la elaboración en proporción máxima del 60%. Se autoriza la adición de aromas en proporción no superior al 1%. Véase: confecciones de frutas.

crema de frutas diluida. Según el Código Alimentario, 3.22.17.13. Producto obtenido a partir de la crema de frutas mediante adición de agua, jarabe o zumo natural y conservable por procedimientos físicos. Véase: zumos y néctares.

crema de gambas. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 40 minutos. Es una buena ocasión para ahorrar, compra las gambas congeladas, el resultado será igual de bueno. En algunos casos vienen peladas, lo que facilita la tarea. Reserva las gambas frescas para hacerlas a la plancha o cocidas. **Ingredientes:** gambas, mantequilla, leche evaporada, puré de tomate, harina, ramita de apio, tomillo, laurel, perejil, sal. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

crema de garbanzos. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 2 horas. **Ingredientes:** patata, garbanzos co-

cidos, tomate, cebolla, leche, yema, sal, aceite de oliva. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

crema de hígado de pollo. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “patés y terrinas”. **Ingredientes:** mantequilla, hígado de pollo, leche, foie-gras de ganso, ajo, huevo, yema, leche, crema, sal, pimienta, nuez moscada. Se sirve con salsa Madeira y guarnición: elote, tomate pelado, perejil. Nombre en Francia: petits gateaux de foies blonds. Véase: patés y terrinas en la cocina de Francia.

crema de judías con bacón preparado enlatado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cremas de judías con bacón Campbell	
Ácido fólico (µg)	12,61
Calcio (mg)	52,82
Carbohidratos (g)	18,49
Cinc (mg)	0,41
Colesterol (mg)	1,00
Energía (kcal)	123,00
Energía (kJ)	514,14
Fibra (g)	3,40
Fósforo (mg)	52,11
Grasa (g)	3,52
Grasa moninsaturada (g)	0,77
Grasa poliinsaturada (g)	0,65
Grasa saturada (g)	0,54
Hierro (mg)	1,58
Magnesio (mg)	17,99
Niacina (mg eq. niacina)	0,35
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,02
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	159,20
Proteína (g)	5,28
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,03
Sodio (mg)	739,40
Tiamina (B ₁) (mg)	0,05
Vitamina A (µg eq. retinol)	132,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,02
Vitamina E (mg)	0,04

crema de judías mungo. Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “postres”. **Ingredientes:** Cáscara de naranja se-

ca, azúcar moreno, judías mungo (o lentejas verdes), azúcar blanco.

crema de leche. Véase: nata. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Crema de leche. 10% grasa	
Ácido ascórbico (C) (mg)	1,00
Agua (g)	81,70
Calcio (mg)	101,00
Carbohidratos (g)	4,10
Colesterol (mg)	3,40
Energía (kcal)	123,00
Energía (kJ)	514,14
Flúor (mg)	0,02
Fósforo (mg)	85,00
Grasa poliinsaturada (g)	0,40
Grasas totales (g)	10,50
Hierro (mg)	0,10
Magnesio(mg)	11,00
Niacina. (B ₃)(mg eq. niacina)	0,10
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,04
Potasio (mg)	132,00
Proteína (g)	3,10
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,16
Sodio (mg)	40,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,03
Vitamina A (µg eq. retinol)	74,00
Vitamina E (mg)	0,30

crema de leche para café. Véase: nata de leche para café.

crema de lentejas. Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “legumbres y hortalizas”. Tiempo de preparación: 20 minutos; tiempo de cocción 30 minutos. Sirvase con curry de cerdo o de buey. **Ingredientes:** lentejas rojas o amarillas, sal, cúrcuma, guindilla en polvo, agua, cebolla, ghee, ajo, jengibre rallado, tomate, garam masala, crema de leche, hojas de cilantro o menta o alholva picadas. Véase: cocina de India; legumbres y hortalizas en la cocina de India.

crema de limón. Es una salsa suave hecha con limón, mantequilla y huevos. No se debe confundir con la mantequilla de limón

que, de hecho, no contiene mantequilla. Se usa para bocadillos y para rellenar tartas. Véase: miel, mermelada y confitura.

crema de mariscos. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** carabineros, cangrejos, gambas, cebolla, puerros, tomate, zanahoria, guindilla, ajo, lurel, estragón, tomillo, harina, vino blanco, brandy, caldo de pescado (fumet) Véase: cocina de Asturias.

crema de mariscos. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Entrantes y Sopas. **Ingredientes:** mejillones, almejas, gambas, mantequilla, harina, leche, perejil, vino blanco.

crema de naranja. Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “postres”. **Ingredientes:** Azúcar, naranjas, fécula de maíz, fruta escarchada roja y verde.

crema de nata. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Crema de nata. 40% grasa fresca	
Ácido ascórbico (C) (mg)	1,00
Agua (g)	54,50
Calcio (mg)	73,00
Carbohidratos (g)	2,50
Colesterol (mg)	131,00
Energía (kcal)	378,00
Energía (kJ)	1580,04
Flúor (mg)	0,01
Fósforo (mg)	59,00
Grasa poliinsaturada (g)	1,60
Grasas totales (g)	40,00
Hierro (mg)	+
Magnesio(mg)	8,00
Niacina. (B ₃)(mg eq. niacina)	+
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,01
Potasio (mg)	105,00
Crema de nata. 40% grasa fresca	
Proteína (g)	2,00

Riboflavina (B ₂) (mg)	0,11
Sodio (mg)	39,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,03
Vitamina A (µg eq. retinol)	-
Vitamina E (mg)	1,10

crema de nécoras. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** nécoras (anadaricas), cabeza de merluza, cabeza de rape (pixín), cebolla, ajo, zanahoria, tomate, jerez seco, yema de huevo, mantequilla, puerro, perejil, laurel, sal. Véase: cocina de Asturias.

crema de patatas preparado enlatado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Crema de patatas. Campbell	
Ácido fólico (µg)	1,20
Carbohidratos (g)	10,56
Cinc (mg)	0,26
Colesterol (mg)	2,00
Energía (kcal)	70,42
Energía (kJ)	294,36
Fibra (g)	0,20
Fósforo (mg)	19,01
Grasa (g)	2,64
Grasa moninsaturada (g)	0,21
Grasa poliinsaturada (g)	0,15
Grasa saturada (g)	0,45
Magnesio (mg)	1,00
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,01
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	55,99
Proteína (g)	0,88
Sodio (mg)	767,60
Vitamina A (µg eq. retinol)	35,21
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,02
Vitamina E (mg)	0,01

crema de pepino. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 50 minutos. **Ingredientes:** pepino, patata, agua, leche, nata líquida, cebolla, eneldo, sal, pimienta. Véase: cocina fresca en la cocina clásica.

crema de pescado malagueño. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 10 minutos. **Ingredientes:** cebolla, tomate, pimiento, chirlas, camarones, patatas, fideos finos, pimentón dulce, azafrán, perejil, sal, pimienta, agua, aceite. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

crema de pimientos. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 45 minutos. **Ingredientes:** pimiento del piquillo, patata, nata líquida, mantequilla, ajo, caldo de ave, sal, pimienta, costrones de pan frito. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

crema de pollo preparado enlatado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Crema de pollo. Campbell	
Ácido ascórbico (C) (mg)	0,04
Ácido fólico (µg)	14,08
Calcio (mg)	116,20
Carbohidratos (g)	26,69
Cinc (mg)	0,63
Colesterol (mg)	35,21
Energía (kcal)	309,9
Energía (kJ)	1295,38
Fibra (g)	0,78
Fósforo (mg)	161,30
Grasa (g)	18,38
Grasa moninsaturada (g)	6,46
Grasa poliinsaturada (g)	6,84
Grasa saturada (g)	3,27
Hierro (mg)	1,29
Magnesio (mg)	19,01
Niacina (mg eq. niacina)	1,89
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,07
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	405,60
Proteína (g)	9,72
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,11
Sodio (mg)	725,40
Tiamina (B ₁) (mg)	0,21
Crema de pollo. Campbell	
Vitamina A (µg eq. retinol)	30,85

Vitamina B ₁₂ (µg)	0,58
Vitamina D (µg)	0,44
Yodo (mg)	107,70

crema de pollo y champiñón preparado enlatado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Crema de pollo y champiñón. Campbell	
Ácido ascórbico (C) (mg)	3,17
Ácido fólico (µg)	0,70
Calcio (mg)	17,61
Carbohidratos (g)	11,44
Cinc (mg)	0,63
Colesterol (mg)	1,76
Energía (kcal)	70,42
Energía (kJ)	294,36
Fibra (g)	11,44
Fósforo (mg)	792,30
Grasa (g)	1,76
Grasa moninsaturada (g)	1,76
Grasa poliinsaturada (g)	1,76
Grasa saturada (g)	1,76
Hierro (mg)	0,63
Magnesio (mg)	0,63
Niacina (mg eq. niacina)	0,70
Piridoxina (B ₆) (mg)	792,30
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	792,30
Proteína (g)	2,64
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,03
Sodio (mg)	792,30
Tiamina (B ₁) (mg)	0,05
Vitamina A (µg eq. retinol)	397,90
Vitamina D (µg)	397,90
Vitamina E (mg)	792,30
Yodo (mg)	0,63

crema de puerro y patata fría sobre gelatina de consomé. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “sopas”. **Ingredientes:** puerro, cebolla, ajo, mantequilla, patata, caldo de pollo, crema, sal, pimienta, cebolla, gelatina de consomé. Nombre en Francia: vichyssoise. Véase: sopas en la cocina de Francia.

crema de salmón. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** salmón o truchas, cebolla, zanahoria, tomate, cola de pescado (ge-

latina), jerez seco, nata líquida, mantequilla. Véase: cocina de Asturias.

crema de tomate. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 45 minutos. **Ingredientes:** tomate, puerro, patata, arroz, mantequilla, crema de leche, yema de huevo, azúcar, sal, pimienta. Véase: cocina fresca en la cocina clásica. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Crema de tomate	
Ácido ascórbico (C) (mg)	7,00
Ácido fólico (µg)	6,00
Azúcares	2,50
Calcio (mg)	8,00
Carbohidratos (g)	5,50
Cinc (mg)	0,20
Colesterol (mg)	7,00
Energía (kcal)	49,00
Energía (kJ)	204,82
Fibra (g)	0,20
Fósforo (mg)	16,00
Grasa (g)	2,70
Grasa moninsaturada (g)	1,10
Grasa poliinsaturada (g)	0,06
Grasa saturada (g)	1,40
Hierro (mg)	0,40
Magnesio (mg)	8,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,61
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,06
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	140,00
Proteína (g)	0,10
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,02
Sodio (mg)	69,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,03
Vitamina A (µg eq. retinol)	68,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	tr.
Vitamina D (µg)	tr.
Vitamina E (mg)	0,20

crema de trigo. Véase: sémolas y semolinas.

crema de truchas. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** truchas, cebolla, zanaho-

ria, tomate, cola de pescado (gelatina), jerez seco, nata líquida, mantequilla. Véase: cocina de Asturias.

crema de verduras. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 45 minutos. La mejor sopa de verduras se obtiene con las variedades de temporada, que encontraremos en el mercado frescas y a buen precio. Pero durante todo el año tenemos además la posibilidad de utilizar verduras congeladas porque se han sometido al frío muy poco tiempo después de la recolección. **Ingredientes:** zanahoria, judías verdes, guisantes, puerro, tomate, patata, aceite, mantequilla, queso rallado, orégano, sal. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

crema de verduras Gallina Blanca. Servir caliente o fría. Se agita bien antes de abrir y si se quiere tomar caliente, se pone a fuego lento, removiendo de vez en cuando, sin que llegue a hervir. Se puede utilizar el microondas a un nivel de potencia medio. **Ingredientes:** agua, 38 por ciento de hortalizas (judía verde, puerro, cebolla, zanahoria, patata, espinacas, guisantes y tomate, leche entera, aceite vegetal, aceite de oliva, almidón, sal y aroma. Valoración nutricional (por 100 ml) Calorías: 35 Proteínas: 1,0 g Hidratos de carbono: 3,3 g Grasas: 2,0 g. Véase: cremas frías.

crema de zanahorias. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 15 minutos. Si tritura la crema con la batidora, convendrá colarla después para eliminar las fibras que hayan quedado. **Ingredientes:** zanahorias, cebolla, aceite, caldo suave, mantequilla, sal, pimienta. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

crema de zanahoria Al Valle. La zanahoria destaca, además de por su ligereza y agradable sabor, por su alto contenido en vitaminas A y C. Ambas tienen excelentes propiedades para prevenir los problemas de la piel y de la vista. Se puede tomar fría o caliente. Adórnala con nata (si no tienes problemas de sobrepeso) o ralladura de naranja o cebollino picado. **Ingredientes:** puré de zanahoria, zumo de naranja, agua, cebolla, aceite de oliva virgen extra, azúcar, sal, zumo de limón y especias. Receta tradicional. Sin conservantes ni colorantes. Valoración nutricional (por 100 ml) Calorías: 40,5 Proteínas: 0,5 g Hidratos de carbono: 6 g Grasas: 1,6 g Fibra: 1,5 g Vitamina C: 11,4 mg (19 % del CDR) Vitamina A 700 microgramos (87,5 % CDR). Véase: cremas frías; gazpachos.

crema de zapallo. Plato de la cocina de Perú del grupo de sopas. **Ingredientes:** zapallo, queso parmesano, caldo de pollo, cebolla, mantequilla, harina, ajo, pan, sal, pimienta. Véase: sopas en la cocina de Perú.

crema parmentier. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora. **Ingredientes:** patata, puerro, caldo de pollo, crema de leche, mantequilla, sal, perifollo. Véase: cocina fresca en la cocina clásica.

cremas. Véase: sopas y cremas.

cremas de afeitar. Véase: pastas de afeitar.

cremas en la cocina clásica. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

cremas en la cocina de España. Véase: sopas, caldos y cremas en la cocina de España.

cremas frías. Consideramos: crema de zanahoria Al Valle; ajoblanco Alvalle; Vichysoise Gallina Blanca; crema de verduras Gallina Blanca; crema de calabacín Gallina Blanca; Vichysoise Carrefour; Vichysoise Don Simon Crema natural. Véase: gazpachos.

crème brûlée. Véase: maria luisa (*Aloysia triphylla*).

crème cendrillon. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “sopas”. Nombre español: **crema de calabaza**. Véase: sopas en la cocina de Francia.

crème cressoniere frappe. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “sopas”. Nombre español: **crema de berros fría**. Véase: sopas en la cocina de Francia.

crème de brocoli aux huitres. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “sopas”. Nombre español: **crema de brécol con ostras**. Véase: sopas en la cocina de Francia.

crémor tártaro. Tartrato ácido de potasio (2,3-dihidroxisuccinato monopotásico. HOOC-CH(OH)-CH(OH)-COK) que se halla en la uva, el tamarindo y otros frutos. En el comercio se presenta como un polvillo blanco, subproducto de la fabricación del vino. Culinariamente, se emplea para aumentar volúmenes, estabilizar las claras de los huevos batidos en bizcochos y *mousses*, merengues y *soufflés*, y para impedir la cristalización del azúcar en confitería. Es un componente de la levadura en polvo. Se debe guardar en un lugar fresco, seco y oscuro. Para obtener 1 y ½ cucharadita de levadura, se mezcla 1 cucharadita de cremor tártaro con ½ cucharadita de bicarbonato sódico. Véase: ingredientes para la cocción; ativos y productos para repostería.

cremoso. Véase: vino cremoso.

Crenilabrus bailloni. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **durdo**.

Crenilabrus boryanus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **vaqueta**.

Crenilabrus caeruleus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **llambrega**.

Crenilabrus caninus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez perro**.

Crenilabrus cornubicus. Pez, nombre vulgar.
Designación oficial: **bodión**.

Crenilabrus couchi. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **porredana**.

Crenilabrus exoletus. Otro nombre del pez *Acantholabrus imbricatus*. Familia: lábridos. Designación oficial: **tae rocas**.

Crenilabrus griseus. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **bodión**.

Crenilabrus guttatus. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **tordo de roca**.

Crenilabrus littoralis. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **tordo de roca**.

Crenilabrus luscus. Otro nombre del pez *Acantholabrus imbricatus*. Familia: lábridos. Designación oficial: **tae rocas**.

Crenilabrus marginatus. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **tabernero**.

Crenilabrus mediterraneus. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **vaqueta**.

Crenilabrus melops. Otro nombre del pez: *Symphodus melops*. Familia: lábridos. Designación oficial: **porredana**.

Crenilabrus morelli. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **tordo de roca**.

Crenilabrus nigrescens. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **vaqueta**.

Crenilabrus ocellata. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **tordo de roca**.

Crenilabrus olivaceus. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **tordo de roca**.

Crenilabrus pavo. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **peto**.

Crenilabrus pennanti. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **porredana**.

Crenilabrus pirca. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **durdo**.

Crenilabrus quinquemaculatus. Otro nombre del pez: *Symphodus quinquemaculatus*. Familia: lábridos. Designación oficial: **planchita**.

Crenilabrus roissali. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **planchita**.

Crenilabrus rostratus. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **tordo picudo**.

Crenilabrus suillus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tabernero**.

Crenilabrus tigrinus. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **planchita**.

Crenilabrus tinca. Otro nombre del pez: *Symphodus tinca*. Familia: lábridos. Designación oficial: **zorzal**.

Crenimugil chelo. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lisa**.

Crenimugil labrosus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lisa**.

Crenimugil provenzalis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lisa**.

Creolophus cirrhatus. Otro nombre de la seta; *Dryodon cirrhatum*.

crêpes de mejillones. Plato correspondiente al grupo de mejillones. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 10 minutos. **Ingredientes:** mejillones cocidos sin valvas, salsa blanca, queso rallado, mantequilla, sal, pimienta. Véase: mejillones.

crêpes de setas. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 20 minutos. **Ingredientes:** Crêpes: harina, huevo, mantequilla, leche, sal. **Relleno:** setas negrasnata, brandy, ajo, sal, pimienta, aceite. Véase: verduras y setas en la cocina clásica.

Crepidotus fragilis. Familia: pleurotáceas. Género: crepidotus. Características: Sombrero sin capa gelificada. Carne frágil. Sombrero de 2 a 6 cm. Terrícola, sobre humus. Carne blanquecina, muy frágil y sin valor comestible.

Crepidotus mollis. Familia: pleurotáceas. Género: crepidotus. Características: Sombrero con capa gelífica. La carne es blanquecina, blanda elástica, floja y acuosa, de olor y sabor casi nulos, no tiene ningún valor comestible. Nombre vulgar: **crepidoto blanco.** En vascuence: **txirla bigun.**

Crepidotus variabilis. Familia: pleurotáceas. Género: crepidotus. Características: Sombrero sin capa gelificada. Sombrero de 0,5 a 2 cm. Lignícola, sobre ramitas. Carne delgada y frágil que no tiene valor comestible. Nombre vulgar: **crepidoto variable.** En vascuence: **txirla arrunt.**

Crepidula cerithicola. Molusco, nombre vulgar. Familia: *Calyptraeidae.* Designación oficial: **pique onix.**

Crepidula excavata. Molusco, nombre vulgar. Familia: *Calyptraeidae.* Designación oficial: **pique del Pacífico.**

Crepidula onyx. Molusco, nombre vulgar. Familia: *Calyptraeidae.* Designación oficial: **pique onix.**

crépinetes. Plato de la cocina de Francia. Carne picada de cerdo, o mezcla de cerdo y ternera, condimentada y en forma de salchicha o empanadilla. Véase: telilla.

Crepipatella dilatata. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pichacho señorita.**

crepón. Corte de la carne de ave. Véase: despiece de pollo. Sinónimo: mitra; obispillo.

crepillos. Nombre usual de una pieza de pan en Murcia. Piezas de masa de pan muy finas, casi traslúcidas, tostadas y crujientes, enriquecidas con aceite, huevo y azúcar. Véase: panes de España.

cresponi. Véase: chorizo cresponi.

Crespos. Término municipal de la provincia de Ávila (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cresta de gall. Nombre vulgar catalán de la seta: *Guepinia helvelloides.*

cresta de gallo. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Strombus galeatus* (Swainson). Sinónimo: **cobo cambute.**

cresta de gallo. Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Strombus peruvianus* (Swainson). Sinónimo: **cobo cresta de gallo.**

cresthaven. Véase: melocotón cresthaven.

crevette. Nombre vulgar, en Martinica, del crustáceo: *Farfantepenaeus aztecus* (Ives). Sinónimo: **camarón café norteño.**

crevette couac. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del crustáceo: *Bematopoda*

laemon schmitti (Holthius). Sinónimo: **camarón cuac**.

cría completa. Véase: cultivo de caracoles.

cría de anguilas. Véase: cultivo de anguilas.

cría de caracoles. Véase: cultivo de caracoles.

cría de carpas. Véase: cultivo de carpas, *Cyprinus carpio*.

cría de ostras. Véase: cultivo de ostras.

cría de percas. Véase: cultivo de percas.

cría de sabalote. Véase: cultivo de sabalote. *Chanos chanos*.

cría de truchas. Véase: cultivo de truchas.

cría de vacuno. Véase: cultivo de vacuno.

cría extensiva. Véase: cultivo de caracoles.

cría parcial. Véase: cultivo de caracoles.

cría propia. Véase: cultivo de caracoles.

cría verdadera. Véase: cultivo de caracoles.

criadero de anguilas. Véase: cultivo de anguilas.

criadero de caracoles. Véase: cultivo de caracoles.

criadero de mejillones. Véase: cultivo de mejillones.

criadero de ostras. Véase: cultivo de ostras.

criadero de pez limón. Véase: cultivo de pez limón. *Seriola dumerili*.

criadero de sabalote. Véase: cultivo de sabalote. *Chanos chanos*.

criadero de truchas. Véase: cultivo de truchas.

criadilla. Despojo cárnico. Sinónimo: testículos.

criadilla de ciervo. Nombre vulgar de la seta: *Elaphomyces cervinus*.

criadilla de ternera. Despojo de ternera. Se suelen consumir rebozadas y fritas o pochadas en caldo corto. Se sirven con vinagreta. Véase: despojos cárnicos.

criadilla de tierra. Nombre vulgar de la seta: *Terfezia arenaria*; *Tuber cibarium*; *Tuber aestivum*; *Tuber brumale*; *Tuber melanosporum*.

crianza. La indicación “crianza” queda reservada a los vinos que han seguido un proceso de envejecimiento de bodega y/o botella, según las prácticas tradicionales de cada zona vitícola, durante un período suficientemente largo. Por ejemplo para la D.O. Rioja se exige que el vino esté al menos en su 3º año y haya permanecido al menos 1 año en bodega de roble. Véase: reserva, gran reserva.

crianza de bebidas espirituosas. Véase: prohibiciones de bebidas espirituosas.

crianza de cervezas. Véase: manipulación de cervezas.

crianza de mostos de manzana. Véase: prohibiciones de sidras.

crianza de peradas. Véase: prohibiciones de sidras.

crianza de sidras. Véase: prohibiciones de sidras.

crianza de vinagre. Véase: manipulación de vinagre.

criba. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Haliotis discus* (Reeve). Sinónimo: **oreja de mar**.

críca. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Cardium corbis* (Linnaeus). Sinónimo: **berberecho**.

críca. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Maetra corallina stultorum* (Linnaeus). Sinónimo: **almeja lisa**.

criodeshidratación. Véase: liofilización.

Criptotaenia japonica. Familia: umbelíferas. En el Japón, las hojas y los tallos de mitsuba se usan para sazonar sopas, platos de pescados y verduras, además de natillas saladas. Una cocción débil permite conservar el sabor. A menudo se hacen ramitos de tallos atados justo debajo de las hojas y se fríen para hacer una *tempura* o se usan como guarnición. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **perejil japonés**, mitsuba.

criptoxantina. (E-161 c) Colorantes La cantidad autorizada de este aditivo es: Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. BPF. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida BPF. Véase: xantofilas.

crisantemo. Nombre vulgar de la planta: *Tanacetum vulgare*.

Cristallogobius nilssonii. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **gobio de cristal**.

Cristiceps argentatus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **rabosa plateada**.

Cristina. Término municipal de la provincia de Badajoz (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cristivomer namaycush. Pez, nombre vulgar.

Designación oficial: **trucha lacustre**.

Cristóbal. Término municipal de la provincia de Salamanca (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cristula reticulata. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **diablico reticulado**.

croaker atlántico. Nombre vulgar del pez: *Micropogonias undulatus*.

croaker blanco. Nombre vulgar del pez: *Geryonemus lineatus*.

croaker de aleta amarilla. Nombre vulgar del pez: *Umbrina ronchus*.

croaker manchado. Nombre vulgar del pez: *Pseudosciaena diacanthus*.

croca. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Leiostomus humeralis* (Cuvier). Sinónimo: **verrugato croca**.

crocante. Según el Código Alimentario, 3.23.40. a). Es la pasta de frutos secos endurecida con caramelo. Véase: pastas de confitería.

croco. Nombre vulgar del estigma de la planta: *Crocus sativus*.

Crocodylidae spp. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Clase: ciclóstomos. Superclase: tetrápodos. Clase: reptiles. Subclase: arcosaurios. Orden: cocodrilos. Su carne blanca, parecida a la del pollo o a la del cerdo es bastante jugosa y blanda, pero fibrosa. Al marinarla mejora su sabor. Se cuece poco, para evitar que se endurezca. Se puede picar para

hacer pequeñas empanadillas para freír. Véase: caza. nombre vulgar: **cocodrilo**.

croco. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Pomadasys approximans* (Bean y Dresel). Sinónimo: **corocoro croco**.

croco. Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Haemulon album* (Cuvier). Sinónimo: **ronco blanco**.

Crocus sativus. Familia: iridáceas. Tribu: crocoideas. Originaria de Grecia y Asia Menor, se cultiva en la actualidad en varias partes de Europa (España), India y China. Plantas con flores cuyo estigma anaranjado sirve para teñir y para condimentar manjares. El azafrán es un bulbo que se planta de mediados a finales de verano. Crece hasta unos 15 cm y requiere un clima soleado y un terreno arenoso bien drenado. Una vez que los pétalos se han abierto, lo que generalmente sucede en otoño, las flores se recogen a mano y los estigmas se ponen a secar. Tiene un aroma persistente y particular y un sabor penetrante y amargo, aunque ligeramente aromático. Una pequeña cantidad dará sabor a una gran fuente, coloreándola de un resplandeciente dorado. Para extraer el sabor y el color naranja brillante de las hebras, deben tostarse ligeramente, luego se deben desmenuzar y sumergir en una cucharada de leche templada. Verter luego la leche en el plato a condimentar. También se puede encontrar en polvo, más concentrado que las hebras. El azafrán se usa menos hoy día que en el pasado, cuando se añadía a las salsas, sopas y otros platos durante la Cuaresma. En España se cultiva en Castilla-La Mancha (Mota del Cuervo) y es un ingrediente clave de los platos de pescado y arroz, como la zarzuela y la paella. Se utiliza en Francia en la *bullabesa*, y en Italia en el *risotto*. Se utilizó mucho en Inglaterra para hacer bizcochos de azafrán. Los licores como el *Chartreuse* contienen azafrán. Modernas investigaciones han revelado que es rico en vitamina B₂

y en riboflavina. Se extrae la tintura de los estilos y de los estigmas de las flores. Véase: *Scolymus hispanicus* (su flor adultera al azafrán; cardo zafranero); romín (azafrán bastardo); especia. Nombre vulgar: **azafrán**, croco. Nombre hindú: *kesar*. Véase: especias y hierbas en la cocina védica. Según el Código Alimentario, 3.24.25. Es el constituido por los estigmas desecados del *Crocus sativus*, L., con las tolerancias máximas de estilos y restos florales que se especifiquen para las diversas calidades en la reglamentación correspondiente. * No sobrepasará las cifras máximas siguientes: Humedad y materias volátiles, 15%; cenizas, 8%; sílice, 2%; fibra bruta, 6%; extracto etéreo, entre 35 y 145 por 1.000. Véase: clasificación de especias.

croissant. Pasta amasada en forma de triángulo y enrollada para formar una media luna. Este producto de repostería francés, muy rico en mantequilla, Surgió en Budapest en 1686. María Antonieta la introdujo después en la corte francesa. El croissant se suele servir caliente con mantequilla, pero también se puede encontrar cubierto de chocolate, pasta de almendras o compota de frutas. Un croissant con mantequilla contiene 400 kcal. Véase: denominaciones de pan. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Croissant	
Ácido fólico (µg)	73,00
Calcio (mg)	80,00
Carbohidratos (g)	38,40
Cinc (mg)	0,90
Energía (kcal)	359,53
Energía (kJ)	1502,81
Fibra (g)	1,60
Fósforo (mg)	130,00
Grasa (g)	20,30
Hierro (mg)	2,00
Magnesio (mg)	26,00
Niacina (mg eq. niacina)	3,80
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,11

Croissant	
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	140,00
Proteína (g)	8,30
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,16
Sodio (mg)	390,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,18
Vitamina A (µg eq. retinol)	21,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	tr.
Vitamina D (µg)	0,13
Vitamina E (mg)	tr.

Cromileptes altivelis. Familia: serránidos. Llega a medir 60 cm de largo, se utiliza en sopas de pescado o se asa a la parrilla en forma de rodajas. Es de color marrón pálido o marrón violáceo y está salpicado con pequeños puntos negros. Vive en aguas del Sudeste Asiático. Su carne es de calidad superior. Es uno de los 3 parientes asiáticos de los meros. Los otros dos son: el mero marrón (*Cephalopholis pachycentrum*) y la perca de roca leopardo (*Plectropomus leopardus*). Nombre vulgar: **pez pantera**.

Cromogomphus rutilus. Otro nombre de la seta: *Gomphidius viscidus*.

croque. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Cardium corbis* (Linnaeus). Sinónimo: **berberecho**.

croque bravo. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Acanthocardia echinata* (Linnaeus). Sinónimo: **berberecho macho**.

croquet pudent. Nombre vulgar catalán de la seta: *Tricholoma sulfureum*.

croquets d'agneau a l'infusion de menthe. Plato de la "cocina de Francia" perteneciente al grupo de "cordero". Nombre español: croquetas de cordero con una infusión de menta fresca. Véase: cordero en la cocina de Francia.

croquetas de arroz con foie-gras. Plato integrante de la cocina con arroz. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 15 minutos. **Ingredientes:** foie-gras, arroz cocido,

huevo, perejil, pan rallado, aceite, sal, pimienta, ketchup. Véase: arroz y carne.

croquetas de atún. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** lata de atún, huevo, ajo, pan, queso parmesano, perejil, cebollita china, pan seco, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

croquetas de bacalao congelado comercial. Véase: minicroquetas de bacalao comerciales. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Croquetas de bacalao	Findus	La cocinera
Ácido fólico (µg)	6,00	8,34
Calcio (mg)	101,00	22,20
Carbohidratos (g)	23,50	21,89
Cinc (mg)	0,30	0,44
Energía (kcal)	126,23	135,33
Energía (kJ)	527,62	565,68
Fibra (g)	0,60	1,18
Fósforo (mg)	65,00	246,30
Grasa (g)	2,10	4,24
Grasa moninsaturada (g)		1,21
Grasa poliinsaturada (g)		2,43
Grasa saturada (g)	0,50	0,59
Hierro (mg)	0,50	0,89
Magnesio (mg)	14,20	24,20
Niacina (mg eq. niacina)	0,40	
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,04	0,05
Porción comestible (%)	100,00	100,00
Potasio (mg)	136,00	234,10
Proteína (g)	4,80	3,72
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,13	0,23
Sodio (mg)	528,00	1213,20
Tiamina (B ₁) (mg)	0,05	0,13
Vitamina A (µg eq. retinol)	11,00	9,02
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,06	7,13
Vitamina E (mg)	0,50	1,00

croquetas de calabacines con queso. Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 20 minutos. **Ingredientes:** calabacines, pan rallado, queso rallado, huevo, aceite, sal, pi-

mienta. Véase: verduras fritas, croquetas y buñuelos.

croquetas de carne asturiana. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** salsa besamel, carne cocida, huevo, harina, pan molido, aceite. Véase: cocina de Asturias.

croquetas de carne de puchero. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Huevos y frituras. **Ingredientes:** carne del puchero, leche, harina, ajo, cebolla, perejil, sal, aceite de oliva, pan rallado, huevos.

croquetas de chicharrones: Plato realizado fundamentalmente con chicharrón ibérico. **Ingredientes:** Pasta de croquetas, chicharrones fritos, cebolla picada, harina, leche, sal. **Rebozado:** Pan rallado, huevo batido, aceite. Véase: chicharrones.

croquetas de cordero con una infusión de menta fresca. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “cordero”. **Ingredientes:** filete de cordero, aceite vegetal, sal, pimienta, masa, clara, atado de menta, champiñón, mantequilla, jugo de limón, espinaca. Para la **salsa:** miel, vermut seco, caldo de pollo, mantequilla, hojas de menta, mostaza en grano. Nombre en Francia: croquets d’agneau a l’infusion de menthe. Véase: cordero en la cocina de Francia.

croquetas de dhal al yogur. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de entremeses. **Ingredientes:** urad dhal; guindillas; asafétida; bicarbonato sódico; sal; agua; ghee; yogur; comino. Véase: entremeses en la cocina védica. Nombre hindú: *urad dhal bara*;

croquetas de dhal en salsa de yogur. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de entremeses. El dahi vada es una variante del *urad dhal vara*. En la India emplean la hoja húmeda de un platanero para sujetar el

vada antes de echarlo al *ghee*. En ausencia de esta hoja puede usar su mano. Debe tan solo, asegurarse de que ña mezcla esté lo suficientemente espesa como para que no pierda su forma. **Ingredientes:** urad dhal; comino; guindillas; jengibre; asafétida; sal; ghee; coco rallado; hojas de cilantro; pimienta de Cayena. Véase: entremeses en la cocina védica. Nombre hindú: *dahi vada*;

croquetas de guisantes. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de entremeses. **Ingredientes:** yogur; guisantes secos; hojas de cilantro; jengibre fresco; cilantro molido; canela molida; comino; guindilla fresca; cúrcuma; pimienta de Cayena; asafétida; sal; agua; ghee. Véase: entremeses en la cocina védica. Nombre hindú: *matar dal bara*;

croquetas de huevo. Plato integrante de la cocina con huevo. Tiempo de preparación 18 minutos. Cocción: 5 minutos. **Ingredientes:** huevo duro, salsa besamel espesa, yema, huevo batido, pan rallado, aceite para freír. Véase: huevos en preparaciones varias.

croquetas de jamón congelado comercial. Véase: minicroquetas de jamón comerciales. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Croquetas de jamón	Findus	La cocinera
Ácido ascórbico (C) (mg)	1,00	
Ácido fólico (µg)	6,00	9,33
Calcio (mg)	77,00	24,30
Carbohidratos (g)	22,30	22,23
Cinc (mg)	0,30	0,48
Energía (kcal)	154,23	139,44
Energía (kJ)	644,66	582,86
Fibra (g)	0,60	2,00
Fósforo (mg)	62,00	168,70
Grasa (g)	5,80	4,56
Grasa moninsaturada (g)		1,52

Croquetas de jamón	Findus	La cocinera
Grasa poliinsaturada (g)		2,09
Grasa saturada (g)	1,30	0,94
Hierro (mg)	0,60	1,10
Magnesio (mg)	12,60	28,20
Niacina (mg eq. niacina)	0,40	
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,04	0,07
Porción comestible (%)	100,00	100,00
Potasio (mg)	109,00	214,30
Proteína (g)	4,60	3,70
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,10	0,25
Sodio (mg)	44,00	997,30
Tiamina (B ₁) (mg)	0,06	0,19
Vitamina A (µg eq. retinol)	32,00	3,20
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,08	5,41
Vitamina E (mg)	1,30	0,06

croquetas de marisco congelado comercial.

La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Croquetas de marisco. Findus	
Ácido ascórbico (C) (mg)	1,00
Ácido fólico (µg)	6,00
Calcio (mg)	103,00
Carbohidratos (g)	23,30
Cinc (mg)	0,40
Energía (kcal)	134,08
Energía (kJ)	560,43
Fibra (g)	0,60
Fósforo (mg)	96,00
Grasa (g)	2,70
Grasa saturada (g)	0,60
Hierro (mg)	0,60
Magnesio (mg)	17,40
Niacina (mg eq. niacina)	0,60
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,05
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	164,00
Proteína (g)	5,60
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,18
Sodio (mg)	395,00
Tiamina (B ₁) (mg)	6,30
Vitamina A (µg eq. retinol)	19,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,66
Vitamina E (mg)	0,60

croquetas de mejillón. Plato correspondiente al grupo de mejillones. **Ingredientes:** mejillones. Mantequilla, leche, harina. Pimienta, nuez moscada, sal. Véase: mejillones.

croquetas de merluza. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Croquetas de merluza	
Ácido ascórbico (C) (mg)	2,80
Ácido fólico (µg)	8,43
Calcio (mg)	34,10
Carbohidratos (g)	1,35
Cinc (mg)	0,39
Energía (kcal)	118,21
Energía (kJ)	494,20
Fibra (g)	1,81
Fósforo (mg)	173,30
Grasa (g)	2,46
Grasa moninsaturada (g)	1,13
Grasa poliinsaturada (g)	0,37
Grasa saturada (g)	0,96
Hierro (mg)	1,11
Magnesio (mg)	25,00
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,12
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	297,40
Proteína (g)	14,32
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,08
Sodio (mg)	613,20
Tiamina (B ₁) (mg)	0,14
Vitamina A (µg eq. retinol)	1,99
Vitamina B ₁₂ (µg)	6,19
Vitamina E (mg)	0,12

croquetas de pescado. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** pescado, cebolla, leche, harina sin levadura, huevo, ajo, perejil, aceite de oliva, sal gruesa. Para envolverlas: pan rallado, huevos.

croquetas de pescado. Plato típico de la "Cocina de Sevilla" perteneciente al grupo: Huevos y frituras. **Ingredientes:** merluza, leche, harina fina, cebollas, ajo, perejil, sal, aceite de oliva, pan rallado, huevo, caldo de pescado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Croquetas de pescado frito	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Ácido fólico (µg)	13,00
Azúcares	tr.
Calcio (mg)	45,00
Carbohidratos (g)	10,20
Cinc (mg)	0,40
Colesterol (mg)	40,00
Energía (kcal)	186,00
Energía (kJ)	777,48
Fibra (g)	0,50
Fósforo (mg)	220,00
Grasa (g)	10,10
Grasa moninsaturada (g)	3,80
Grasa poliinsaturada (g)	3,30
Grasa saturada (g)	2,60
Hierro (mg)	0,70
Magnesio (mg)	22,00
Niacina (mg eq. niacina)	1,50
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,14
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	230,00
Proteína (g)	13,50
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,10
Sodio (mg)	400,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,09
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina B ₁₂ (µg)	1,00
Vitamina D (µg)	tr.
Vitamina E (mg)	tr.

croquetas de pollo congelado comercial.

Véase: minicroquetas de pollo comerciales.
La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Croquetas de pollo	Findus	La cocinera
Ácido ascórbico (C) (mg)	1,00	
Ácido fólico (µg)	6,00	8,93
Calcio (mg)	76,00	22,40
Carbohidratos (g)	20,80	20,43
Cinc (mg)	0,40	0,29
Energía (kcal)	124,70	147,61
Energía (kJ)	521,25	617,01

Croquetas de pollo	Findus	La cocinera
Fibra (g)	0,60	2,45
Fósforo (mg)	78,00	173,30
Grasa (g)	2,70	5,32
Grasa moninsaturada (g)		1,73
Grasa poliinsaturada (g)		2,68
Grasa saturada (g)	0,70	0,89
Hierro (mg)	0,60	1,13
Magnesio (mg)	15,40	26,30
Niacina (mg eq. niacina)	1,20	
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,07	0,06
Porción comestible (%)	100,00	100,00
Potasio (mg)	147,00	173,40
Proteína (g)	5,60	5,78
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,10	0,20
Sodio (mg)	472,00	719,20
Tiamina (B ₁) (mg)	0,05	0,12
Vitamina A (µg eq. retinol)	75,00	5,49
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,08	4,01
Vitamina E (mg)	0,50	0,09

croquetas de queso congelado comercial. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Croquetas de queso.	
Findus	
Ácido ascórbico (C) (mg)	1,00
Ácido fólico (µg)	6,00
Calcio (mg)	84,00
Carbohidratos (g)	23,90
Cinc (mg)	0,40
Energía (kcal)	136,53
Energía (kJ)	570,67
Fibra (g)	0,60
Fósforo (mg)	62,00
Grasa (g)	3,30
Grasa saturada (g)	0,80
Hierro (mg)	0,50
Magnesio (mg)	13,60
Niacina (mg eq. niacina)	0,40
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,04

Croquetas de queso.	
Findus	
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	109,00
Proteína (g)	4,30
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,10
Sodio (mg)	469,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,04
Vitamina A (µg eq. retinol)	17,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,10
Vitamina E (mg)	0,70

croquetas de zanahoria con especias. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de entremeses. Con este entremés impresionará a sus invitados. Debe poner especial cuidado en que la mezcla esté bien consistente. **Ingredientes:** zanahoria; harina; nueces; coco fresco; hojas de cilantro; guindillas frescas; garam masala; cúrcuma; sal; levadura en polvo; ghee. Véase: entremeses en la cocina védica. Nombre hindú: *gajar vada*;

crostini di fegato. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: tostadas toscanas de hígado de pollo.

crostons. Nombre usual de una pieza de pan en Cataluña. Hogaza de miga esponjosa y oscura. Corteza mate, rugosa y crujiente, generalmente espolvoreada de harina. Véase: panes de España.

crottin. Véase: queso crottin.

crottin de chavignol. Véase: queso crottin de chavignol.

croupia. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Anisotremus bilineatus* (Jordan). Sinónimo: **burro pompón**.

croupia grande mer. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Chaetodipterus faber* (Broussonet). Sinónimo: **paguala**.

croûtes. Rebanadas de pan con formas atractivas. Las croûtes son un atractivo y crocante acompañamiento para guisados, sopas y ensaladas. Pueden tostarse en el

horno o freirse en aceite de oliva. La forma de corazón es sólo una de las muchas que se pueden hacer. Véase: pollo dorado en vino blanco.

crualga morada. Nombre vulgar catalán de la seta: *Russula sardonica*.

crucíbulo común. Nombre vulgar de la seta: *crucibulum laeve*.

Crucibulum imbricata. Familia: *Crepidulidae* (*Calyptraeidae*). Designación oficial: **pica-cho corrugado**.

Crucibulum laeve. Familia: *Nudilariaceae*. Género: *crucibulum*. Características: Carpóforo en forma de copa baja. Pared constituida por una sola capa. Varios peridiolos. Sub-características: Parte externa del carpóforo no hirsuta y de color marrón. Parte interna es de color ceniza y no está estriada. El cuerpo fructífero de esta seta es esférico y después, cilíndrico. Cerrado en la parte superior por una especie de membrana de color anaranjado de aspecto escamoso. En la fase terminal de su desarrollo se dilata en forma de copa, la membrana se exfolia y deja al descubierto entre 10 y 15 peridiolos lenticulares de color blanco grisáceo que contienen las esporas. Cada uno de ellos queda encerrado en una minúscula copa a la que se fija mediante un fino filamento. No es apreciada para el consumo. Nombre vulgar: **crucíbulo común**. En vascuence: **habi hori**. Sinónimo: *Crucibulum vulgare*.

Crucibulum scutellatum. Molusco, nombre vulgar. Familia: *Crepidulidae* (*Calyptraeidae*) Designación oficial: pichacho señorita; picacho corrugado.

Crucibulum vulgare. Otro nombre de la seta: *Crucibulum laeve*.

Cruciferae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: archichlamydeae (apetalae, cho-ripetalae o dialypetalae) Orden: rhoeadales.

Gran familia de dicotiledóneas herbáceas pertenecientes al orden de las camparales. Se caracteriza por la presencia de placentación parietal, flores hipóginas, por lo común, regulares, y ovario bilocular con los primordios seminales fijos a los bordes del tabique. Nombre vulgar: crucíferas. Consideramos: Berro (*Nasturtium officinale*), berro de jardín (*Lepidium sativum*, berro de primavera o rústico (*Barbarea verna*, Berza (*Brassica oleracea* var. *acephala* forma *viridis*), Berza común *Brassica oleracea* var. *acephala* y *Brassica fimbriata*, bok choy var. rosette (*Brassica chinensis* var. *rosularis*), bok choy (*Brassica chinensis*), Brécol (*Brassica oleracea* fma. *botrytis*), Bretón (*Brassica oleracea* fma. *sabauda*), bróculi *Brassica oleracea* var. *Italica*, Cimas de naba (*Brassica campestris*), Col (*Brassica oleracea* var. *capitata*), Col de Bruselas (*Brassica oleracea* var. *gemmifera*), Col de lechuga (*Brassica oleracea* var. *acephala*), Col marina (*Crambe maritima*), Col rizada (*Brassica oleracea* var. *acephala*), Coliflor (*Brassica oleracea* fma. *botrytis*), Colinabo, (*Brassica oleracea* var. *gongylodes*), colza (*Brassica campestris*), lepidio (*Lepidium latifolium*), Lombarda (*Brassica oleracea* fma. *capitata*), Mostaza blanca (*Sinapis alba*), Mostaza negra (*Brassica nigra*), Mostaza (*Brassica juncea*), Naba (*Brassica rapa* fma. *esculenta*), Oruga de huerto (*Eruca sativa*), Oruga de muros (*Diplotaxis tenuifolia*), pe-tsai (*Brassica Pekinensis*) pakchoi (*Brassica chinensis*, Rábano (*Raphanus sativus* fma. *radicula*), Rábano (*Raphanus sativus* var. *radicula*), rábano daikon (*Raphanus sativus*), Rábano de invierno (*Raphanus sativus* var. *niger*), Rábano negro (*Raphanus sativus* fma. *niger*), Rábano picante *Armoracia rusticana*, Rapini (*Brassica rapa* var. *ruvo* o *italica*), Repollo (*Brassica oleracea* var. *capitata* forma *alba*), Rutabaga (*Brassica napus* var. *napobrassica*).

crucíferas. Véase: *Cruciferae*.

crudo. Véase: vino crudo.

cruela. Nombre vulgar catalán de la seta: *Russula xerampelina*; *Russula sanguinea*.

crujidera. Variedad de uva tinta. Véase: uva moravia.

crustáceos. Clase zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: artrópodos. Subtipo: mandibulados (antenados).

crustáceos con forma de bogavante. Véase: *Nephropsidae*. Sinónimo: nefrópsidos.

crustáceos de agua dulce. Véase: cangrejos de río.

crustáceos en la cocina clásica. Véase: crustáceos y moluscos en la cocina clásica.

crustáceos reptiles. Véase: cangrejos de suelo de cola larga.

crustáceos y moluscos en la cocina clásica.

Consideramos: Almejas a la marinera; Almejas a la sanluqueña; All-i-pebre de llangostins (langostinos con ajo y pimienta); Bogavante al ajoarriero; Cachelada; Calamares rellenos; Cigalas gratinadas; Chipirones en su tinta; Galeras a la parrilla; Gambas a la sal, estilo Denia; Gambas al ajillo; Gambas con gabardina; Gratinado de cigalas y langostinos; Langostinos en salsa de ajo; Mejillones a la marinera; Mejillones en salsa de vino; Pulpo a la granadina; Pulpo en salsa; Sapilcón de marisco; Sepia estofada; Sepias con judías blancas; Sepiolas con mejillones; Vieiras al albariño. Véase: cocina clásica.

***Cryphiops caementarius*.** Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **camarón changallo**.

Cryptopsaras couesi. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pescador de profundidad**.

Crysanthemum morifolium. Familia: compuestas. Planta perenne originaria de China, y de la que derivan las distintas variedades que se cultivan en los jardines por sus hermosas flores. Se utiliza en cocina para adornar platos. Véase: flores comestibles.

Crysanthemum vulgare. Otro nombre de la planta: *Tanacetum vulgare*.

csabai. Véase: salchicha Csabai.

Ctenochrichthys longimanus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pescador soñador**.

Ctenolabrus iris. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **doncel**.

Ctenolabrus marginatus. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **tabernero**.

Ctenolabrus rupestris. Familia: lábridos. Cuerpo relativamente esbelto, con altura máxima menor que la longitud cefálica. Mandíbula inferior algo prominente; en ambas mandíbulas hay una fila externa de dientes ganchudos, en los que destacan los 4-6 frontales por su mayor tamaño y, otra mandíbula interior de dientes pequeños en banda. Preopérculo con borde exterior dentellado. Aleta caudal de borde posterior algo redondeado. Coloración rosa, anaranjada, marrón o verde, que se degrada en sentido descendente, para ser blanquecina en el abdomen. Talla 10-12 cm; hasta 18 cm. Muy común en el Atlántico y más raro en el Mediterráneo. Nombre vulgar y designación oficial: **tabernero**.

Ctenolabrus suillus. Pez, nombre vulgar. Familia: lábridos. Designación oficial: **tabernero**.

Ctenopharyngodon idella. Familia: ciprínidos. Su alargado cuerpo tiene la cabeza grande y la boca abollada, pequeñas barbi-

llas y grandes escamas. Es de color verde oscuro tirando a negro verdoso; los laterales son de un verde más claro y el vientre blanco. Procede de lagos tranquilos y profundos, y de ríos de curso lento de China y la región del Amur (río fronterizo) Se cría en estanques desde el siglo X. Desde hace varios siglos se ha extendido a Europa, en reservas. Se alimenta de plantas. Puede llegar a alcanzar 1,20 cm de longitud. Nombre vulgar: **carpa de la hierba**.

Enophrys bubalis Otro nombre del pez *Taurulus bubalis*. Designación oficial: **cabracho venenoso**.

Ctenopteryx sicula. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **calamarín alidentado**.

Ctenosciaena gracilicirrhus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **verrugato maroto**.

Ctenosciaena peruviana. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **berechito barbón**.

cua d'euga. Nombre vulgar en Cataluña de la planta *Equisetum telmateia*.

cua de caball. Nombre vulgar en Cataluña de la planta *Equisetum telmateia*.

cua de cavall. Nombre vulgar vascoence de la seta: *Amanita rubescens*.

cua de rossi. Nombre vulgar en Cataluña de la planta *Equisetum telmateia*.

Cuacos de Yuste. Término municipal de la provincia de Cáceres (Extremadura) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cuadril de venado marinado con castañas. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente

al grupo de “pollo y animales de caza”.
Ingredientes: cuadril de venado, mirepoix de verduras, bouquet garni, aceite vegetal, vinagre de vino tinto, vino blanco seco, caldo de ternera, pimienta negra, mantequilla, crema entera. Para el **marinado:** vino tinto, bouquet garni, mirepoix de verduras, ajo, sal, pimienta. Para la **guarnición:** castañas, caldo de pollo, tallo de apio, azúcar, manzana, jugo de limón, mantequilla, arándano. Nombre en Francia: gigue de chevreuil sauce diane. Véase: pollo y animales de caza en la cocina de Francia.

cuagra. Nombre vulgar catalán de la seta: *Russula xerampelina*.

cuagrás. Nombre vulgar de la seta: *Russula alutacea*.

cuajada. Es la parte sólida de la leche coagulada. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cuajada	
Ácido fólico (µg)	4,00
Calcio (mg)	168,00
Carbohidratos (g)	6,00
Cinc (mg)	0,50
Colesterol (mg)	19,00
Energía (kcal)	85,00
Energía (kJ)	355,30
Fósforo (mg)	125,00
Grasa (g)	4,60
Grasa moninsaturada (g)	1,26
Grasa poliinsaturada (g)	0,06
Grasa saturada (g)	2,82
Hierro (mg)	0,20
Magnesio (mg)	17,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,10
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,08
Porción comestible (%)	100,00
Potasio (mg)	251,00
Proteína (g)	4,80
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,26
Sodio (mg)	98,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,05

Cuajada	
Vitamina A (µg eq. retinol)	44,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,30
Vitamina D (µg)	0,10
Vitamina E (mg)	0,10

cuajada de almendras. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

cuajada de Briviesca. La leche de oveja con la que se fabrica se hierva recién ordeñada y se le añade el cuajo. Se utilizan potes de barro en los que se obtienen las piezas de color blanco con la consistencia de flan. Se toma habitualmente como postre endulzado con azúcar. Véase: quesos de España (Castilla y León).

cuajada de cabra. Véase: queso cuajada de cabra.

cuajada o Mammia o Gatzatua. Está elaborada con leche de oveja recién ordeñada. La leche se calienta introduciendo en ella unas piedras calentadas al rojo vivo, que le dan un sabor tostado muy peculiar. Se vierte, una vez mezclada con el cuajo, en tarros de barro. Es de color blanco y de textura parecida al flan. Se consume como postre endulzado con azúcar o miel. Véase: quesos de España (Navarra y País Vasco).

cuajaleche. Nombre vulgar de la planta: *Galium verum*; *Scolymus hispanicus*.

cuajar. Reservorio gástrico de los rumiantes. Véase: callos.

cuajo. Reservorio gástrico de los rumiantes. Véase: callos.

cuajo. Materia contenida en el cuajar de los rumiantes que aún no pacen y que sirve para coagular la caseína de la leche. Este mismo efecto de coagulación de la leche es provocado por algunas plantas, como el galio (*Galium verum*) o el cardillo (*Scolymus hispani-*

cus); reciben por ello, entre otros, el nombre de **cuajaleches** o **cuajos vegetales**. Esta propiedad se emplea en la fabricación de algunos quesos. Según el Código Alimentario, Capítulo XV. Sección 3ª. Comprende: 3.15.42 **Cuajo**. Véase: leche y derivados. 3.15.42. Es el extracto líquido, pastoso o en polvo procedente de la maceración de los cuajares de los rumiantes lactantes. 3.15.43 **Características**. 3.15.44 **Manipulación**. 3.15.45 **Prohibiciones**. 3.15.46 **Envasado y rotulación**. se distingue; Cuajo líquido; Cuajo sólido.

cuajo líquido. Según el Código Alimentario, 3.15.43. Es aquel cuyo poder coagulante o "título mínimo" es del uno partido por diez mil (1/10.000) No deben existir más de 25 coliformes por gramo. Véase: características de cuajo.

cuajo sólido. Según el Código Alimentario, 3.15.43. Es aquel cuyo poder coagulante o "título mínimo" es del uno partido por cuarenta mil (1/40.000) No deben existir más de 25 coliformes por gramo. Véase: características de cuajo.

cuajo vegetal. Véase: cuajo, cuajaleche.

qualbra. Nombre vulgar catalán de la seta: *Russula integra*.

qualbra llora. Nombre vulgar catalán de la seta: *Russula heterophylla*.

qualbra morada. Nombre vulgar catalán de la seta: *Russula sardonica*.

qualbra pudent. Nombre vulgar catalán de la seta: *Russula foetens*.

qualbra sanguinea. Nombre vulgar catalán de la seta: *Russula sanguinea*.

qualbra vinosa. Nombre vulgar catalán de la seta: *Russula xerampelina*.

qualbre llora. Nombre vulgar catalán de la seta: *Russula alutacea*.

qualdra vermella escalda. Nombre vulgar catalán de la seta: *Russula fragilis*.

cuallarga. Véase: cereza cuallarga.

cuarto de pato. Para asar o emplear en platos orientales. Véase: oca y pato.

cuarto de pollo. De un pollo entero se sacan 2 piezas de pechuga y 2 muslos. Se usan para preparar pollo a la cazuela o al ajillo. Cortar cada cuarto en dos para preparar el *coq au vin* (plato típico francés) Véase: despiece de pollo.

cuasia. Nombre vulgar de la planta: *Picraena excelsa*.

cuasia de Surinam. Nombre vulgar de la planta: *Quassia amara*.

cuasia japonesa. Nombre vulgar de la planta: *Picraena ailanthoides*.

cuatete. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Arius caeruleus* (Günther). Sinónimo: **bagre cuatete**.

cuatete. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Arius dasycephalus* (Günther). Sinónimo: **bagre cuate**.

cuatete. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Arius seemanni* (Günther). Sinónimo: **bagre tete**.

qua-ton-to. Nombre vulgar de la planta: *Solanum quitoense*.

cuatro especias. Es una mezcla de especias tradicional de Francia, utilizada para carnes frías o, en general, como condimento. Es bastante picante. Ingredientes: Pimienta blanca, clavos enteros, jengibre molido, nuez moscada molida. Véase: recado de especias.

cubanita. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Aetobatus marinari* (Euphrasen). Sinónimo: **chucho pintado**.

cubanita. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Rhinoptera steindachneri* (Evermann y Jenkins). Sinónimo: **gavilán negro**.

cubeba. Nombre vulgar de la planta: *Piper cubeba*.

cupera. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Lutjanus cyanopterus* (Cuvier). Sinónimo: **pargo cupera**.

cupera snapper. Nombre vulgar del pez: *Lutjanus cyanopterus*.

cupeta. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Lepidotrigla aspera* (Günther, Sauvage). Sinónimo: **cabete**.

Cubiceps carinatus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez medusa**.

Cubiceps coeruleus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez medusa**.

Cubillas de Cerrato. Término municipal de la provincia de Palencia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cubillo. Término municipal de la provincia de Segovia (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo

racial de machos de raza Duroc.

Cubillo del Campo. Término municipal de la provincia de Burgos (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cubo de Benavente. Término municipal de la provincia de Zamora (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cubo de la Solana. Término municipal de la provincia de Soria (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cubo de la Tierra del Vino. Término municipal de la provincia de Zamora (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico

con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cuca serp. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Caecula imberbis* (Delaroche). Sinónimo: **culebrita marina de arena.**

cucaracha de mar. Nombre vulgar, en Perú, del crustáceo: *Euphylax dovii* (Stimpson). Sinónimo: **jaiba marciala.**

cucarrón de las raíces. Nombre vulgar del insecto coleóptero del género *Diabrotica*. Véase: *Bacillus thuringiensis*.

cuch. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Ophidion barbatum* (Linnaeus). Sinónimo: **lorcha.**

cucharero. Soporte para complementos de cocina. Véase: molinillo.

cucharita. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Chloroscombrus orqueta* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **casabe orqueta.**

cuchí. Voz con que se llama al cerdo. Véase: cerdo.

cuchilla. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Odontognathus compressus* (Meek eHildebrand). Sinónimo: **arenquillo machete.**

cuchilla. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Odontognathus mucronatus* (Lacépède). Sinónimo: **arenquillo cuchilla.**

cuchillo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Chorinemus altus* (Günther). Sinónimo: **zapatero sierrita.**

cuchillo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Oligoplites inornatus* (Gill). Sinónimo: **zapatero sietecueros** (Pacífico).

cuchillo. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Oligoplites refulgens* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **zapatero raspa balsa.**

cuclet. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Atherina hepsetus* (Linnaeus). Sinónimo: **chucleto.**

cucillo. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Aspidotrigla cuculus* (Linnaeus). Sinónimo: **arete.**

cucillo. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho.**

cuco. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Aspidotrigla cuculus* (Linnaeus). Sinónimo: **arete.**

cuco. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Aspidotrigla cuculus* (Linnaeus). Sinónimo: **arete.**

cuco. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Aspidotrigla obscura* (Linnaeus). Sinónimo: **bejel.**

cuco. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Trigla lyra* (Linnaeus, Bonaplate). Sinónimo: **garneo.**

cuco. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Achea testudinialis*. Sinónimo: **lapa.**

cuco. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Littorina littorea* (Linnaeus). Sinónimo: **bígaro.**

cuco. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Aspidotrigla cuculus* (Linnaeus). Sinónimo: **arete.**

cuco americano. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho.**

cuco americano. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho.**

cuco de altura. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho.**

Cucumaria sp. Familia: holotúridos. Esta holoturia Norteamericana, que proviene de la familia cucumáridos *Cucumariidae*, tiene sobre el lomo numerosas patitas y papilas dispuestas en largas hileras. Los tentáculos alrededor de la abertura de la boca, forman una corona ricamente ramificada. Este género también se cría en el Atlántico Norte y en el Pacífico. Véase: holoturoideos. Nombre vulgar: **holoturia Norteamericana**.

cucumáridos. Véase: *Cucumariidae*.

Cucumariidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: equinodermos. Clase holoturias. Consideramos: holoturia Norteamericana (*Cucumaria* sp.) véase: holoturias.

cucumela. Nombre vulgar de la seta: *Amanita vaginata*.

Cucumis anguria. Familia: cucurbitáceas. Subfamilia: cucurbitaeae. Supergénero: cucumerinae. Género: cucumis. Son muy adecuados para poner en vinagre. Nombre vulgar: **pepinillo de las indias occidentales**.

Cucumis citrullus. Familia: cucurbitáceas. Subfamilia: cucurbitaeae. Supergénero: cucumerinae. Género: citrullus. Originaria del África tropical y del Sur. Esta especie se adscribe según los autores a tres géneros distintos, aunque todos ellos pertenecientes a una misma familia. Algunos autores la consideran como *Citrullus vulgaris*, otros como *Cucumis vulgaris* y hay también quien la clasifica como *Cucurbita citrullus*. Se trata de una planta herbácea, anual, con tallos de algunos metros de longitud, aunque rastreos. Presenta hojas palmeadas y flores con sexos separados, aunque dispuestas sobre un mismo individuo. Aparecen primero las masculinas, que son también las más numerosas, y la fecundación de las femeninas tiene lugar por mediación de las abejas. El fruto, que botánicamente se define como un pe-

pónide, es bastante variable en color, forma y tamaño. Existen variedades de color verde claro manchado a verde oscuro uniforme y brillante; puede ser esférico u ovoide, más o menos alargado y de tamaño pequeño, medio o grande (desde un mínimo de 2 kg a un máximo de 20 kg e incluso más) La pulpa, de un bello color rojo intenso al llegar a la completa maduración, es crujiente y azucarada, y en su seno encierra numerosísimas y fastidiosas pepitas negras y brillantes. Debe distinguirse entre las variedades “domésticas, de forma esférica, de las “americanas”, que suelen ser oblongas. En general, los distintos cultivares existentes se dividen en tres grupos diferentes en función del período de maduración. Entre los precoces puede mencionarse “sugar baby” esférica, más bien pequeña con la piel de color verde oscuro y la pulpa de color rojo intenso, muy azucarada. También pertenecen a esta categoría la “micayo” y “new asuka”, todas ellas de forma alargada, y entre los cultivares tardíos merece una cita aparte “florida giant”, alargada. Grande y con la piel manchada. En los mercados las sandías se encuentran desde comienzo hasta finales de verano o principios de otoño. Tiene una pulpa dulce y jugosa, cuyo valor varía de rosa a rojo intenso y presenta abundantes pepitas negras. La capa de pulpa blanca que la envuelve sirve para preparar un encurtido que se consume en curries o carnes frías. Las sandías no maduran después de recolectarlas, por lo que se deben escoger las piezas de aroma dulce, que ceden ligeramente al apretar el extremo del tallo. Una vez cortada, se debe guardar en la nevera. Se consume cruda, sola o en ensalada de fruta. En forma de puré, se emplea para bebidas, sorbetes y mousses. La sandía debe consumirse lo más fresca posible, pues una vez abierta se degenera rápidamente y produce toxinas. Al contacto con el oxígeno produce hasta 0,5% de arsénico. Véase: melones. Nombre vulgar: **sandía**, melón de agua, patilla. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carno-

sa procedente del *Citrullus vulgaris*, Schered. Véase: frutas carnosas.

Cucumis melo. Familia: cucurbitáceas. Subfamilia: cucurbiteae. Supergénero: cucumerinae. Género: cucumis. Los melones son los frutos de plantas herbáceas anuales, rastreras, y su forma y características cambian según las variedades. En conjunto, éstas pueden agruparse en dos o tres tipos botánicos. Derivan de la variedad *Cucumis melo* var. *cantalupensis* los frutos esféricos, de tamaño medio, piel gruesa y rugosa y pulpa amarilla. En cambio de la variedad *Cucumis melo* var. *reticulatus* proceden los frutos de naturaleza más bien ovoide, con la piel delgada caracterizada por estrías típicas en forma de red, y pulpa amarilla verdosa. Ambos tipos estivales, mientras que *Cucumis melo* var. *inodurus* corresponde a los llamados melones de invierno, variedad ampliamente cultivada en algunas zonas. Poseen la piel verde y lisa y la pulpa blanca. Su maduración es tardía y se adaptan, por tanto, a una prolongada conservación. Los melones suelen estar presentes en el mercado durante el verano. Los verdes se conservan en lugares adecuados para retrasar su venta hasta Navidad. En el momento de la adquisición deben preferirse los ejemplares más pesados y duros, aunque deben ceder ligeramente en el punto de inserción del pedúnculo. Nombre vulgar: **melón**. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Cucumis melo*, L. Véase: frutas carnosas.

Cucumis melo* var. *cantalupensis. Familia: cucurbitáceas. Subfamilia: cucurbiteae. Supergénero: cucumerinae. Género: cucumis. Melón de pulpa naranja que no se suele encontrar en América. El Charentais es la variedad que más se cultiva. Apenas presenta retículas y tiene la cáscara de un color verde pálido. Constituye la casi totalidad de la producción francesa de melones. El melón que los Norteamericanos suelen denominar “cantalupo” es una variedad del melón moscado. Nombre vulgar: **cantalupo**.

Cucumis melo* var. *reticulatus. Familia: cucurbitáceas. Subfamilia: cucurbiteae. Super-

género: cucumerinae. Género: cucumis. La cáscara está cubierta de líneas sinuosas. Es redondo y, en general, de cáscara lisa, aunque algunos híbridos combinan las características del cantalupo y el moscado (alargados, reticulados, de cáscara lisa o rugosa) Todos son sabrosos y tienen una pulpa de color rosa salmón o amarillo anaranjado. Se denominan según el lugar de cultivo. Nombre vulgar: **melón moscado**.

Cucumis metuliferus. Familia: cucurbitáceas. Es una fruta tropical cuya piel, no comestible, presenta unas protuberancias en forma de pequeños cuernos. Cuanto más brillante es su color naranja, más maduro está el fruto. La pulpa contiene semillas comestibles. Tiene un sabor parecido al del melón y el pepino, con unas notas de lima y plátano. Se puede ingerir como zumo o en aliño. También se emplea para elaborar una bebida refrescante con un poco de zumo de lima, azúcar y licor de naranja. La pulpa del kiwano se añade a salsas, ensaladas y sorbetes. Esta fruta tiene un alto contenido de vitamina C. Nombre vulgar: **pepino silvestre africano**, kiwano

Cucumis sativus. Familia: cucurbitáceas. Subfamilia: cucurbiteae. Supergénero: cucumerinae. Género: cucumis. Como la mayoría de las cucurbitáceas, es una especie anual trepadora o rastrera que produce frutos representados por pequeños pepónides oblongos, cilíndricos, algo angulosos y curvados, provistos de una piel color verde con verrugas y pulpa de color blanco, acuosa, en la que se encuentran inmersas numerosas pequeñas semillas blancas y deprimidas. Su tamaño varía en función del cultivar; en general se trata de frutos que se cosechan más bien antes de alcanzar la madurez, a fin de que se pueda gustar mejor su calidad. Según el tipo de cultivo pueden distinguirse pepinos mejor adaptados a las estructuras de protección y pepinos más indicados para prosperar al aire libre. Hoy en día los más abundantes son los cultivares precoces y resistentes a los parásitos, como “cubit” muy productivo y con frutos de tamaño medio, “marketer” y “largo de China” muy sabroso y con poquísimas semi-

llas. Los cultivares más pequeños “**pepinillos**”, como por ejemplo “pequeño blanco” y “cornichon de Paris” son los más indicados para la conservación en vinagre. Se trata de frutos típicamente estivales, pero que se encuentran en el mercado durante gran parte del año. El pepino, muy refrescante, es una fuente excelente de potasio, ácido fólico y vitamina C. Puede ser algo difícil de digerir, aunque las variedades europeas son menos indigestas. Nombre vulgar: **pepino**. Según el Código Alimentario, 3.21.09. Es el pepónide de la planta *Cucumis sativus*, L. Véase: productos hortícolas.

cucura. Nombre vulgar de la planta: *Pouroma cecropiaefolia*.

Cucurbita maxima. Familia: cucurbitáceas. Subfamilia: cucurbitaeae. Supergénero: cucumerinae. Género: cucurbita. Originaria de los países americanos subtropicales. Alcanzan hasta 50 kg de peso y 1 m de diámetro. Es una especie anual y sarmentosa, que da frutos indistintamente cilíndricos, claviformes o globosos. Los más frecuentes son los primeros, característicos a veces por su considerable desarrollo en longitud, como ocurre con la “calabaza violín”. La pulpa de esta variedad es harinosa y, por lo tanto, menos compacta. Se utiliza tanto como fruta que como verdura; la pulpa es de color amarillo de variable intensidad. Los frutos se consumen cocidos, tanto en preparaciones saladas como dulces, en sopas, purés, cremas, tortas. Tiene muchas variedades y es muy diferente de la calabaza de verano, como el calabacín o el pepino, ya que tiene la piel muy dura y no es comestible. elija las calabazas pesadas para su volumen y cómprelas enteras, ya que una vez partidas no se conservan bien. Se emplean en sopas, cocidos, pasteles y como verdura asada, cocida o en puré. Nombre vulgar: **ahuyama**, auyama, calabaza, churi, uyama, zapallo, Véase: calabazas de verano e invierno.

Cucurbita melopepo f. *Clypeiformis*) Familia: cucurbitáceas. Subfamilia: cucurbitaeae. Supergénero: cucumerinae. Género: cucurbita. Calabaza de forma redondeada con una piel de color verde claro menos tierna que la del calabacín. Cuando está muy madura, la piel se pone blanca y es más dura, por lo que se debe retirar. La pulpa blanquecina es tierna, ligeramente dulce y tiene un sabor parecido al de la alcachofa. Las mejores son las que miden entre 8 y 10 cm de diámetro. Las minicalabazas boneteras se pueden conservar en vinagre. Nombre vulgar: **calabaza bonetera**.

Cucurbita melopepo f. *Torticolis*) Familia: cucurbitáceas. Subfamilia: cucurbitaeae. Supergénero: cucumerinae. Género: cucurbita. Lo interior y exterior de esta calabaza suelen ser amarillos, pero la piel también puede ser verde; tiene pequeñas protuberancias y la base hinchada. La calabaza de cuello o de Italia presenta un cuello estrecho y curvado que la hace parecerse a un ganso. Es más sabrosa cuando mide entre 20 y 25 cm de largo. Nombre vulgar: **calabaza de cuello**.

Cucurbita moschata. Familia: cucurbitáceas. Subfamilia: cucurbitaeae. Supergénero: cucumerinae. Género: cucurbita. Planta anual y rastrera, que produce grandes frutos esferoidales, aplanados, con la corteza de color gris verdoso, lisa o rugosa con estrías blancas. Tiene la forma de un melón; Su pulpa se cuece con azúcar para utilizar en pastelería. Nombre vulgar: **cabello de ángel**. Una variedad de esta planta tiene forma de pera enorme. Es mejor cuando mide entre 20 y 30 cm de largo y su base tiene unos 12 cm de diámetro. Su carne anaranjada tiene un alto índice de caroteno y la piel lisa de color crema se retira con facilidad. Si presenta un color verdoso, aún no está madura. Nombre vulgar: **calabaza almizclera**.

Cucurbita pepo. Familia: cucurbitáceas. Subfamilia: cucurbitaeae. Supergénero: cucume-

rinae. Género: cucurbita. Calabacita cilíndrica de corteza verde y carne blanca. Se caracteriza porque está desprovista de cavidad en su interior. Esto es debido a que se cosecha cuando aún está bastante inmaduro, razón por la cual las semillas apenas se entrevén, y la pulpa es blanca, consistente aunque también muy tierna, como tierna es la parte exterior (de hecho, la piel no se elimina, sino que se come) A veces en el mercado se encuentran calabacines en los que las flores siguen presentes en la extremidad opuesta del pedúnculo. Las flores son también comestibles y se utilizan de formas muy diversas. Los calabacines se cuentan entre las hortalizas más cultivadas, y de ellos se conocen numerosos cultivares que dependen de las condiciones concretas de cada región climática. Entre las novedades americanas con frutos cilíndricos y piel de color verde oscuro pueden citarse “ambassador”, “black Jack” y “super diamond”. De un tiempo a esta parte, se observa en el mercado cierta preferencia por los calabacines de menor tamaño con inferior contenido en agua, ideales para cualquier utilización culinaria. Los calabacines están presentes en el mercado todo el año, aunque los meses más propicios son los que van desde la primavera hasta finales de verano. Según el Código Alimentario, 3.21.09. Es las pepónides de la planta *Cucurbita pepo*, L. Variedad; *medullusa*, Alef. Véase: productos hortícolas.

Cucurbita pepo zucchini. Familia: cucurbitáceas. Hortaliza que tiene una gran variedad de colores, de verde a gris y de amarillo a verde muy oscuro. Su sabor suave mejora en combinación con el ajo, el tomate y las hierbas. Véase: calabazas de verano e invierno. Nombre vulgar: **calabacín**.

Cucurbitaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: metachichlamydeae (sympetalae – gamopetalae-monopetalae) Orden: cucurbitales. Única familia del orden cucurbitales, con 760 especies, en su gran mayoría intertropicales, plantas herbáceas o arbustivas

raramente arbolitos, y por lo común trepadoras mediante zarcillos, los cuales pueden tener origen caulinar o foliar, es decir, ejes axilares con sus profilos e incluso con hojas pertenecientes a los propios ejes. Las hojas son alternas, pecioladas, palminervias, generalmente palmatilobuladas, y las más veces cordiformes; las flores son entomógamas, de uno a cinco estambres, pero típicamente tres, y corola simpétala. El fruto es una pepónide hueca (fruto carnoso con una sola celda), en cuyo interior se alojan las semillas, blancas y aplanadas, de tamaño discreto. La pulpa, dura y bastante compacta, es de color anaranjado más o menos intenso, mientras que la corteza, casi leñosa, puede adoptar diversas tonalidades que van desde el color verde (a veces jaspeado) al amarillo, anaranjado, pardo rojizo, etc. En los países de clima templado, esta familia apenas está representada por algún que otro género y muy pocas especies. Se caracteriza por la presencia de ovario ínfero. El género *cucurbita* se caracteriza por una gran variabilidad en el fruto; para los botánicos, independientemente de que sean grandes o pequeños, circulares u ovoides, son siempre pepónides, un tipo especial de baya muy consistente, cuya parte externa (exocarpo) es a veces leñosa y de aspecto y coloración muy variables. En su interior encierra una masa pulposa (formada por el mesocarpo y el endocarpo) comestible, en cuyo centro puede formarse una cavidad por reabsorción de las paredes de los ovarios y de la placenta al final del proceso de formación de la pulpa, cavidad en la que se incluyen las numerosas semillas. Véase: calabazas, Los cultivares más abundantes son la “calabaza marina” de corteza muy rugosa, la “amarilla grande mammoth” con muchas costillas, y la “romana de invierno”. En el mercado las calabazas se encuentran desde octubre a finales de invierno, enteras o troceadas. En este último caso la elección es más fácil, ya que debe dirigirse hacia las de pulpa de mayor consistencia y color más intenso. Nombre vulgar: **cucurbitáceas**. Consideramos: ayote (*Cucurbita pepo*), cabello de ángel (*Cucurbita moschata*), calabacín

(*Cucurbita pepo*), calabaza Acorn (*Cucurbita pepo*), calabaza almizclera (*Cucurbita moschata*), calabaza blanca (*Benincasa hispida*), calabaza bonetera (*Cucurbita melopepo* f. *Clypeiformis*), calabaza Buttercup (*Cucurbita maxima* var. *turbaniformis*), calabaza cerosa (*Benincasa hispida*), calabaza común (*Cucurbita maxima*), calabaza confitera (*Cucurbita maxima*), calabaza culebrina (*Trichosanthes cucumerina*), calabaza de cuello (*Cucurbita melopepo* f. *torticolis*), calabaza de peregrino (*Lagenaria vulgaris*), calabaza espagueti (*Cucurbita pepo*), calabaza turbante de moro (*Cucurbita maxima* var. *turbaniformis*), calabaza (*Cucurbita moschata*), cantalupo (*Cucumis melo* var. *cantalupensis*), chayote (*Sechium edule*), esponja lisa (*Luffa cylindrica*), esponja vegetal (*Luffa acutangula*), mate (*Legenaria vulgaris*), melón casaba (*Cucumis melo*), melón de miel brasileño (*Cucumis melo*), melón de Ogen (*Cucumis melo*), melón honeydew (*Cucumis melo*), melón moscado (*Cucumis melo* var. *reticulatus*), melón persa (*Cucumis melo*), melón (*Cucumis melo*), pepinillo de las Indias occidentales (*Cucumis anguria*), pepinillo (*Cucumis sativus*), pepino amargo (*Momordica charantia*), pepino silvestre africano (*Cucumis metuliferus*), pepino (*Cucumis sativus*), sandía (*Citrullus lanatus*), sandía (*Cucumis citrullus*).

cucurbitáceas. Véase: *Cucurbitaceae*.

codillo. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Aspitrigla obscura* (Linnaeus). Sinónimo: **bejel**.

codillo. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

codillo. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

codillo. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

cuello de cerdo deshuesado, para asar. Corte de la canal de cerdo consistente en en el cuello bridado. Parte del cerdo muy económica. Véase: canal de porcino; despiece de la canal de porcino.

cuello de cordero. Corte de la canal de cordero bueno para guisar o brasear. Véase: canal de ovino; despiece de la canal de ovino. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cuello de cordero	
Calcio (mg)	50
Colesterol (mg)	80
Energía (kcal)	326
Fósforo (mg)	220
Grasa (g)	24,4
Hierro (mg)	6,8
Porción comestible (%)	100
Potasio (mg)	186
Proteínas (g)	24,2
Riboflavina (mg)	0,1
Sodio (mg)	66
Tiamina (mg)	0,1

cuello sin filetes. Corte de la canal de cordero ideal para caldos de cordero. Véase: canal de ovino; despiece de la canal de ovino.

cuenca artesiana. Es una capa de agua cautiva entre dos capas de terreno impermeable, en condiciones tales, que si en la capa superior existe una grieta sale el agua por encima del suelo y hasta una cierta altura, con una cierta presión. Sinónimo: capa artesiana; corriente artesiana.

cuenca de oro. Véase: *Eriobotrya japonica*.

cuenca fluvial. Véase: cuenca hidrográfica.

cuenca hidrográfica. Es el área desde la que escurre el agua a lo largo de su curso que

está delimitada por las zonas más altas que la dividen de otras. Las cuencas de los grandes ríos abarcan todas las cuencas de sus afluentes directos e indirectos. El río principal recibe en su curso toda el agua que aporta la red fluvial que drena la cuenca. Sinónimo: cuenca fluvial; hoya hidrográfica. Véase: situación ambiental de las cuencas hidrográficas españolas.

cuenca hidrográfica de Las islas Canarias.

Son sus características:

Extensión:	7.447 km ² (El Hierro: 269 km ² , La Palma: 708 km ² , La Gomera: 369 km ² , Tenerife: 2.034 km ² , Gran Canaria: 1.560 km ² , Fuerteventura: 1.660 km ² , Lanzarote: 846 km ²)
Islas:	Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria, Tenerife, La Gomera, La Palma y El Hierro
Longitud total de cauces:	5.182 km (Tenerife)
Longitud de costas:	1.531 km
Principales poblaciones:	Arrecife, Puerto del Rosario, Las Palmas de Gran Canaria, Telde, Santa Cruz de Tenerife, San Cristóbal de la Laguna, Santa Cruz de la Palma, San Sebastián de la Gomera, Valverde
Nº embalses:	59 (Gran Canaria)

Las peculiaridades geológicas y geográficas de las islas con cauces de corto recorrido, alta pendiente y suelos que favorecen la infiltración hacen que la cantidad de agua que discurre por la superficie sea escasa. Por eso, la mayor parte de los recursos hídricos que se emplean proceden de aguas subterráneas, desalación de agua de mar y reutilización de aguas residuales depuradas. Véase: situación ambiental de las cuencas hidrográficas españolas.

puntos negros (octubre 2005)	
(1) Isla de Gran Canaria.	Plan Territorial Turístico Especial de la isla re-

	coge la construcción de 18 nuevos campos de golf.
puntos negros (octubre 2005)	
(2) Isla de Gran Canaria, franja costera	Sobreexplotación de acuíferos e intrusión marina.
(3) Valle de Guerra, isla de Tenerife.	Sobreexplotación de acuíferos e intrusión marina.
(4) Guímar, isla de Tenerife.	Sobreexplotación de acuíferos e intrusión marina.
(5) Adeje, isla de Tenerife.	Sobreexplotación de acuíferos e intrusión marina.
(6) Guía de Isora, isla de Tenerife.	Sobreexplotación de acuíferos e intrusión marina.
(7) Isla de la Palma.	Sobreexplotación de acuíferos e intrusión marina.
(8) Isla de El Hierro.	Sobreexplotación de acuíferos e intrusión marina.
(9) Barranco de Gonzaliáñez, isla de Tenerife.	Vertidos de aguas fecales.
(10) Tacoronte, isla de Tenerife.	Vertido de aguas residuales.
(11) Valle de Guerra, La Laguna, isla de Tenerife.	Mal funcionamiento de la depuradora.
(12) Adeje-Arona, isla de Tenerife.	Mala gestión de los vertidos de la depuradora.
(13) Acuífero zona sur de Gran Canaria.	Contaminación por nitratos.
(14) Acuífero noroeste de La Gomera.	Contaminación por nitratos.

cuenca hidrográfica del Duero. Sus características:

Extensión:	78.954 km ²
Comunidades Autónomas:	Castilla y León (98%), Galicia (1,43%), Cantabria (0,11%), La Rioja (0,02%), Castilla-La Mancha (0,06%), Ex-

	tremadura (0,04%), Madrid (0,02%).
Longitud total de cauces:	13.361 km
Principales poblaciones:	Burgos, Soria, Palencia, Valladolid, Segovia, Ávila, Salamanca, Zamora, León,
Ríos principales:	Duero, Arlanza, Pisuerga, Carrión, Esla-Valderadue, Órbigo, Tera, Águeda, Tormes, Adaja-Cega, Riaza.
Nº embalses:	75+1 en construcción

La cuenca del Duero tiene 75 embalses con una capacidad de almacenamiento de 7.500 hm³. Esto supone que existe una presa cada 175 km de cauce. A pesar de ello, en la actualidad se están construyendo nuevos embalses. El embalse de Castrovido (Burgos) es un ejemplo de ello. Se trata de una infraestructura de gran impacto ambiental, situada en la cuenca alta del río Arlanza. Como en el caso de otros embalses, existen alternativas para evitar su construcción. Un hecho reconocido incluso por el propio Jaime Palop, director general del Agua del Ministerio de Medio Ambiente. Véase: situación ambiental de las cuencas hidrográficas españolas.

puntos negros (octubre 2005)	
(1) Río Arlanza, Salas de los Infantes, Burgos	Construcción del embalse de Castrovido.
(2) Acuífero de Los Arenales, provincias de Ávila, Salamanca, Segovia, Valladolid y Zamora.	Sobreexplotación.
(3) Acuífero de Páramo de Cuéllar; provincias de Segovia y Valladolid.	Sobreexplotación.
(4) Acuífero de Salamanca, Salamanca	Sobreexplotación.

(5) Río Bernesga, Villaturiel, León.	Vertidos industriales ilegales de la empresa de transformación cárnica UNALSA. Afección a los acuíferos de la zona.
(6) Río Adaja, Sanchidrián, Ávila.	Vertidos ilegales de monoclorobenceno y quelato, de la empresa de fertilizantes Tradecorp. Vertidos industriales.
(7) Río Duero, Quintanilla de Onésimo, Valladolid	Vertido incontrolado.
(8) Río Pisuerga, ciudad de Valladolid.	Vertido de sus aguas residuales con tratamiento secundario normal o incompleto.
(9) Río Tormes, ciudad de Salamanca.	Vertido de sus aguas residuales con tratamiento secundario normal o incompleto.
(10) Río Adaja, municipio de Arévalo, Ávila.	Planta depuradora en construcción. Vertido de aguas Residuales.
(11) Río Bernesga, municipio de La Pola de Gordón, León	Planta depuradora en construcción. Vertido de aguas residuales.
(12) Río Cega, municipio de Íscar, Valladolid.	Planta depuradora en construcción. Vertido de aguas residuales.
(13) Río Duero, municipio de Tordesillas, Valladolid	Planta depuradora en construcción. Vertido de aguas residuales.
(14) Río Duero, municipio de Almazán, Soria	Planta depuradora en construcción. Vertido de aguas residuales.

(15) Río Duero, municipio de Roa, Burgos	Vertido de aguas residuales sin tratamiento.
(16) Río Tormes, municipio de Ledesma, Salamanca.	Vertido de aguas residuales sin tratamiento.
(17) Acuífero de Segovia	Contaminación por nitratos.
(18) Acuífero de Los Arenales, Segovia, Ávila, Zamora,	Contaminación por nitratos.
(19) Acuífero del Esla-Valderaduey, Zamora.	Contaminación por nitratos.
(20) Acuífero de Almazán Sur, Soria.	Contaminación por nitratos.
(21) Acuífero de Ciudad Rodrigo, Salamanca.	Contaminación por nitratos.
(22) Acuífero de Los Arenales, zona de Coca, Segovia	Desaparición de humedales. Sólo queda el 1% (50) de los 500 humedales que existían en los años 50.

cuenca hidrográfica del Ebro. Sus características:

Extensión:	85.553 km ² en territorio español y 371 km ² entre Andorra y Francia
Comunidades Autónomas:	Aragón (49,53%), Cataluña 17,58%), Navarra (10,98%), Castilla y León (9,64%), La Rioja (5,9%), País Vasco (3,21%), Castilla la Mancha 1,29%), Comunidad Valenciana (0,97%) y Cantabria (0,9%)
Longitud total de cauces:	12.425 km
Principales poblaciones:	Zaragoza, Vitoria, Pamplona, Logroño, Lérida, Huesca, Miranda, Tudela, Tortosa.
Ríos principales:	Ebro, Segre, Cinca, Aragón, Gállego, Zadorra
Nº embalses:	132

Nº trasvases	8
--------------	---

La cuenca posee 225 embalses, 132 de ellos con una capacidad superior al hectómetro cúbico. Esto supone que existe una presa cada 94 km de cauce, con una capacidad de almacenamiento total superior a los 7.700 hm. La gestión del agua en los embalses afecta a los cauces y provoca, entre otros, problemas por la excesiva retención de caudales en las presas. Las mortandades de peces que se producen todos los años son otra de las consecuencias. Un ejemplo son los cientos de peces que aparecieron muertos el pasado abril entre el embalse de Las Torcas y la localidad de Tosos, en el río Huerva, Zaragoza. Otro de los efectos negativos es la desaparición de especies acuáticas como la Margaritifera auricularia (molusco en peligro de extinción), debido a la fuerte regulación de sus zonas de hábitat, la introducción de especies exóticas y la pérdida de calidad del agua. La elaboración del protocolo de sequía de la CHE ha servido de excusa para volver a plantear la viabilidad de obras de gran impacto social y medioambiental y podría dar luz verde a la construcción de Biscarrués y otros embalses en la cuenca. Otro embalse conflictivo, por su gran impacto en el medio ambiente, la desaparición de varios pueblos, las malas prácticas administrativas y la fuerte contestación social ha sido Itoiz. A comienzos del año 2004 se inició el llenado de la presa, que ha generado un aumento de la actividad sísmica en el entorno. Este fenómeno, conocido como "sismicidad inducida", podría suponer la desestabilización de la ladera izquierda de la presa y pone en peligro a los pueblos situados aguas abajo del embalse. Modernizar las conducciones de agua de la cuenca haría totalmente innecesaria la construcción de nuevas presas. Según el Plan de Infraestructuras Hidráulicas de Aragón (PIHA), los sistemas de transporte de los regadíos pierden un 37% del agua. El problema parece estar en la falta de actuaciones en las redes de agua en alta, que son los grandes canales de distribución. Los núcleos urbanos tampoco se libran de estas importantes pérdidas. La ciudad de Zaragoza

za pierde al año por fugas y roturas una tercera parte del agua que entra en sus tuberías. Con estos 27 hectómetros cúbicos que se pierden podrían abastecer Huesca durante cuatro años. Véase: situación ambiental de las cuencas hidrográficas españolas.

puntos negros (octubre 2005)	
(1) Embalse de Las Torcas y Tosos, río Huerva, Zaragoza.	Mortandad de peces por la falta de caudal del río.
(2) Recuperación del proyecto de embalse de Santa Liestra, Huesca.	
(3) Subida de la cota de Yesa.	Recuperación del proyecto de embalse.
(4) Recuperación del proyecto de embalse de Biscarrués, Huesca.	
(5) Itoiz, Navarra.	Aumento de la actividad sísmica, con el peligro que supone para los pueblos aguas abajo del embalse.
(6) Acuífero Mioceno de Alfamén, Rueda de Jalón, Zaragoza.	Sobreexplotación, disminución de aportación de agua a los Ojos del Pontil.
(7) Tramo aguas abajo de Tudela, Navarra.	Contaminación por nitratos.
(8) Miranda de Ebro, Burgos.	Acuífero afectado por vertidos de hidrocarburos, compuestos nitrogenados, materia orgánica y vertidos salinos.
(9) Merindad del río Ubierna, Burgos.	Acuífero afectado por vertidos de compuestos orgánicos y nitrogenados, materia orgánica y verti-

	dos salinos.
(10) Nájera, La Rioja.	Acuífero afectado por vertidos de disolventes orgánicos: tolueno, etilbenceno, xileno, etiltolueno, trimetilbenceno.
(11) Pamplona, Navarra.	Acuífero afectado por vertidos salinos y compuestos orgánicos: hidrocarburos.
(12) Río Escuriza, Cañizar del Olivar, Teruel.	Acuífero afectado por vertidos de compuestos orgánicos: hidrocarburos.
(13) Logroño, La Rioja.	Acuífero afectado por vertidos de compuestos orgánicos: hidrocarburos. Vertidos también en la red de abastecimiento de agua potable de la ciudad.
(14) Zaragoza.	Acuífero afectado por vertidos de compuestos orgánicos: hidrocarburos.
(15) Arnedo, La Rioja.	Acuífero afectado por vertidos de organoclorados: tricloroetileno.
(16) Malpica, Zaragoza.	Acuífero afectado por vertidos de compuestos orgánicos y organoclorados: hidrocarburos y tricloroetileno y percloroetileno.

(17) Monzón, Huesca.	Acuífero afectado por vertidos de organoclorados: monoclorobenceno.
(18) Río Huerva, Aguas debajo de Cadrete, Zaragoza.	Vertidos de depuradora con tratamiento deficiente.
(19) Río Ebro, Deltebre, Tarragona.	No aplica ningún tratamiento a sus aguas fecales.
(20) Vertido de aguas residuales de las depuradoras de L'Aldea y Camarles.	
(21) Río Ebro, embalse de Flix, Tarragona.	Acumuladas más de 300.000 t de lodos tóxicos y desechos altamente contaminantes.
(22) Río Gállego, Sabinánigo, Zaragoza.	Vertido polígono industrial.

cuenca hidrográfica del Guadalquivir. Sus características:

Extensión:	57.527 km ² del Guadalquivir, 3.677 km ² del Guadalete* y 1.329 km ² del Barbate*
Comunidades Autónomas:	Andalucía (90,22%), Extremadura (2,45%), Castilla-La Mancha (7,23%) y Murcia (0,2%)
Longitud total de cauces:	10.723 km
Principales poblaciones:	Sevilla, Córdoba, Jaén, Granada, Bailén.
Ríos principales:	Guadalquivir, Guadiana Menor, Genil, Guadimar, Jándula, Bembezar
Nº embalses:	64 + 1 en construcción + 2 en proyecto
Nº trasvases:	futura conexión del acueducto Tajo-Segura con la cuenca del Guadiana

Fuente: Confederación Hidrográfica del Guadalquivir: Informes resumen de los artículos 5 y 6 de la DMA. Ministerio de Me-

dio Ambiente. *desde agosto de 2005 estos dos ríos forman parte de la Cuenca Atlántica Andaluza, una nueva cuenca gestionada por la Junta de Andalucía. La cuenca del Guadalquivir presenta un fuerte grado de regulación, con un embalse cada 162 km de cauce. Esto supone una regulación superficial en torno al 45% de los recursos hídricos naturales. A pesar de ello, en la actualidad se están construyendo nuevos embalses como Melonares (Sevilla) y la Breña II (Córdoba). Aunque en los planes de la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir (CHG) están nuevas obras como el embalse de Arenoso en Córdoba, distintos responsables de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía han advertido que Breña II será la última obra de este tipo que se efectuará en la cuenca del Guadalquivir, que ya no puede soportar más presas. Véase: situación ambiental de las cuencas hidrográficas españolas.

puntos negros (octubre 2005)	
(1) Río Viar, Sevilla	Construcción del embalse de Melonares.
(2) Río Guadiato, Córdoba.	Construcción del embalse de La Breña II.
(3) Río Arenoso, Montoro, Córdoba.	Proyecto de construcción del embalse de Arenoso.
(4) Embalse de Dañador, río Dañador, Jaén.	Presencia de plaguicidas.
(5) Embalse de Iznájar, Córdoba.	Presencia de terbutilazina.
(6) Río Guadalbullón, Menjíbar, Jaén.	Presencia de plaguicidas.
(7) Río Guadiel, Bailén, Jaén.	Presencia de plaguicidas.
(8) Río Guadalquivir, Villarrubia, Córdoba.	Presencia de plaguicidas.
(9) Río Genil, Granada.	Presencia de organoclorados (endrín).
(10) Río Guadalquivir, embalse de Alcalá del Río, Sevilla.	Presencia de cianuros. Vertidos industriales.
(11) Río Guadaira, Alcalá de Guadaira,	Presencia de cianuros. Vertidos indus-

Sevilla.	triales.
(12) Río Guadalquivir, Menjíbar, Jaén.	Sobrepasa los límites permitidos para cadmio, mercurio, plomo y terbutilazina. Vertidos agrícolas e industriales.
(13) Río Agrio, embalse de El Agrio, Sevilla.	No apto para abastecimiento después de 7 años del vertido de Aznalcóllar, en el que se produjo la rotura de la balsa de residuos tóxicos de la empresa Bolidén-Aprisa. Hay filtraciones y procesos de contaminación porque no se han realizado los trabajos de sellado e inertización de los residuos.
(14) Río Jándula, Puertollano, Ciudad Real.	Reiterados vertidos de hidrocarburos de la refinería REP-SOL.
(15) Río Guadalete, Cádiz.	Vertido de varios municipios de aguas fecales sin depurar.
(16) Río Barbate, Cádiz.	Vertido de varios municipios de aguas fecales sin depurar.
(17) Acuífero de Rota-Sanlúcar-Chipiona, Cádiz.	Presencia de nitratos.
(18) Acuífero de Sevilla Carmona.	Presencia de nitratos.
(19) Acuífero del Aluvial del Guadalquivir, Linares, Jaén.	Presencia de nitratos.
(20) Acuífero Depresión de Granada.	Presencia de nitratos.
(21) Acuífero Altiplanos de Écija, Córdoba.	Presencia de nitratos.

(22) Acuífero Véjer-Barbate, Cádiz.	Presencia de nitratos.
-------------------------------------	------------------------

cuenca hidrográfica del Guadiana. Sus características:

Extensión:	63.309 km ² de los cuales 55.448 km ² en territorio español.
Comunidades Autónomas:	Castilla-La Mancha (49,54%), Extremadura (44,09%) y Andalucía (6,37%)
Longitud total de cauces:	8.569 km
Principales poblaciones:	Ciudad Real, Alcázar de San Juan, Puertollano, Badajoz, Mérida, Villanueva de la Serena, Huelva
Ríos principales:	Cigüela, Zúncara, Azuer, Córcoles, Jabalón, Matachel, Ardilla, Odiel*, Tinto* y Piedras*
Nº embalses:	88
Nº trasvases:	futura conexión del acueducto Tajo-Segura con la cuenca del Guadiana.

La cuenca del Guadiana presenta un consumo de recursos hídricos muy elevado. Los castellano manchegos consumen por hogar y día 185 litros de agua (el más elevado del Estado) y su agricultura se sitúa en el cuarto puesto nacional en gasto de agua. Los datos que aporta la Confederación Hidrográfica del Guadiana (CHG) al respecto son algo confusos y dispersos. Según la CHG, existe un exceso o sobreexplotación de los acuíferos de 304 hm³ (en las 14 unidades hidrogeológicas se extrae un total de 1.128 hm³). Pero estos datos no tienen en cuenta uno de los mayores problemas del Guadiana: las extracciones ilegales, que bombean caudales no renovables de la cuenca. A pesar del elevado grado de regulación, los caudales almacenados no son suficientes para abas-

tecer el consumo de los regadíos de la región. La mayor superficie regada, con aguas subterráneas, corresponde a Castilla-La Mancha con 163.229 ha. Esto representa el 85% de la captación subterránea para riego y se concentra principalmente en la provincia de Ciudad Real. Las explotaciones mineras también suponen un gasto de agua. La empresa norteamericana Río Narcea Goldmines pretende trasvasar aguas de la Cuenca Hidrográfica del Guadiana desde la presa de Tentudía hasta la finca de Aguablanca (Monesterio) en la cuenca desde agosto de 2005 estos tres ríos forman parte de la cuenca Atlántica Andaluza, una nueva cuenca gestionada por la Junta de Andalucía. Véase: situación ambiental de las cuencas hidrográficas españolas.

puntos negros (octubre 2005)	
(1) Presa de Tentudía, río Bodión, Badajoz.	Proyecto de trasvase.
(2) Acuíferos 23 y 24, Ciudad Real.	Sobreexplotación, con 60.000 pozos ilegales.
(3) Parque Nacional de las Tablas de Daimiel, Ciudad Real.	Sobreexplotación del acuífero que lo abastece.
(4) Parque Natural de las Lagunas de Ruidera, Ciudad Real.	Sobreexplotación del acuífero que lo abastece.
(5) Manzanares, río Azuer, Ciudad Real.	Proyectos urbanísticos y golf.
(6) Valdepeñas, río Jabalón, Ciudad Real.	Proyectos urbanísticos y golf.
(7) Argamasilla de Alba, río Ruidera, Ciudad Real.	Proyectos urbanísticos y campos de golf.
(8) Puerto Lápice, Ciudad Real.	Dotación de agua a nuevos proyectos urbanísticos.
(9) Río Guadiana, ciudad de Ciudad Real.	Deficiente depuración de vertidos urbanos e industriales.
(10) Río Guadiana, ciudad de Badajoz.	Deficiente depuración de vertidos urbanos e industriales.

(11) Río Guadiana, Mérida, Badajoz.	Deficiente depuración de vertidos urbanos e industriales.
(12) Río Ruidera, Ruidera, Ciudad Real.	Vertidos urbanos e industriales.
(13) Río Guadiana, aguas debajo de la estación de aforos de Balbuena, Ciudad Real.	Deficiente depuración de vertidos urbanos e industriales.
(14) Río Guadiana, Benavides, Badajoz.	Nivel de fosfatos >1 mg/l. Presencia de microorganismos.
(15) Río Guadiana, Sanlúcar. Huelva	Nivel de fosfatos >1 mg/l.
(16) Embalse de Montijo, río Guadiana, Mérida, Badajoz	Microorganismos.
(17) Río Chanza y Guadiana, Huelva.	Microorganismos.
(18) Río Guadajira, Almendralejo, Badajoz.	Vertidos de metales pesados.
(19) Río Guadiana, Mérida, Badajoz.	Vertidos de metales pesados.
(20) Río Matachel, embalse de Alange, Badajoz.	Hipereutrofización.
(21) Embalse de Nogales, Rivera de Nogales, Badajoz.	Hipereutrofización.
(22) Acuífero de Lillo-Quintanar, Alcázar de San Juan, Ciudad Real.	Contaminación por nitratos.
(23) Acuífero de la Mancha Occidental 23 y 24. Ciudad Real.	Contaminación por nitratos.
(24) Acuífero de Campo de Montiel, Ciudad Real.	Contaminación por nitratos.
(25) Acuífero de Vegas Altas, Badajoz	Contaminación por nitratos.
(26) Acuífero de Vegas Bajas, Badajoz.	Contaminación por nitratos.
(27) Río Tinto, Huelva.	Vertidos industriales altamente contaminados.
(28) Río Odiel, Huelva.	Actividad minera. Vertidos industriales altamente contaminados.

(29) Río Piedras, Huelva	Actividad minera. Vertidos industriales altamente contaminados.
(30) Río Guadiana, Badajoz.	Alteraciones del cauce

cuenca hidrográfica del Júcar. Sus características:

Extensión:	42.988,6 km ²
Comunidades autónomas:	Comunidad Valenciana (49,59%), Castilla la Mancha (36,61%), Aragón (13,15%), Cataluña (0,65%)
Longitud total de cauces:	5.583 km
Principales poblaciones:	Valencia, Alicante, Castellón, Albacete, Cuenca, Teruel
Ríos principales:	Júcar, Cabriel, Turia, Mijares, Algar-Gualdaest
Nº embalses:	27
Trasvases:	Acueducto Tajo-Segura, Acequia Real del Júcar, Canal Cota 220, Canal Cota 100, Canal Campo del Turia, Canal Manises-Sagunto, Canal de Forata, Canal Júcar-Turia, Canal de abastecimiento para Albacete, Canal Bajo del Algar, Canal Rabasa-Amadorio y Canal del Taibilla. Trasvase Júcar-Vinalopó (en construc-

	ción)
--	-------

A pesar de que la Cuenca Hidrográfica del Júcar (CHJ) ha sido una de las cuencas europeas elegidas como cuenca piloto para probar la implementación de la DMA, tanto el proceso participativo como la documentación elaborada en dicho proceso han adolecido de falta de transparencia y presentan claras contradicciones Véase: situación ambiental de las cuencas hidrográficas españolas.

puntos negros (octubre 2005)	
(1) Río Júcar, Valencia.	Sus aguas no desembocan en el mar durante varios meses al año. La cuña salina penetra hasta 3 km, alcanzando el término de Sueca.
(2) Río Júcar, Albacete.	Cauce seco en un tramo de más de 40 km.
(3) Acuífero de la Mancha Oriental, Albacete.	Sobreexplotación por cultivos muy derrochadores como maíz, remolacha y alfalfa.
(4) Acuíferos de la plana de Castellón.	Sobreexplotación.
(5) Acuíferos del medio y alto Vinalopó, Alicante.	Sobreexplotación.
(6) Trasvase Júcar-Vinalopó,	pretende solucionar la sobreexplotación de los acuíferos del Vinalopó.
(7) Río Júcar, El Sáler, Valencia.	Un campo de golf está retrayendo caudales a L'Albufera con permisividad de la CHJ.
(8) Río Monnegre, embalse de Tibi, Alicante.	Hipereutrofización.
(9) Río El Serpis, embalse de Beniarres, Alicante.	Hipereutrofización.

(10) Río Cañoles, embalse de Bellús, Valencia.	Hipereutrofización.
(11) Río Magre, embalse de Forata, Valencia.	Hipereutrofización.
(12) Río Palancia, embalse de El Regajo, Castellón.	Hipereutrofización.
(13) Río Lucena, embalse de María Cristina, Castellón.	Hipereutrofización.
(14) Río Verde, Alzira, Valencia.	Vertido de la industria papelera "Río Verde Cartón" de sus aguas industriales y residuales directamente a cauce sin ningún tipo de proceso de depuración.
(15) Río Vinalopó, Elche, Alicante.	Niveles de contaminación muy elevados. 388 mg/l de materia en suspensión (tres veces superior a lo recomendado). Aguas arriba hay vertidos de aguas residuales urbanas, vertidos industriales de las industrias marmoleras de la zona de Novelda y de las empresas de curtidos.
(16) Río Albaida, Valencia.	Graves problemas de contaminación debido a los vertidos de un gran número de industrias de papel, textil, tinte y conservas vegetales.
(17) Municipio de Alcalá del Júcar, Albacete.	No tiene depuradora
(18) Municipio de Novelda, Valencia.	No tiene depuradora.
(19) Municipio de Alzira, Valencia.	No tiene depuradora.
(20) Municipio	

de Carcaixent, Valencia.	No tiene depuradora.
(21) Ciudad de Valencia.	Depuración inadecuada de sus aguas residuales.
(22) Ciudad de Benidorm.	Depuración inadecuada de sus aguas residuales.
(23) Ciudad de Castellón de la Plana.	Depuración de sus aguas residuales de forma incompleta.
(24) Humedal de L'Albufera, Valencia.	Parque Natural, falta de caudal aportado por el Júcar; vertidos de aguas sin depurar, contaminación y mortandades periódicas de peces.

cuenca hidrográfica del norte. Sus características, son:

Extensión:	37.681 km ²
Comunidades Autónomas:	Galicia (46,8%), Castilla y León (14,4%), Asturias (100%), Cantabria (85%), País Vasco (78%), Navarra (11%).
Longitud total de cauces:	9.085 km
Principales poblaciones:	Ourense, Lugo, Oviedo, Santander.
Ríos principales:	Miño, Sil, parte del Limia, Eo, Navia, Narcea, Nalón, Sella, Cares, Nansa, Saia, Besaya, Pas, Miera, Águeda, Cadagua, Nervión, Ibaizábal, Oria, Urumea.
Nº embalses:	80
Nº trasvases:	1 en la cabecera del Louro

En la cuenca existen 80 embalses en explotación, la mayoría en la zona occidental, que pueden almacenar un de total 3.599 hm³. Esto supone un elevado índice de regulación, con una presa cada 113 km de

cauce. Véase: situación ambiental de las cuencas hidrográficas españolas.

puntos negros (octubre 2005)	
(1) Río Asma, Chantada, Lugo.	Modificación y dragado del río.
(2) Río Asma, Chantada, Lugo.	Mortandad de peces como consecuencia de vertidos urbanos.
(3) Río Limia, Xinxo de Limia, Ourense..	Vertido de aguas residuales sin tratamiento
(4) Ciudad de Tui. Río Miño, Pontevedra	Vertido de aguas residuales sin tratamiento
(5) Ciudad de Santoña, Cantabria.	Vertido de aguas residuales sin tratamiento.
(6) Ría de Avilés, Asturias	Vertido industrial anegando la ría de detergentes y espumas
(7) Río Nalón, Sotondio, Asturias. Polígono Industrial de La Florida.	Vertido de aguas residuales sin tratamiento y vertido de hidrocarburos.
(8) Las Marismas de Santoña, Cantabria. Humedal RAMSAR y zona ZEPA	Zona protegida amenazada. Paisaje altamente humanizado: 15 núcleos de población, 5 polígonos industriales, 2 puertos pesqueros, carreteras y alta presión urbanística.

(9) Turberas de Roñanzas, Llanes, Asturias.	Destrucción de turberas para uso de complemento de jardín y como combustible menor.
---	---

cuenca hidrográfica del Segura. Son sus características:

Extensión:	18.870 km ²
Provincias:	Albacete (25%), Alicante (6%), Murcia (60%), Almería (6%), Jaén (3%) y Granada (0,19%)
Longitud total de cauces:	1.470 km
Principales poblaciones:	Murcia, Cartagena, Lorca, Molina de Segura, Alcantarilla
Ríos principales:	Segura, Mundo, Guadalentín, Taibilla, Mula, Argos, Quipar
Nº embalses:	29
Trasvases:	Tajo-Segura, Talave-Cenajo y Fuensanta-Taibilla (en proyecto)

El río Segura es el cauce principal y el que da nombre a la cuenca. Exceptuando algunos afluentes, el resto de la red hidrográfica la conforman ramblas por las que circula agua de forma intermitente según la estación del año. El mayor volumen de agua superficial se concentra en la cabecera de los ríos Segura y Mundo, que son los que proporcionan buena parte de los recursos hídricos al resto de la cuenca. Véase: situación ambiental de las cuencas hidrográficas españolas.

puntos negros (octubre 2005)	
(1) Río Segura, Guardamar, Ali-	En su desembocadura sólo llega el 4% del caudal que debería circular en condiciones

Repertorio en torno a las Especies Alimentarias más utilizadas en España.

cante.	naturales. Esta situación incumple las exigencias de caudal ecológico mínimo marcado en el 10%.
(2) Río Segura, Rojales, Alicante.	Desaparición del río como consecuencia de las gran cantidad de tomas y acequias existentes.
(3) Acuífero Campo de Cartagena, Murcia.	Sobreexplotación. Intrusión marina. Contaminación por nitratos
(4) Acuífero de El Molar, Albacete-Murcia.	Sobreexplotación. Intrusión marina.
(5) Acuífero Alto Guadalentín, Murcia.	Sobreexplotación. Intrusión marina.
(6) Acuífero Bajo Guadalentín, Murcia.	Sobreexplotación. Intrusión marina.
(7) Acuífero Águilas, Murcia.	Sobreexplotación. Intrusión marina. Contaminación por nitratos
(8) Acuífero Mazarrón, Murcia.	Sobreexplotación.
(9) Acuífero Sinclinal de Higuera, Hellín-Tobarra, Albacete.	Sobreexplotación.
(10) Zona de Calasparra-Caravaca de la Cruz, Murcia.	Zona rica en recursos hídricos que ha visto desaparecer en los últimos tres años múltiples fuentes y manantiales. Sobreexplotación.
(11) Finca El Chopillo de Moratalla, Murcia.	Pozos ilegales y proyecto de macroubanización.
(12) Los regadíos de Fuente Á-	Están formados por una red clandestina de conducciones que da lugar a una venta de agua de pozos ilegales. Estas

lamo, Murcia,	prácticas se vienen llevando a cabo desde los años 90, acumulando más de 200 denuncias por robo de agua.
(13) El pozo de Corral de Comba, Murcia,	Ha provocado la desaparición en cabecera del río Mula. Éste estuvo paralizado y clausurado hasta 1994, año en que se denuncia el bombeo ilegal de agua desde dicho pozo y la conducción del agua en tuberías por el propio cauce del río.
(14) Río Guadalentín, Lorca, Murcia.	Vertidos industriales.
(15) Embalse de Argos, Valentín, Murcia.	Alto grado de eutrofización.
(16) Embalse de Santomera, Murcia.	Alto grado de eutrofización.
(17) Humedal de la Laguna del Mar Menor, Murcia.	Humedal RAMSAR amenazado por roturas, vertidos, drenajes... Ha sufrido un proceso de transformación por la intervención humana, acelerado por la expansión del turismo. Ha visto reducida su superficie, perímetro y profundidad.
(18) Municipios de Albacete que no depuran:	Bogarra y Riópar.
(19) Municipios de Albacete que depuran mal:	Elche de la Sierra, Molinicos, Socovos, Yeste y Letur

cuenca hidrográfica del Tajo. Sus características:

Extensión:	80.600 km ² , de los cuales 55.810 km ² pertenecen al territorio español
	Castilla-La Mancha (48%), Extremadura

Comunidades Autónomas:	(30,1%) y Madrid (14,4%), Castilla y León (7,2%) y Aragón (0,4%)
Longitud total de cauces:	10.145 km
Principales poblaciones:	Madrid, Guadalajara, Toledo, Móstoles, Alcorcón, Talavera de la Reina, Cáceres, Béjar
Ríos principales:	Jarama, Henares, Sorbe, Guadarrama, Alberche, Tiétar, Alagón
Nº embalses:	89 + 1 en proyecto
Nº trasvases:	1 (Tajo-Segura)

La cuenca del Tajo posee 89 presas de más de un hectómetro cúbico, lo que supone un embalse por cada 113 km de cauce, a los que hay que añadir otras 130 presas con capacidades inferiores al hectómetro cúbico. Estas infraestructuras permiten que la capacidad de regulación, de 10.177 hm³, sea similar a la aportación superficial media anual. Véase: situación ambiental de las cuencas hidrográficas españolas.

puntos negros (octubre 2005):	
(1) Río Lozoya, aguas abajo de la presa de El Atazar, Madrid	Falta de caudal por la alta regulación del cauce.
(2) Río Almonte, Cáceres.	Proyecto de nuevo embalse en un cauce LIC.
(3) Comunidad Autónoma de Madrid.	18.000 pozos ilegales de los que se nutren ayuntamientos, particulares y campos de golf.
(4) 27 de los 29 campos de golf existentes en la Comunidad Autónoma de Madrid	han sido denunciados a la CHT por regar con agua potable en época de sequía.
	. Alto consumo de agua para los sistemas

(5) Río Tajo, Trillo, Guadalajara	de refrigeración de la central nuclear de Trillo.
(6) Río Tajo, Zorita de los Canes, Guadalajara	. Alto consumo de agua para los sistemas de refrigeración de la central nuclear de José Cabrera.
(7) Río Tajo, Almaraz, Cáceres	Alto consumo de agua para los sistemas de refrigeración de la central nuclear.
(8) Acuífero de Ocaña, Toledo, Cuenca	Contaminación por nitratos.
(9) Acuífero del Tietar, Cáceres.	Contaminación por nitratos.
(10) Acuífero de La Alcarria, Guadalajara.	Contaminación por nitratos.
(11) Acuífero de Talavera de la Reina, Toledo.	Contaminación por nitratos.
(12) Acuífero del Galisteo, Cáceres	Contaminación por nitratos.
(13) Acuífero de Guadalajara.	Contaminación por nitratos.
(14) Río Tajo, embalse de José María Oriol-Alcántara II, Alcántara, Cáceres.	Problemas de eutrofización.
(15) Confluencia del río Henares con el Jarama hasta alcanzar al río Tajo, Madrid.	Aguas con niveles muy altos de materia orgánica y nutrientes. Vertidos de materia orgánica y agrícolas.
(16) Río Manzanares, Madrid.	Depuradora de La China. Vertido reiterado de aguas y lodos sin tratar.
(17) Río Guadarrama, Navalcarnero, Madrid.	La Empresa Papelera del Centro ha realizado vertidos industriales a la red de saneamiento.

(18) Municipio de Colmenar Viejo, río Manzanares, Madrid.	Vertidos a zona sensible con tratamiento inadecuado.
(19) Municipio de Móstoles, Madrid.	Depuración con tratamiento incompleto.
(20) Río Cuerpo de Hombre, Béjar, Salamanca.	Vertidos industriales de empresas textiles.
(21) Río Jarama, Madrid.	Disminución de la calidad del agua. Concentración de canteras y graveras para la extracción de áridos. Actividad minera.
(22) Río Pusa, Malpica de Tajo, Toledo.	Vertido industrial de alpechines.
(23) Río Tajo, Aranjuez, Madrid.	Habituales mortandades de peces por vertidos de hidrocarburos.

cuenca mediterránea andaluza. Sus características:

Extensión:	17.964 km ²
Comunidades Autónomas:	Andalucía (provincias de Cádiz, Málaga, Granada y Almería) y las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla
Longitud total de cauces:	2.160 km
Principales poblaciones:	Algeciras, Marbella, Málaga, Motril, El Ejido, Almería
Ríos principales:	Guadiaro, Verde, Campanillas, Guadalhorce, Guadalmedina, Guadarranque, Palmones, Almijara, Vélez, Torroz, Algarrobo, Guadalfeo, Grande, Andarax, Almanzora, Antas, Aguas y Carboneras
Nº embalses:	46
	Tajo-Segura, Negratín-

Nº trasvases:	Almanzora, Guadiaro-Majaceite
----------------------	-------------------------------

La orografía de la cuenca mediterránea andaluza hace que sus ríos estén conformados por cauces de pequeña longitud y pendiente elevada que desembocan directamente en el mar Mediterráneo. Las 46 presas de la cuenca pueden almacenar 1.255 hm³, lo que supone un elevadísimo grado de regulación, con un embalse cada 46 km de cauce. Véase: situación ambiental de las cuencas hidrográficas españolas.

puntos negros (octubre 2005)	
(1) Acuífero Campo de Dalías, Almería.	Sobreexplotación por regadíos de la zona. Contaminación por nitratos.
(2) Acuífero Campo de Níjar, Almería y Almanzora.	Sobreexplotación por regadíos de la zona.
(3) Acuífero de Sierra de Mijas, Málaga.	Sobreexplotación por presión urbanística.
(4) Acuífero de Andarax-Almería.	Contaminación por nitratos.
(5) Acuífero de Delta de Adra, Almería.	Contaminación por nitratos.
(6) Acuífero de Carchuna-Castell de Ferro, Almería.	Contaminación por nitratos.
(7) Acuífero de Río Verde, Almería.	Contaminación por nitratos.
(8) Acuífero de Tejada-Almijara-Las Guájaras, Almería.	Contaminación por nitratos.
(9) Acuífero de Vélez, Málaga.	Contaminación por nitratos.
(10) Acuífero de Llanos de Antequera-Archidona, Málaga.	Contaminación nitratos.
(11) Acuífero de Fuentepiedra, Málaga.	Contaminación por nitratos.
(12) Ciudad de Almería.	Presión urbanística por la celebración de los Juegos Olímpicos del Mediterráneo y aumento del consumo de agua.

(13) Ciudad de Algeciras, Cádiz.	Vertido de aguas residuales urbanas sin depurar.
(14) Albufera de Adra, río Adra, Adra, Almería.	Zona ZEPA y humedal RAMSAR, propuesta como LIC y Reserva Natural. Eutrofización del agua por la presión de la agricultura intensiva. Creciente uso turístico y recreativo de la zona. Humedal en peligro.
(15) Charcones de Entinas, Almería.	Zona ZEPA y LIC. Uno de los humedales mejor conservados, que sufre de vertidos en puntos concretos. Humedal en peligro.
(16) Marismas de río Palmones, Cádiz.	Paraje Natural. Alta presión agrícola y urbanística y vertidos industriales. Humedal en peligro.
(17) Humedales de la desembocadura río Guadalhorce, Málaga.	Paraje Natural. Alta presión agrícola y urbanística y vertidos industriales. Desaparición de humedales.
(18) Río Guadiaro, Cádiz-Málaga.	Alta presión agrícola y urbanística y vertidos industriales.

cuencas de las Isla Baleares. Sus características:

Extensión:	4.968 km ²
Islas:	Mallorca 72,6%), Menorca (14%), Ibiza (10,79%), Formentera (1,64%), La Cabrera y otros islotes (0,97%)
Longitud total de cauces:	442 km
Longitud de cos-	1.428 km

tas:	
Principales poblaciones:	Palma de Mallorca, Ibiza, Calviá, Manacor, Mahón
Nº embalses:	2

Las condiciones climáticas y geológicas de las islas Baleares hacen que los ríos presenten caudales discontinuos y estacionales (por ejemplo, tras intensas precipitaciones). Véase: situación ambiental de las cuencas hidrográficas españolas.

Puntos negros (octubre 2005)	
(1) Pont d'Inca, Mallorca.	Sobreexplotación. Acuífero fuertemente salinizado por intrusión marina.
(2) Na Burguesa, Mallorca.	Sobreexplotación. Acuífero fuertemente salinizado por intrusión marina.
(3) Todos los acuíferos costeros de la isla de Ibiza	presentan intrusión marina penetrando hasta 3 km hacia el interior.
(4) Acuífero del Llano de Palma, Mallorca.	Intrusión marina, penetrando hasta 7 km hacia el interior.
(5) Acuífero de la Depresión de Campos, Mallorca.	Intrusión marina, penetrando hasta 7 km hacia el interior.
(6) Municipio de Calviá, Mallorca.	Dobló su consumo de agua con respecto a su población.
(7) Mallorca.	Mal estado de las infraestructuras hidráulicas. La red de abastecimiento presenta pérdidas superiores al 30%, llegando al 80% en algunos casos puntuales.
(8) Sierra de	El sapillo balear o ferreret, el anfibio más amenazado de España,

Tramuntana, Mallorca.	en peligro por vertidos en los cursos de agua estacionales.
(9) Acuífero de El Llano Inca sa Pobla, Mallorca.	Contaminación por nitratos >50mg/l.
(10) Acuífero de Migjorn, Mallorca.	Contaminación por nitratos >50mg/l.
(11) Humedal de l'Albufera de Mallorca.	Parque Natural, y humedal RAMSAR. Presión por actuaciones urbanísticas.
(12) Humedal de las Salinas de Ibiza, humedal RAMSAR.	Explotación salinera actualmente abandonada. Recuperación de las condiciones naturales del humedal. Sólo la presión urbanística puede amenazar a este humedal.
(13) Humedal de Estany Pudent, Formentera, humedal RAMSAR.	Explotación salinera actualmente abandonada. Recuperación de las condiciones naturales del humedal. Sólo la presión urbanística puede amenazar a este humedal.

cuencas internas de Galicia costa. Sus características son:

Extensión	13.072 km ²
Provincias:	A Coruña, Lugo, Pontevedra
Longitud total de cauces	2.920 km
Longitud de costa:	1.195 km
Principales poblaciones:	Vigo, Pontevedra, A Coruña, Santiago de Compostela, Baiona, Vilagarcía de Arousa
Ríos principales:	Verdugo, Lérez, Ulla, Tambre, Xallas, Castro Grande, Camariñas, Anllóns, Mero, Ar-

Ríos principales:	teixo, Mandalo, Rías de Pontevedra, Vigo, Arousa, Muros-Noia, A Coruña, Betanzos, Costa de A Coruña.
Nº embalses:	22

El ámbito territorial de las cuencas internas de Galicia-Costa ocupa el 44,05% del territorio gallego. La cuenca se caracteriza por presentar ríos de corto recorrido, donde las precipitaciones se reparten de forma desigual. Los cauces gallegos, con 22 embalses, se encuentran fuertemente regulados, con una presa cada 132 km de río. Véase: situación ambiental de las cuencas hidrográficas españolas.

puntos negros (octubre 2005)	
(1) Río Serrido, Cambados, Pontevedra	Cambios en el régimen de sedimentación, debido a la regulación de su cauce.
(2) Las "Fervenzas" de Ézaro, río Xallas, A Coruña	Pérdida de paisaje por la construcción del embalse de Fervenzas.
(3) Río Eume, As Pontes, A Coruña.	Trasvase de agua para el llenado de un lago artificial en construcción aprovechando el hueco de una antigua mina.
(4) Río Lengüelle, Cerdeda, A Coruña.	Mortandad de peces por vertidos tóxicos de forma reiterada y desagüe de la central térmica.
(5) Río Lagares, Vigo, Pontevedra.	Vertidos de hidrocarburos.
(6) Ría de Arousa, Pontevedra.	Vertidos incontrolados.
(7) Ciudad de A Coruña.	Vertidos incontrolados
(8) Ciudad de Pontevedra.	Vertidos incontrolados

(9) Ciudad de A Coruña.	Vertido de sus aguas residuales sin tratamiento
(10) Ciudad de O Ferrol, La Coruña.	Vertido de sus aguas residuales sin tratamiento.
(11) Ciudad de Vigo, Pontevedra.	Vertido de sus aguas residuales con tratamiento inadecuado en zona sensible.
(12) Ciudad de Santiago de Compostela, A Coruña.	Vertido de sus aguas residuales con tratamiento inadecuado en zona sensible.
(13) Río Currás, Vilanova de Arousa, Pontevedra	Vertido de lodos cáusticos.
(14) Presa A Baxe, Río Umía Pontevedra.	Mal olor del río, carga bacteriana en la salida de la presa y en la potabilizadora que se abastece del embalse. Fermentación del fondo del embalse por la acumulación de sedimentos de origen orgánico. Embalse eutrofizado.

cuencas internas de Cataluña. Sus características:

Extensión:	16.438 km ²
Comunidades Autónomas:	Cataluña (52% del territorio)
Longitud total de cauces:	2.823 km
Principales poblaciones:	Barcelona, Girona, Tarragona, L'Hospitalet del Llobregat, Terrasa, Sabadell, Granollers, Reus
Ríos principales:	Muga, Fluvià, Ter, Daró, Tordera, Besós, Llo-

Ríos principales:	bregat, Foix, Francolí, Gaià, Riudecañas, rieras costeras
Nº embalses:	18 embalses y 629 azudes
Nº trasvases:	2 (Ebro-Camp de Tarragona y Siurana-Riudecanyes)

Las Cuencas Internas Catalanas poseen 18 embalses, lo que supone (sin contar otras infraestructuras hidráulicas como los azudes) que existe una presa cada 156 km de cauce. El 28,38% de los recursos hídricos naturales están regulados (791 hm³), con lo que el 60% de las aguas consumidas proceden de cauces superficiales (principalmente procedentes del río Ter, 47%, y de la cuenca del Llobregat, 38%) y el 40% de extracciones subterráneas. Véase: situación ambiental de las cuencas hidrográficas españolas.

puntos negros (octubre 2005)	
(1) Acuífero de Bloque de Gala, Tarragona.	Sobreexplotación.
(2) Acuífero de Camp de Tarragona, Reus, Tarragona.	Sobreexplotación.
(3) Acuífero Cordillera Prelitoral, Tarragona-Barcelona.	Descenso del nivel. Sobreexplotación.
(4) Acuífero Penedès, Anoia, Barcelona.	Descenso del nivel. Sobreexplotación.
(5) Acuífero Baix Llobregat, Barcelona.	Descenso del nivel. Sobreexplotación.
(6) Acuífero Baix Tordera, Barcelona-Girona.	Descenso del nivel. Sobreexplotación. Contaminación por nitratos con niveles >50mg/l.
(7) Acuífero Alt Maresme, Barcelona.	Contaminación por nitratos.

(8) Acuífero Baix Ma-resame, Barcelona.	Contaminación por nitratos.
(9) Acuífero del Vallés Terrasa, Barcelona.	Contaminación por nitratos.
(10) Río Mogent, La Roca del Vallés, Barce-lona.	Campo de golf con expediente abierto por regar sin la autoriza-ción necesaria. Extracción ilegal de agua.
(11) Río Foix, Barcelo-na.	Río contamina-do.
(12) Río Mogent, Bar-celona.	Río contaminado.
(13) Río Llobregat, Barcelona.	Calidad deficien-te.
(14) Río Fluvià, Beuda, Garrotxa, Girona.	Vertido de 25.000 l de fuel que afectaron a 2,5 km de río. Vertidos de hidrocarburos.
(15) Río Vallgorguina, afluente del Tordera, Sant Celoni, Barcelona.	Vertido de dioxanos y dioxalanos por la empresa Cray Valley. El suministro de agua de Blanes se vió afectado. Ver-tido industrial.
(16) Ciudad de Barce-lona.	Vertido de sus aguas residuales sin tratamiento.
(17) Ciudad de Saba-dell, Río Ripoll Barce-lona.	Vertido de sus aguas residuales con tratamiento inadecuado.
(18) Ciudad de Sant Fe-liu de Llobregat, río Llobregat, Barcelona.	Vertido de sus aguas residuales con tratamiento inadecuado.
(19) Ciudad de Tarra-gona, río Francolí.	Vertido de sus aguas residuales con tratamiento inadecuado.
(20) Ciudad de Terrasa, Riera de les Arenes,	Vertido de sus aguas residuales

Barcelona.	con tratamiento inadecuado.
(21) Ciudad de Vilade-cans, río Llobregat, Barcelona.	Vertido de sus aguas residuales con tratamiento inadecuado.
(22) Río Tordera, Co-marca del Maresme, Barcelona.	Acumulación de residuos y basu-ras.
(23) Osona, Barcelona.	Alta concentra-ción de explota-ciones ganaderas. Las aguas de to-rrentes y ríos no son aptas para el consumo por su alto contenido en nitratos.

cuencas internas del país vasco. Son sus ca-racterísticas:

Extensión:	2.267 km ²
Comunidades Autó-nomas:	País Vasco
Longitud total de cau-ces:	456 km
Principales poblacio-nes:	Bilbao, San Se-bastián, Eibar
Ríos principales:	Bidasoa, Oiart-zun, Urumea, Oria, Urola, Deba, Artíbal, Lea, Oka, Butroe, Ibaizábal, Barbadún.
Nº embalses:	7

La actividad industrial que durante años se ha venido desarrollando en la cuenca, las demandas de la población (que sirven a 1.385.598 habitantes) y la especial orogra-fía de la región (cauces cortos y valles encajados) han causado un fuerte impacto en los recursos hídricos. Las cuencas internas vascas poseen siete embalses, lo que supo-ne una presa cada 65 km de cauce. Además, en los ríos se levantan más de un millar de diques y otros obstáculos, muchos de ellos en desuso, que modifican la dinámica natu-ral de los cauces y suponen un gran perjui-cio para la ictiofauna. Éste es un hecho que se repite a lo largo de toda la geografía es-

pañola y al que la Administración no presta atención. Sin embargo, consciente de este problema, el Gobierno Vasco tiene la intención de eliminar algunas de estas barreras físicas para mejorar la calidad ecológica de sus ríos y ajustarse así a la DMA. La orografía de la región, con valles abruptos, ha hecho que el mayor impacto en los ríos de la demarcación sea de carácter hidromorfológico (ocupación de valles y vegas, modificación de cauces...). El 85% de la red fluvial está afectada por presiones morfológicas significativas y gran parte de los humedales que jalonaban la cuenca han desaparecido tras ser drenados o desecados para facilitar el desarrollo urbano. La mayor parte de las denuncias de la Administración ambiental vasca son por tala de árboles, actuaciones ilegales junto a los ríos (infraestructuras o aprovechamientos no permitidos, rellenos de cauce) y extracciones de agua sin concesión. Véase: situación ambiental de las cuencas hidrográficas españolas.

puntos negros (octubre 2005)	
(1) Río Ibaizábal, barrio de Boroa Amorebieta, Bizkaia	Fuerte contaminación. Vertido industrial de 50.000 litros de nitrito sódico procedentes de la construcción de la central térmica de Amorebieta.
(2) Río Ibaizábal Elorrio, Bizkaia	Vertido industrial de 400 litros de detergente
(3) Río Oka, Bizkaia	inviabile. Presencia de cromo, níquel fosfatos, nitritos amonio y déficit de oxígeno en el agua
(4) Río Deba, Gipuzkoa	Vida piscícola Presencia de DDT, PAH, AOX, etilbenceno y tolueno en los sedimentos. Lodos tóxicos acumulados en los sedimentos del lecho del río.
	Presencia de mercurio, plomo, cobre, zinc, PCB's y

(5) Río Uru-mea, Gipuzkoa	PAH's en los sedimentos. Lodos tóxicos acumulados en los sedimentos. Vida piscícola afectada por la presencia de altas concentraciones de cromo, zinc, PCB's y también PAH's
(6) Estuario del Barbadún, Bizkaia.	Vertido de hidrocarburos.
(7) Estuario del río Oka, Gernika, Bizkaia	Vertidos de la depuradora con mal funcionamiento y dragado del río.
(8) Estuario del río Lea, Bizkaia.	Vertidos urbanos.
(9) Estuario del río Uru-mea, Gipuzkoa	Vertidos urbanos.
(10) Estuario del río Artibai, Bizkaia.	Vertido de aguas residuales sin tratamiento.
(11) Estuario del río Urola, Zumaia, Gipuzkoa	Dragado del río

cuerno. Designación oficial española del Molusco: *Cerithium vulgatum*.

cuerno. Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Triton nodifer* (Lamarck). Sinónimo: **caracola**.

cuerno de la abundancia. Nombre vulgar de la seta: *Craterellus cornucopioides*.

cuerno de Tritón. Véase: Gasterópodos.

cuerno ondulado. Véase: caracol de cuerno ondulado.

cuernos. Nombre usual de una pieza de pan en Chinchón (Madrid) y Gijón. Pieza individual de conformación tetrafálica y silueta abierta. Véase: panes de España.

cuero. Véase: vino aroma cuero.

cuero. Pellejo que cubre la carne de algunos animales. Véase: textiles, papeles y cueros.

cuero. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Myliobatis chilensis* (Philippi). Sinónimo: **águila marina chilena.**

cueros. Véase: textiles, papeles y cueros.

cuero. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino con fuerza vinosa, un sabor marcado, una sustancia carnosa; lo contrario de un vino ligero, flojo, frío. Véase: cata del vino.

Cuerva. Término municipal de la provincia de Toledo (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cuerva. Nombre vulgar del pez: *Scomber japonicus.*

cuervas. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Pneumatophorus colias* (Gmelin). Sinónimo: **estornino.**

cuesco. Nombre vulgar de la planta: *Acrocomia culeata.*

cuesco de lobo. Nombre vulgar de la seta: *Lycoperdon saccatum.*

cuesco de lobo erizado. Nombre vulgar de la seta: *Lycoperdon echinatum.*

cuesco de lobo espinoso. Nombre vulgar de la seta: *Lycoperdon echinatum.*

cuesco de lobo gigante. Nombre vulgar de la seta: *Calvatia gigantea.*

cuesco de lobo grande. Nombre vulgar de la seta: *Calvatia caelata.*

cuesco de lobo oscuro. Nombre vulgar de la seta: *Lycoperdon umbrinum.*

cuesco de lobo pequeño. Nombre vulgar de la seta: *Bovista nigrescens.*

cuesco de lobo perlado. Nombre vulgar de la seta: *Lycoperdon perlatum.*

cuesco de lobo piriforme. Nombre vulgar de la seta: *Lycoperdon piriforme.*

cuete. Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado vacuno.

Cueva de Agreda. Término municipal de la provincia de Soria (Castilla y León) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cuevas del Becerro. Término municipal de la provincia de Málaga (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cuezo. Nombre vulgar de la planta: *Prunus avium* ó *Malpighia puniceifolia.*

cuino. Voz con que se llama al cerdo. Véase: cerdo.

cuisse de dinde farcies boulangere. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “pollo y animales de caza”. Nombre español: patas de pavo rellenas con patatas

boulangere. Véase: pollo y animales de caza en la cocina de Francia.

cuiflacoche. Ingredientes de la cocina de Méjico. Hongo que le sale al elote. Entre los mexicanos se considera como “excremento del dios de los mantenimientos” Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico.

cuji. Nombre vulgar del pez: *Bathystoma aurolineatum rimatum* (Jordan y Swain). Sinónimo: **ronco jeníguano**.

cul-blanc. Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita ovoidea*.

culantro. Nombre vulgar de la planta: *Coriandrum sativum*.

culata de contra. Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado vacuno. Los filetes de esta pieza son muy jugosos, aunque no tienen muy buena presentación, son propios para empanar. Se utiliza la carne para toda clase de guisos y es más sustanciosa que la de contra. Véase: tapa.

culebra. Designación oficial española del pez: *Entelurus aequoreus*; *Nerophis aequoreus*; *Sygnathus aequoraeus*. Sinónimo oficial: Aguja; Akuila; Enteluro; Fusta; Orratz; Serp.

culebra. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Centrophis remicaudus* (Kaup). Sinónimo: **culebrita roja marina**.

culebra. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Echelus oxyrhynchus* (Rafinesque). Sinónimo: **culebra de mar**.

culebra. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Echelus oxyrhynchus* (Rafinesque). Sinónimo: **culebra de mar**.

culebra. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Conger myrus* (Costa). Sinónimo: **congrío pintado**.

culebra. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Gymnothorax mordax* (Ayres). Sinónimo: **morena de California**.

culebra. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Muraena insolarum* (Jordan y Davis). Sinónimo: **morena lentejuela**.

culebra. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Myrichthys tigrinus* (Girard). Sinónimo: **safio tigre**.

culebra de mar. Designación oficial española del pez: *Echelus oxyrhynchus*; *Muraena serpens*; *Ophichthys serpens*; *Ophisurus serpens*; *Oxysthomus serpens*; *Sphagebranchus serpens*. Sinónimo oficial: Aserp; Bicha marina; Congre serpenter; Lirión; Láti-go; Serp; Serp de mar; Sierpe de mar; Sierpe marina.

culebra de mar. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Gymnothorax chilensis* (Günther). Sinónimo: **morena chilena**.

culebra de mar. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Gymnothorax modesta* (Kaup). Sinónimo: **morena modesta**.

culebra de mar. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Gymnothorax porphyrea* (Guichenot). Sinónimo: **morena Juan Fernández**.

culebra de mar. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Muraena appendiculata* (Guichenot). Sinónimo: **morena anguila**.

culebra marina. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Myrichthys tigrinus* (Girard). Sinónimo: **safio tigre**.

culebra marina. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Ophichthus zophochir* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **tieso chiro**.

culebra murena. Nombre vulgar del pez: *Gymnothorax funebris* (Ranzani). Sinónimo: **morena congrio**.

culebra picuda. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Conger myrus* (Costa). Sinónimo: **congrío pintado**.

culebra plateada. Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Trichiurus nitens* (Garman). Sinónimo: **sable peludo**.

culebrita ciega de mar. Nombre vulgar del pez: *Apterichthys caecus* (Delaroche). Sinónimo: **morenata**.

culebrita marina de arena. Designación oficial española del pez: *Caecula imberbis*; *Leptocephalus spallanzani*; *Spagebranchus imberbis*. Sinónimo oficial: Cuca serpiente; Doncella; Donsella; Fill de morena; Julia; Serpiente de mar.

culebrita roja marina. Designación oficial española del pez: *Centrurophis remicaudatus*; *Echelus rufus*; *Ophichthus rufus*; *Ophisurus hispanicus*; *Ophisurus hispanus*. Sinónimo oficial: Congre serpiente; Culebra; Látigo; Serpiente de mar; Serpiente de mar.

culengue. Nombre vulgar, en Chile, del molusco: *Gari solida* (Gray). Sinónimo: **colengue**.

culgros. Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita ovoidea*.

cullereta. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cottus ferrugineus* (Heckel y Kner). Sinónimo: **cavilat**.

cultivo de algas. La demanda de algas, ya sea para el consumo humano o para la elaboración de diferentes productos industriales, como algunos medicamentos, cosméticos, pinturas, productos textiles, etc., se ha intensificado en los últimos años, llegando la producción mundial en 1985 a 3 583 000 toneladas. Las algas han sido utilizadas como alimento desde tiempo inmemorial en los países orientales como

Japón y en algunos países americanos como México; es probable que las tradiciones y gustos mantengan este consumo y posiblemente puedan sustituir a algunas hortalizas como la lechuga y el apio, por su contenido nutricional y porque sus precios pueden ser más bajos. Su principal valor nutritivo radica en las vitaminas y minerales que contienen, entre las que se encuentran la A, la B₂ y la B₁₂, además de hierro y yodo. Por ejemplo, el alga japonesa nori, que pertenece al género *Porphyra*, contiene una elevada cantidad de proteínas, vitaminas y minerales, principalmente yodo, y las tres cuartas partes de sus hidratos de carbono son digeribles por el hombre; el wakame del género *Undinaria* y el kombu, del *Laminaria*, contienen cantidades importantes de proteínas. En los últimos tiempos se han realizado muchas investigaciones sobre las posibilidades de obtener proteínas de algas unicelulares, en especial, las algas verdeazules y las algas verdes, que son vegetales microscópicos cuyo cuerpo está formado por una célula como la especie *Spirulina maxima*, alga verde, cuyo peso está formado hasta un 50% por proteínas. Sin embargo, muchas algas son difíciles de digerir, por lo que son consumidas como suplemento alimenticio, mezclándolas con harinas, y también sometiendo primero a digestiones artificiales, aunque esto las encarece y hace que puedan llegar a ser antieconómicas. Algunas algas son utilizadas como suplementos de los piensos destinados a alimentar animales, como la del género *Ascophyllum*, que en el norte de Europa y en Norteamérica se usa para complementar el alimento de cerdos y vacas. También las algas se pueden emplear para abonar los terrenos de cultivo, preparando con ellas fertilizantes líquidos de gran utilidad; asimismo se utilizan en la industria química. Sin embargo, el principal aprovechamiento de estos vegetales se tiene en la preparación de productos farmacéuticos, como la de anticoagulantes o de medicinas que sirven para expulsar parásitos intestinales. También se ha com-

probado la actividad antibacteriológica de algunas algas. Se emplean mucho en bacteriología para preparar medios de cultivo con el agar-agar que se obtiene de ellas. La creciente demanda de algas ha estimulado que los científicos y técnicos hayan iniciado los programas para cultivarlas, especialmente de aquellas que se utilizan para el consumo humano. En algunos países como Japón y China, el cultivo de las algas representa una industria que se encuentra en expansión y en otras partes del mundo se está trabajando intensamente para lograr cultivarlas tanto con fines alimenticios como industriales. El cultivo no sólo está resolviendo el problema de la sobre explotación que algunas poblaciones naturales de algas han sufrido, sino que facilita su colecta, además de utilizar aquellas especies que viven en zonas de difícil acceso; también se reducen los costos de la operación y se asegura que la materia prima que la industria requiere se tenga de manera uniforme. La mayoría de las especies de algas producen gran cantidad de elementos reproductores, llamados esporas, y pueden incrementarse notablemente si se mejoran las condiciones del medio donde se están cultivando. Los cultivos deben localizarse en áreas protegidas, con características fisicoquímicas y biológicas adecuadas, según la especie que se trabaje, y que no tengan contaminación; asimismo las algas se tienen que proteger de los depredadores, como algunos peces, erizos de mar, y de parásitos; el manejo de los vegetales jóvenes debe hacerse con gran cuidado; y la recolección tiene que organizarse de manera de sostener la máxima productividad. Además es indispensable conocer la biología del organismo, en especial su reproducción y desarrollo. Los primeros cultivos de los que se tienen noticias fueron los del alga nori *Porphyra*, que se iniciaron en Japón, durante el siglo XVII, utilizando ramas de árboles o de bambú para recoger las espo-

ras, colocándolas posteriormente en las áreas de crecimiento. Los investigadores británicos descubrieron en el cultivo de esta alga una fase de su desarrollo a la que llamaron conchocelis, que es capaz de fijarse en las conchas durante el verano y soltarse en el invierno, lo que aprovechan los cultivadores para recogerla en redes colectoras, para llevarlas a las zonas de crecimiento. El cultivo del nori ha alcanzado el mayor desarrollo en el Japón, donde se considera como la más rentable de las actividades pesqueras, y en los Estados Unidos. En Japón también se está cultivando el alga parda wakame, perteneciente al género *Undaria*, utilizando el sistema de cuerdas y la siembra en praderas. Esta alga libera un gran número de esporas que se recogen en cuerdas de fibra sintética, que se fijan en marcos de madera hasta finales de otoño, cuando las algas alcanzan un milímetro de longitud, se trasladan en balsas flotantes al mar y crecen rápidamente en las aguas frías durante el invierno, llegando a tallas de un metro y produciéndose 10 kilogramos de algas húmedas por cada metro de cuerda de cultivo. En zonas donde crece el alga wakame de manera natural se colocan piedras o bloques de cemento para que se fijen las esporas y el alga se desarrolle. En Japón y en Corea se cultiva el alga kombú, *Laminaria japonica*, a la cual los chinos llaman jaidai y la están cultivando también con gran éxito, llevándola desde las frías aguas oceánicas del norte de Japón, noreste de Corea y Siberia, hasta la costa norte del Mar Amarillo adyacente a China, que presenta características semejantes. El cultivo de esta alga se lleva a cabo en las bahías cuyas aguas tienen una profundidad de alrededor de 10 metros. El alga crece en cuerdas envueltas a largas varas de bambú flotantes sujetas a manera de estacas, o bien, descansando sobre el fondo del mar por medio de pesas. El primer paso consiste en recoger las esporas de las

plantas maduras a fines de otoño y colocarlas en una especie de escalerillas hechas de pedazos de bambú que penden de las varas. En el mes de enero, las esporas se convierten en retoños que luego se trasplantan y fijan en las cuerdas a intervalos regulares y después de 4 o 5 meses son algas de 3 o más metros de largo, para ser recogidas. Una serie de dificultades tuvieron que superarse para que el cultivo resultara comercial; incluso después de experimentos satisfactorios con este método, la producción era baja y el costo resultaba alto. La colocación estrecha de los retoños ha demostrado ser uno de los medios para aumentar el rendimiento y en las zonas experimentales la producción en gran escala ha elevado su rendimiento de un 30% a un 50%. También se puede incrementar el cultivo por medio de la fertilización del agua. Sin embargo, el fertilizante vaciado a las aguas del mar que están en constante movimiento sería pronto arrastrado de la zona de cultivo; fue así que se idearon métodos especiales para su aplicación, empleando vasijas de arcilla porosa que permiten que el fertilizante escurra lentamente. Los experimentos realizados en un área extensa demuestran que la aplicación de un kilogramo de nitrato de amonio aumenta considerablemente la cantidad de alga, probando de esta forma que el fertilizante distribuido tiene igual efecto que cuando se aplica en los cultivos agrícolas. Otro país que está cultivando algas con gran éxito es Filipinas, principalmente las del género *Eucheuma*, en la zona de Mindanao-Tawitawi, para la producción de ficocoloides. En este país se ha establecido un sistema familiar de cultivo, en el que el cultivador y su familia aportan la mano de obra, así como los materiales naturales, como los construidos con mangle, y las empresas productoras de ficocoloide proporcionan los materiales de mayor costo, como las redes, la asesoría técnica y aseguran la adquisición de la producción. En los Estados Unidos están cultivando la especie *Eucheuma isiforme* en Florida, en la Bahía de Puget y el Es-

trecho de Juan de Fuca, en el estado de Washington. También han iniciado su cultivo controlado en estanques, con un rendimiento potencial muy alto por hectárea, pero sus costos son más elevados. El cultivo de algas en estanques, que rinde formidables incrementos en la productividad, abre importantes perspectivas a esta industria mundial, gracias a experimentos realizados por científicos norteamericanos y japoneses. Lograron establecer una granja donde al alga roja común, también llamada liquen de Irlanda y que pertenece a la especie *Chondrus crispus* puede producirse en cultivo en cantidades 60 veces más altas que las que reditúa su rendimiento natural. El alga roja contiene el coloide químico conocido como carragenano, sustancia gelatinosa que se emplea en la elaboración de productos químicos, alimenticios, farmacéuticos y pinturas. Aunque la producción de este agente químico se cuadruplicó en los últimos años, su disponibilidad en el mercado mundial es limitada a pesar de los cultivos que se realizan en Filipinas. Por tal motivo, los precios de las algas que lo contienen se han incrementado notablemente. Para el cultivo de estas algas, los científicos recomiendan que se utilicen tanques de madera prensada y cubierta con fibra de vidrio o plástico, con un área de superficie de 3 metros cuadrados, a ellos debe circular constantemente aire llevado por compresoras. En cada estanque se pueden colocar 20 kilos de algas y al cabo de 30 días recolectarse 36, lo que rinde un peso neto de 7.2 kilogramos; cada año pueden obtenerse hasta 10 cosechas, o sea, 72 kilos de producto seco. Los principales productores de algas rojas son Indonesia y Filipinas; este último las cultiva en granjas que rinden más de 30 toneladas de producto seco por hectárea al año, y el método de desarrollo consiste en amarrar pequeñas ramas de estas algas a una red de monofilamento, justo bajo el nivel de la marea baja y en lagunas protegidas; en sólo 3 meses una rama de 50 gramos puede alcanzar hasta 5 kilogramos. Como se ha

observado que existen grandes posibilidades de cultivar algas, en muchos países se han iniciado programas con este fin y así por ejemplo en la India se está experimentando con la especie *Gracilaria edulis*, fijando fragmentos de plantas sanas y de crecimiento rápido, a cuerdas de benote extendidas en el mar, logrando que en diez meses y medio llegaran a la talla comercial. En Francia se están desarrollando programas para el cultivo del kelp o sargazo gigante *Macrocystis pyrifera*, para contar con la materia prima que su industria necesita para la producción de alginatos. El principal problema que tuvieron que vencer los investigadores franceses fue el miedo de llevar a sus aguas una especie extraña que podría proliferar de manera incontrolada, produciendo daños en el ecosistema natural. El cultivo de algas microscópicas como las de agua dulce de los géneros *Chlorella* y *Scenedesmas*, y la que vive en aguas salobres, *Spirulina*, ha cobrado gran impulso en los últimos 20 años, en que los científicos del Instituto Francés del Petróleo empezaron a cultivar *Spirulina* en África. La *Spirulina* ha sido consumida desde hace más de 500 años por los aztecas en México y los kanembu en África, los cuales recogían el producto y lo colocaban en cestos y jarros a fin de secarlo expuesto al Sol. En África todavía su consumo es común en forma de una salsa llamada die a la que se le agrega grasa de res, cebolla frita, pimientos, gramíneas silvestres y lengua de vaca, y esta salsa sirve para acompañar las albóndigas de mijo. El cultivo de *Spirulina* lo iniciaron los técnicos franceses y belgas en la árida región de Tchad en el año de 1962 y esto trajo como resultado que otros países se interesaran en producir esta alga; por ejemplo, en México la compañía Sosa Texcoco, S. A., aprovechando las aguas que sobran de su proceso industrial ricas en sosa cáustica, sal industrial, carbonato de sodio, carbonato de calcio, y utilizando

un evaporador solar, la cultivó en la región conocida como "El caracol" en Texcoco, produciendo tabletas de concentrado del alga que se exportan a Inglaterra, el resto de Europa, Japón y Estados Unidos, y así el viejo tecuitlatl de los aztecas volvió a resurgir después de cinco siglos. En la actualidad, Sosa de Texcoco extrae sales de sodio del lago semiseco, para uso industrial; mientras una planta piloto anexa permite obtener la *Spirulina*. Una hectárea de alga rinde una cosecha de 30 toneladas de proteína seca. El Instituto Nacional de Nutrición fabricó sopas, atoles y flanes con la *Spirulina* y los probó en seres humanos, comprobando que no provoca ningún tipo de enfermedades. En 1985, en los Estados Unidos se estableció una granja para cultivar *Spirulina* dotada de instalaciones con la más alta tecnología, que puede producir una tonelada diaria de esta alga. La granja pertenece a la empresa Earthrise Farms, localizada en la región del Valle Imperial, al sur de California, y utiliza tierras no aptas para otro tipo de cultivo, y agua con alta concentración de sales que tampoco se puede utilizar en agricultura. El producto lo están empleando para producir complementos alimenticios para atletas, naturistas vegetarianos y gente que desea tomar una dieta balanceada. Conforme se desarrolla la tecnología para el cultivo de las algas, los costos de producción se abaratan de manera sorprendente, lo que significa un estímulo para los países pobres, ya que pueden conseguir alimento sin que esto implique un gasto grande, lo que es muy importante para los pueblos de África, Asia y América Latina principalmente pues, con esto se puede colaborar a resolver el problema de falta de alimento que en estas naciones se presenta.

cultivo de anguilas. La anguila, trasladada al agua dulce, es uno de los tipos de peces que la acuicultura japonesa, altamente desarro-

llada, ha situado en primer plano. Casi el 40% de 100.000 peces de agua dulce, dentro de la cría de peces en Japón, en 1982, lo constituían las anguilas. Prácticamente todas las anguilas consumidas en Japón proceden de la acuicultura. Para su cría los cultivadores prefieren recoger las huevas que las anguila deposita durante el remonte de los ríos. La necesidad de huevas de anguila es tan grande en Japón que no son suficientes las propias capturas, con lo que se ha de recurrir a la importación de huevas de anguila de Europa. Por eso en Japón se puede comer anguila como pescado de mesa, con especificación expresa de si es japonesa o europea. * Para la cría se preparan estanques con agua no corriente y sistemas artificiales de agua corriente, con cubetas de cemento o de plástico. La producción de anguilas en estanques se basa en fertilizantes y cebsa intensivos. Los peces para la repoblación pesan, aproximadamente, 20 g y se relacionan con ciertas actividades especializadas en la cría de huevas de anguila de alevines. La a de las anguilas se pescan medio año después, con un peso aproximado de 150 g. Las anguilas grandes no son muy apreciadas en Japón por lo que se dedican, casi exclusivamente, a la exportación hacia Europa.

cultivo de caracoles. El consumo de caracoles de tierra supera, en cantidad, a las aportaciones que pueden obtenerse por recolección natural. Por ello es necesario recurrir a la cría de los caracoles con el objeto de dar satisfacción al mercado. Las formas de organizar la cría pueden ser: **Cría verdadera, propia o completa.** (Desde el nacimiento hasta el momento del consumo) Cuando se colocan reproductores idóneos en lugares que reproducen lo más fielmente posible las condiciones ambientales naturales, con el fin de que los sujetos se multipliquen varias generaciones. **Cría parcial.** Cuando se limita a introducir en el recinto (llamado criadero) en la estación primaveral o veraniega, y posteriormente tantas veces como sea posible abastecerse de materia prima, individuos recogidos en estado salvaje con el fin del engorde y mejora de las carnes, con vistas a la

venta otoñal o invernal. **Cría extensiva.** (Efectuada en vastas áreas de terreno) consiste en individualizar zonas que por sus características climáticas pueden asegurar el desarrollo de la repoblación de los caracoles. Véase: caracoles terrestres.

cultivo de carpas. Las carpas (*Cyprinus carpio*) son peces a los que les gusta el calor. Los estanques para carpas son, por ello, aguas de una profundidad constante, que no sobrepasan 1,5 m. En la mayoría de los casos se trata de estanques sin notables corrientes de agua fresca. Bajo las condiciones climáticas centroeuropeas, las carpas alcanzan, al final de su 1º año de vida, un peso que oscila entre los 30 y 50 g; el final del 2º año su peso oscila de 250 a 400 g y, tras el 3º año, de 1.200 a 1.500 g. Al contrario que los criadores europeos, los japoneses prefieren los estanques con fuertes corrientes de agua fresca. Estos estanques, con agua corriente, alcanzan, por lo general, entre 50 y 150 m², con una profundidad de entre 1,5 y 2 m. Es habitual el vertido de agua entre unos 300 y 500 l/s. Mediante la renovación continuada del agua del estanque se consigue una repoblación de éste extremadamente elevada.

cultivo de mejillones. El mejillón se cría en muchas partes del mundo, pero a gran escala sólo en Europa. España ocupa el primer lugar con unas 150.000 toneladas por año, seguida de Holanda con unas 100.000 toneladas/año. A los mercados europeos llegan cada año un total de 300.000 toneladas de mejillones. De esta cantidad, tan solo los franceses consumen 80.000 toneladas. Holanda exporta, principalmente a Francia y Bélgica; los mejillones españoles van a parar principalmente a las ollas italianas. Los propios holandeses parecen no apreciar su riqueza en mejillones; casi la totalidad de la cosecha se exporta fresca o en conserva. En España, sólo en la costa gallega, hay más de 3.000 balsas firmemente ancladas de las que cuelgan las amarras repletas de mejillones. Gracias a la extraordinariamente propicias condiciones de vida, los mejillones crecen rápidamente en las rías, de modo que ya a los 8 o 9 meses

(después de experimentar 2 o 3 cambios durante su crecimiento) los mejillones alcanzan su tamaño normal para el comercio, es decir, unos 7 cm de longitud o más. Un tamaño para el que los mejillones de otras zonas, por ejemplo, los de Canadá o Inglaterra, necesitan de 4 a 5 años. Las amarras, que entonces llegan a pesar unos 120 kg, se izan a los botes y se recogen. Los mejillones, que han de llegar frescos al mercado, se lavan a bordo inmediatamente y, por lo general también se empaquetan. Los otros son llevados a las fábricas conserveras de la costa, donde se cuecen, seleccionan y, finalmente, se pelan a mano. Por principio, este proceso de trabajo no está mecanizado, dado que la fina carne del mejillón es muy delicada. Véase: *Mytilidae*

cultivo de ostras. El cultivo de las ostras requiere tiempo y un trabajo intensivo. Dura de 3 a 4 años, y son necesarias 35 operaciones antes de que una ostra haya madurado para el mercado. Al principio está la “**captura**” de las minúsculas larvas, que después del desove (en los meses de junio a agosto) se mueven algún tiempo nadando libremente en el agua, antes de buscar un lugar donde anclar. Los criadores de ostras les ayudan a ello, ofreciéndoles sitios apropiados en forma de los denominados “**colectores**”. Estos pueden ser planchas de pizarra o tejas cubiertas de cal, valvas de conchas alineadas con alambres o bien barras o cubos de plástico. Tras unas ocho semanas se recogen las jóvenes ostras de los colectores y se llevan a los llamados “**parques de ostras**”. Estos consisten en parcelas alineadas en las zonas de marea que por medio de rejas bajas suelen estar protegidas de las tormentas y de los enemigos naturales de las ostras (como los cangrejos, las estrellas de mar, los caracoles ladrones, los calamares), y por las que fluye agua rica en plancton. Las ostras jóvenes se dejan libres en cajas de alambre planas o se colocan en sacos de plástico de malla gruesa en el fondo del mar. Aquí permanecen de 2 a 3

años hasta que han alcanzado su tamaño de mercado. En este tiempo han de ser alimentadas y cuidadas. No deben de crecer muy juntas las unas de las otras, las vegetaciones de algas y los mejillones han de ser alejados. Ahora puede pasarse al siguiente estadio (en el caso de las “Marenes” o “Fines de Claires” francesas, por ejemplo, esto es una obligación) que consiste en cebarlas y refinarlas en los llamados “Claires”, cuencas planas o antiguas salinas de mar en las que el agua es muy rica en plancton, pero ya no tan saladas como en los parques. Aquí, durante los siguientes 10 a 12 meses, consiguen las ostras su calidad óptima y su gusto “típico”, que depende de las condiciones del agua y la alimentación dadas en el respectivo Claires. Los Claires más famosos son los de las Marenes francesas, que no sólo le otorgan a las ostras un fino sabor a nuez, sino también un delicado color verde. Este es causado por una diatomea cobriza de la que se alimentan principalmente las ostras allí. Por último, antes de ser vendidas, las ostras han de ser puestas aún durante algunos días en **piscinas limpias** y controladas continuamente por las autoridades, en las que puede eliminar también arena y cualquier tipo de impurezas. En Marenes las ostras “aprenden” también enseguida en estas piscinas cómo pueden sobrevivir en tiempo de sequía. Para ello se vacían las piscinas por la noche. Los animales “comprenden” en seguida que deben mantener sus valvas herméticamente cerradas, a fin de que no se pierda nada del agua almacenada dentro de la concha. Este “entrenamiento” es importante para el transporte y el consiguiente almacenamiento, que, de este modo (con una refrigeración adecuada) puede llegar a durar hasta 2 semanas. En Europa, la estación tradicional de la ostra se sitúa en los meses que tienen una “r”, o sea, que dura de septiembre hasta abril. Por supuesto, esto es distinto en otras partes del mundo, donde varía el ciclo de las estaciones del año. El cultivo de las ostras se practica actualmente en las costas de la mayoría de los países indus-

triales. Los EE.UU. están a la cabeza en esta área, seguidos de Japón, Francia, Dinamarca, Holanda, Inglaterra, Irlanda, Australia, Nueva Zelanda y Canadá. Tan sólo el 20% de la “producción” americana se come crudas, el resto se elabora de distintos modos: ahumadas, congeladas, incluso secadas al aire, pero principalmente se elaboran en conservas. En Europa esta proporción es justamente la contraria. Aquí se consume un 80% vivas y frescas.

cultivo de percas. Las percas se crían en sus incontables especies en estanques de Asia y África, en especial. El tipo más fácil de hallar en los criaderos es la perca de Mozambique. * En el caso de las percas, los machos crecen más rápidamente que las hembras, ya que, como éstas incuban en la boca durante la etapa reproductora les es imposible ingerir alimento alguno. Puesto que resulta difícil diferenciar el género de los alevines en reserva, los granjeros han preferido la cría de híbridos. Mediante determinados cruces se consigue, con escasas excepciones, la producción de individuos exclusivamente masculinos. El crecimiento de los peces depende, en extremo, del tamaño de la repoblación. Por lo general, se alcanzan pesos de 100-150 g, con lo que, en 1 año, son aptos para el mercado.

cultivo de pez limón. Para la cría de la serviola (*Seriola dumerili*) Se utiliza el sistema de compartimentos de redes, que consiste en mantener a los peces encerrados en un área delimitada por redes colocadas sobre el suelo y a los lados en el mar. El pez limón es un pescado de mesa, muy apreciado en el Sureste asiático. La gran demanda de Japón y Taiwán se cubre, casi exclusivamente, con las acuiculturas que se encuentran en bahías marinas protegidas. El aumento artificial del pez limón todavía no ha sobrepasado el estado experimental. La acuicultura de este tipo de pez queda, por ello, limitada por la cantidad de huevas que se capturan en el mar. El pez limón es un pez voraz. Incluso los alevines deben separarse por tamaños para la repoblación de los

compartimentos, porque, de lo contrario, los mayores se comen a los pequeños.

cultivo de sabalote. El sabalote (*Chanos chanos*) se cría en granjas marinas; consisten en cercar bahías marinas, lagunas o fiordos enteros, convirtiéndolos en lagos abiertos, llamados “pens”. El sabalote es un pescado de mesa muy apreciado, sobre todo en el Sureste Asiático pese a que tiene muchas espinas. En gastronomía son los especialistas los que quitan las espinas antes de rehogar o asar el pescado. Para la cría del sabalote es necesario obtener las huevas del mar. La temporada de captura oscila entre los meses de marzo y agosto. Durante este tiempo se pueden ver, en las playas de Filipinas e Indonesia, multitud de pescadores ocupados en la obtención de freza de sabalote. Para la obtención de las larvas, que son de una longitud entre 15 y 25 mm, y que se encuentran justo por debajo de la superficie acuática, se utiliza una red de malla fina cuya relinga superior está sujeta a una estructura flotante, que es la que recibe el empuje del agua y la que soporta el peso de la red. * Las huevas se crían en estanques costeros, los llamados “Tambaks, hasta que se convierten en peces aptos para su comercialización. Las áreas preparadas para las huevas recién pescadas tienen sólo unos cm de profundidad. Son alimentadas con yema de huevo cocido pulverizada, harina de arroz o de trigo. Unos 30 días después los peces habrán alcanzado una longitud de entre 5 y 7 cm, la necesaria para trasladar los alevines a los “Tambaks” y granjas marinas donde crecen hasta convertirse en peces aptos para ser comercializados.

cultivo de salmón y trucha marisca. Se utiliza el sistema de compartimentos de redes, que consiste en mantener a los peces encerrados en un área delimitada por redes colocadas sobre el suelo y a los lados en el mar. La cría de salmones y truchas mariscas (*Salmo trutta trutta*) se ha desarrollado especialmente en Noruega. Allí ya existen sistemas extraordinariamente automatizados. En estos sistemas se gradúa, con ayuda del ordenador, la cantidad de comida, el tiempo y la intensidad de la alimentación

mediante la observación de la duración de la luz solar, la temperatura del agua, la cantidad y el tamaño de los peces. Incluso el transporte de la comida y la alimentación de los peces se realizan de forma automatizada. La mayor parte de la producción de salmón noruego procede de criaderos. * Últimamente se han llegado a realizar interesantes cruces de salmón y trucha de mar, dando lugar a las llamadas y conocidas **truchas asalmonadas**, tan comercializadas.

cultivo de setas. No se conoce con exactitud la fecha en que comenzó a cultivarse el champiñón, pero sí que ya era conocido desde tiempos anteriores a J.C., y que fueron sin duda los romanos los primeros en iniciar una serie de cultivos muy primitivos con este hongo, posteriormente se fue extendiendo a toda Europa y hoy día su cultivo es universal. Además del champiñón (*Psalliota bispora*) y el champiñón cultivado (*Agaricus hortensis*), en Europa se cultivan ya a escala industrial el *Pleurotus ostreatus*; *Pleurotus cornucopiae*; *Agrocybe aegerita* y se hacen intentos con el *Pleurotus eryngii*. De entre los países del resto del mundo, Japón es, sin lugar a dudas, el que practica el cultivo de mayor número de especies de hongos. Y de ellos el más empleado es el *Lentinus edodes*, conocido como *Shiitake*, después en menor intensidad también cultiva otras especies tales como *Auricularia polytricha*; *Flammulina velutipes*; *Pholiota nameko*; *Tremella fuciformis*; *Volvariella volvacea*; *Auricularia auricula-judae*, etc. Véase: setas.

cultivo de transgénicos. El cultivo de transgénicos supone incremento del uso de tóxicos en la agricultura, contaminación genética, contaminación del suelo, pérdida de biodiversidad, desarrollo de resistencias en insectos y ‘malas hierbas’, riesgos sanitarios y efectos no deseados en otros organismos. Los efectos sobre el conjunto de

los seres vivos son irreversibles e imprevisibles. Los riesgos sanitarios a largo plazo de los OMG presentes en nuestra alimentación o en la de los animales cuyos productos consumimos no se están evaluando correctamente y su alcance sigue siendo desconocido. Nuevas alergias, aparición de nuevos tóxicos, pérdida de eficacia de ciertos medicamentos o efectos inesperados son algunos de los riesgos. Los OMG refuerzan el control de la alimentación mundial por parte de unas pocas empresas multinacionales. Son una de las armas predilectas de estos dictadores de la alimentación, y lejos de constituir un medio para luchar contra el hambre, aumentan los problemas alimentarios. Los países que han adoptado masivamente el uso de cultivos transgénicos son claros ejemplos de una agricultura no sostenible. La solución al hambre y la desnutrición pasa por el desarrollo de técnicas sostenibles y justas, el acceso de los pueblos a los alimentos que producen y el empleo de técnicas como la agricultura y la ganadería ecológicas. La industria de los transgénicos utiliza su poder comercial e influencia política para desviar los recursos financieros que deberían destinarse a proteger las verdaderas soluciones a los problemas agrarios y alimentarios del mundo. Los cultivos transgénicos utilizados para alimentación humana en la Unión Europea son fundamentalmente algunas variedades de maíz y de soja. Por eso en la guía roja y verde de alimentos transgénicos, editada por Greenpeace, figuran solamente aquellos alimentos que contienen, al menos, un ingrediente o aditivo producido a partir de estos cultivos. El maíz, la soja o sus derivados industriales están presentes en más del 60 % de los alimentos transformados, desde el chocolate hasta las patatas fritas, pasando por la margarina y los platos preparados. Un alto porcentaje del maíz y de la soja que llegan a España provienen de países que cultivan transgénicos a gran escala, como Argentina o Estados Unidos. En España to-

davía entran del orden de 6 millones de toneladas anuales de materias primas transgénicas. Además, se cultivan unas 75.000 hectáreas de maíz transgénico (es el único país de los 27 de la UE cuyo Gobierno ha venido tolerando desde 1998 su cultivo a escala comercial). Algunos ejemplos de ingredientes y aditivos derivados del maíz y de la soja, y por tanto 'sospechosos' de tener un origen transgénico, son: **Soja:** harina, proteína, aceites y grasas (a menudo se 'esconden' detrás de la denominación aceites/grasas vegetales), emulgentes (lecitina-E322), mono y diglicéridos de ácidos grasos (E471), ácidos grasos. **Maíz:** harina, almidón*, aceite, sémola, glucosa, jarabe de glucosa, fructosa, dextrosa, maltodextrina, isomaltosa, sorbitol (E420), caramelo (E150), grits. La diferencia fundamental con las técnicas tradicionales de mejora vegetal es que la manipulación genética permite franquear las barreras entre especies para crear seres vivos que no existían en la naturaleza. Se trata de un experimento a gran escala en que se nos involucra a todos en contra de nuestra voluntad. Además, la manipulación genética está basada en un modelo científico obsoleto y que está en entredicho. El sistema de evaluación de riesgos de la UE está repleto de trampas e irregularidades. Tras años de debate público, la mayoría de los ciudadanos españoles, al igual que los del resto de Europa, mantiene una actitud contraria a los transgénicos. Esta oposición ha llevado a muchas empresas a eliminar los ingredientes transgénicos de sus productos. Véase: alimento transgénico; etiquetado de alimentos transgénicos.

cultivo de trucha marisca. Véase: cultivo de salmón y trucha marisca.

cultivo de truchas. Los estanques para truchas están acondicionados para las necesidades de vida naturales de estos peces. Son estanques estrechos y alargados, con corriente de agua. La comida es especialmente rica en proteínas. En la cría de truchas se prefiere a menudo, la alimentación por medio de una pala. Con ello los criadores pueden acomodar la

cantidad de comida a las necesidades y, con ello, controlar regularmente la salud de los peces mejor que si se hace con aparatos automáticos dispensadores de comida. Las truchas arco iris (*Salmo gairdneri*), las más utilizadas para la cría, alcanzan, en sólo 15 meses, un peso normal de 330 g, convirtiéndose así en pescados de mesa con el tamaño mínimo exigido. En una hectárea de superficie acuática, se pueden producir, en los criaderos de truchas, entre 30.000 y 50.000 kg de pescado de mesa al año.

cultivo de vacuno. Durante el periodo de engorde a las reses se les suministran grandes cantidades de alimentos para mejorar la masa cárnica y la formación de grasa intramuscular. * En Europa el objetivo de la cría de bovino, esto es, la obtención de una determinada calidad de la carne basada en las razas y los tipos de cruces, se alcanza preferentemente mediante la cría intensiva. Este método implica la estabulación permanente de las reses y su alimentación artificial mediante dosis alimenticias (calculadas en función de la edad), en las que se combinan diferentes forrajes, piensos compuestos y aportes de vitaminas y minerales. El principio económico fundamental es alcanzar un peso final óptimo (engrasamiento adecuado) en el menor período de tiempo a través de un alto engorde diario. Con el fin de aumentar los beneficios, algunos ganaderos recurren a complejos hormonales que aceleran el desarrollo muscular y aumentan la proporción de carne. En Europa el empleo de hormonas (tanto en forma sintética como natural) está severamente prohibido. No se toleran siquiera casos en los que pudieran aducirse motivos de salud. A cambio, otros complementos de la dieta, como las vitaminas y los minerales, no plantean ningún peligro para la salud humana. En el caso de animales enfermos las leyes establecen unos criterios estrictos en la administración de sustancias como los antibióticos o fármacos de acción hormonal. Los periodos de espera y las normas sobre el uso de compuestos químico-farmacéuticos aseguran que la carne llegue a los mercados

cuando ya no se detecte ningún tipo de restos de esas sustancias. El cumplimiento de la normativa vigente se vigila en los países de la Unión Europea mediante inspecciones por sorpresa cada vez más rigurosas. * En Europa también se practica la cría en pastos al aire libre, aunque en una escala menor. Con este tipo de alimentación el tiempo necesario para alcanzar el peso final varía en función de las épocas del año; las terneras nacidas en primavera requieren unos 24 y ½ meses, mientras que para las nacidas en otoño son suficientes 19 meses. Las reses acostumbradas al ejercicio físico presentan una masa adiposa menor que las de cría estabulada. La carne es más succulenta y tiene un veteado de grasa ligero y bien distribuido. * Las razas de carne se crían fundamentalmente en Estados Unidos, Argentina y Australia, países todos ellos con grandes espacios abiertos y son relativamente raras en Europa, donde predomina el vacuno mixto. La creciente demanda de carne de vacuno joven y magra (menos succulenta al gusto que la de los vacunos mayores) y los aspectos de orden puramente económico, como el precio de los terneros, han operado en Europa una serie de cambios en la cría de bovinos. En numerosos países se ha extendido la cría de toros y novillos, sensiblemente más rentable, en detrimento de los terneros. En cuanto a las terneras hembras, se aprovechan para la producción de carne los animales excedentarios para el rendimiento lácteo. Las terneras sometidas a una cría intensiva alcanzan al cabo de 11 a 13 semanas un peso final medio de 180 kg. A las terneras de engorde se las somete a partir de la fase de lactancia (alimentación de alto valor energético y proteico durante la primera semana de vida) a una alimentación basada en piensos. La carne tiene una coloración clara, es magra, tersa y jugosa, se digiere fácilmente y es válida para las dietas. Si se utiliza pienso compuesto, el peso final alcanza entre 300 kg y 350 kg (animales de cría intermedia); la carne pre-

senta un brillo rosado o rojo claro (*baybeef*). Este método, especialmente común en Suiza, se aprovecha para la obtención de vacas nodrizas. Las terneras son amamantadas directamente por la madre, la cual, dado su elevado rendimiento lácteo, puede actuar como nodriza para otras terneras. El sacrificio se efectúa a los 8 a 10 meses y la carne resultante combina la ternura de la ternera y el sabor aromático del vacuno mayor. Consideramos para la cría del vacuno: método Kobe; método Dugraisse.

cultivos microbianos (autorizados) Se emplea como aditivo alimentario del grupo de: Reguladores de la maduración; Potenciadores del aroma. La cantidad autorizada de este aditivo es: Embutidos crudos curados BPF. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. BPF. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. BPF. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida BPF. Productos cárnicos tratados por el calor BPF. Lomo embuchado BPF. Panceta doble o enrollada BPF. Panceta salada BPF.

culua negra. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Mugil cephalus* (Risso, Cuvier, Bonaparte). Sinónimo: **pardete**.

cumaná. Nombre vulgar de la planta: *Arachis hypogea*.

Cumbre de Enmedio. Término municipal de la provincia de Huelva (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cumbres de San Bartolomé. Término municipal de la provincia de Huelva (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. n° 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

Cumbres Mayores. Término municipal de la provincia de Huelva (Andalucía) en que se asientan aprovechamientos de dehesas. (B.O.E. n° 264 sábado 2 de noviembre de 2007). Véase: dehesa; relación de términos municipales en los que se asientan aprovechamientos de dehesa arbolada que pueden considerarse como dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la designación de «bellota» o de «recebo» prototipo racial de machos de raza Duroc.

cúmel. m. Bebida alcohólica que se toma en Alemania y Rusia, muy dulce, hecha con comino. Véase: aguardientes compuestos. Nombre original: kümmel.

cuminate. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Arius brandti* (Steindachner). Sinónimo: **bagre chili**.

cuminate. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Arius multiradiatus* Günther). Sinónimo: **bagre cajeta**.

cuminate colorado. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Arius brandti* (Steindachner). Sinónimo: **bagre chili**.

cuminate volador. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Bagre panamensis* (Gill). Sinónimo: **bagre chihuil**.

cuminate volador. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Bagre pinnimaculatus* (Steindachner). Sinónimo: **bagre rojo**.

Cuminum cyminum. Familia: umbelíferas. Orden: umbelifloras. Planta herbácea, cuyas semillas de color pardo, olor aromático y sabor acre, se usan como condimento. Es una importante especia que da un cálido y característico sabor a numerosos platos salados. Planta anual de clima cálido, el comino crece hasta unos 30 cm y tiende a extenderse. Se cortan los tallos cuando las semillas comienzan a volverse amarillas, entonces se trillan y las semillas se secan al sol. Su olor es bastante pronunciado; fuerte y pesado, intensamente acre o cálido. Las semillas del comino saben ligeramente amargas, fuertes y cálidas y su picante sabor persiste durante un tiempo. En España se combina con la canela y el azafrán en los estofados. Suele confundirse con el ajenuz, una pequeña semilla triangular de color negro. El **comino negro** auténtico se usa bastante menos que el blanco debido a su sabor fuerte. El comino tostado espolvoreado sobre la fruta fresca le da un sabor muy especial. Véase: especias; especias y semillas. Nombre vulgar: **comino**, comino hortense, comino fino, comino común, comino negro, comino real, comino ordinario. Según el Código Alimentario, 3.24.32. Constituido por los frutos sanos, limpios y desecados del *Cuminum cyminum*, L., o de la *Margotia gummifera*, Lge.; Respectivamente, “**comino ordinario**” y “**comino romano**” o “**comino largo**” y “**comino rústico**”, No sobrepasará de las cifras siguientes: Humedad, 14%; cenizas, 12%; sílice, 4%; fibra bruta, máximo, 7%; aceite esencial, mínimo, 1,5%. Véase: clasificación de especias.

cuna aguaji. Designación oficial española del pez: *Myctoperca microlepis*. Sinónimo oficial: Aguají.

cuna amarilla. Designación oficial española del pez: *Myctoperca interstitialis*. Sinónimo oficial: Abadejo; Bacalao.

cuna blanca. Designación oficial española del pez: *Myctoperca cidi*. Sinónimo oficial: Badejos.

cuna bonací. Designación oficial española del pez: *Myctoperca bonaci*. Sinónimo oficial: Abadejo; Aguajil; Aguají; Boací; Bonací cardenal; Bonací gato; Cuna guarei; Sirigado.

cuna cabrilla. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Cephalopholis cruentata* (Lacépède). Sinónimo: **cherna enjambre**.

cuna cabrilla. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Mycteroperca venenosa* (Linnaeus). Sinónimo: **cuna de piedra**.

cuna cucaracha. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Mycteroperca venenosa* (Linnaeus). Sinónimo: **cuna de piedra**.

cuna de piedra. Designación oficial española del pez: *Mycteroperca venenosa*. Sinónimo oficial: Arigua; Bonací cardenal; Bonací de piedra; Cuna cabrilla; Cuna cucaracha; Guajil; Mero pinto.

cuna garopa. Designación oficial española del pez: *Myctoperca falcata*; *Myctoperca falcata phenax*; *Myctoperca phenax*. Sinónimo oficial: Abadejo.

cuna gata. Designación oficial española del pez: *Myctoperca tigris*. Sinónimo oficial: Abadejo; Bonaccí gato; Velador.

cuna guarei. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Mycteroperca bonaci* (Poey). Sinónimo: **cuna bonací**.

cuna lucero. Designación oficial española del pez: *Paranthias furcifer*; *Paranthias furcifer pinguis*; *Paranthias pinguis*. Sinónimo oficial: Cabinza; Cabinza serránida; Cunaro de piedra; Doncella; Indio lucero; Pargo rojizo; Rabirrubia; Rabirrubia de lo alto.

cuna negra. Designación oficial española del pez: *Myctoperca rubra*. Sinónimo oficial: Abadejo; Aguají; Scirenga.

cunaro. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Pristipomoides macrophthalmus* (Müller y Troschel). Sinónimo: **panchito ojón**.

cunaro. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Rhomboplites aurorubens* (Cuvier). Sinónimo: **pargo cunaro**.

cunaro de piedra. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Paranthias furcifer* (Valenciennes). Sinónimo: **cuna lucero**.

cuncha. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Crassostrea angulata* (Lamarck). Sinónimo: **ostión**.

cuncha das señoras. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Haliotis discus* (Reeve). Sinónimo: **oreja de mar**.

cuncha dos pelengrinos. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Pecten maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **vieira**.

cunchelo. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Pecten maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **vieira**.

cunco. Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Achea testitudinalis*. Sinónimo: **lapa**.

cundi. Otro nombre de la pieza de pan: bollo. Véase: panes de España.

cuplá. Variedad de avellana. Utilizada en la Denominación: Avellana de Reus.

Cupresaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: pinophyta (gimnospermas) Subdivisión: pinicae. Clase: Pinopsida (coniferinae) Orden: pinales (coníferas) Árboles y arbustos abundantemente ramificados, con las hojas dispuestas en verticilos trímeros; las juveniles, aciculares; las de la planta mayor o adulta, generalmente escuamiformes. Las cupresáceas se dividen en tres tribus: *thujoideae*, *cupressoideae* y *juniperoidae*.

deae. Nombre vulgar: **cupresáceas**. Consideramos: enebro (*Juniperus communis*).

cupresáceas. Véase: *Cupresaceae*.

cuquillo. Véase: aceituna cuquillo.

cura. Nombre vulgar del fruto de la planta: *Persea gratissima*.

cura. Nombre vulgar, en Argentina, del pez: *Astroscopus sexspinosus* (Steindachner). Sinónimo: **miracielo brasileño**.

curaca. Designación oficial española del pez: *Parapsettus panamensis*. Sinónimo oficial: Barbero; Caambo; Chavelita; Chopá; Filipina; Gamba; Negro; Palma; Peluquero; Pez pala de Panamá; Pollera colorada; Zapatero.

curadera. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

curadillo. Véase: bacalao.

curado-maduración. A los efectos del real decreto 1469/2007, de 2 de noviembre. Es el tratamiento de los productos embuchados crudo-adobados y salazones cárnicas en condiciones ambientales adecuadas para provocar, en el transcurso de una lenta y gradual reducción de la humedad, la evolución de los procesos naturales de fermentación o enzimáticos necesarios para aportar al producto cualidades organolépticas características y que garantice su estabilidad durante el proceso de comercialización.

curagua. Nombre vulgar del fruto de la planta: *Persea gratissima*.

curbina. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciéndidos. Sinónimo: **corvina**.

curbinata. Designación oficial española del pez: *Johnius aurata*; *Plagioscion auratus*; *Plagioscion heterolepis*; *Plagioscion macdonghi*; *Plagioscion microps*; *Plagioscion*

squamosissimus; *Plagioscion ternetzi*; *Sciaena rubella*; *Sciaena squamosissimus*.

curbinata. Nombre vulgar del pez: *Plagioscion monocantha* (Cope). Sinónimo: **pacora**.

cúrcuma. Nombre vulgar de la planta: *Curcuma longa*. Nombre hindú: *haldi*, Véase: especias y hierbas en la cocina védica.

Curcuma angustifolia. Familia: zingiberáceas.

cúrcuma fresca. (*Curcuma longa*) Aunque en la cocina occidental se utiliza sobre todo seca y molida, la cúrcuma fresca se emplea en muchos platos asiáticos como colorante, más que como condimento. Esta raíz de color amarillo naranja se parece al jengibre y debe pelarse y rallarse antes de pelar. Véase: ingredientes de la comida asiática.

Curcuma leucorrhiza. Familia: zingiberáceas.

Curcuma longa. Familia: zingiberáceas. La cúrcuma se utiliza en todo el Sur de Asia por su sabor almizclado y su atractivo color dorado. Es un arbusto perenne que alcanza 1 m de altura. La cúrcuma normalmente se reproduce a partir de los “dedos” o de pequeñas secciones de rizomas desde el último año de crecimiento. Los rizomas se desarrollan mejor en un clima cálido y húmedo. Toda la mata del rizoma se levanta cuidadosamente para prevenir cualquier daño, y los dedos se cortan desde los rizomas más grandes. La cúrcuma es hervida o cocida al vapor y a continuación se deja secar. La cáscara de fuera se desprende y los ásperos dados marrones se vuelven de un amarillo anaranjado y de textura cerosa, ligeramente aromática, el olor de la cúrcuma es picante y fresco, con una pizca de naranja y jengibre. Sabor picante, amargo y almizclado. La cúrcuma se comercializa entera y molida. Se puede encontrar fresca en algunas tiendas asiáticas en Occidente. A menudo se usa como sustituto barato del azafrán. Ya sea como raíz entera o en polvo se usa como colorante para la mantequilla, el queso y la mostaza. Se debe conservar en un lugar fresco y oscuro. Añadir un

poco al arroz para darle un color dorado. Véase: especias. Nombre vulgar: **cúrcuma**, azafrán de las Indias.

Curcuma rubescens. Familia: zingiberáceas.

Curcuma zedoaria – **Curcuma zerumbet**. Familia: zingiberáceas. El rizoma de la planta o tallo subterráneo es grande, carnoso y amarillo y constituye el núcleo de la especia. La raíz amarga y aromática se corta en rodajas y se seca; en el Sureste de Asia se utiliza para cocinar y como sucedáneo del jengibre. El rizoma produce también un aceite esencial de color amarillo claro. Existen 2 tipos de cedoaria: la larga (*Curcuma zerumbet*) y la redonda y de punta roma (*Curcuma zedoaria*) La planta se reproduce a partir de pequeñas secciones del rizoma, que son trasplantadas a un terreno rastrillado al comienzo del monzón. Crece hasta 1 m y tarda 2 años en alcanzar su desarrollo completo. Se recolecta como la cúrcuma; los rizomas se cortan en rodajas y se ponen a secar. El aroma es almizclado y agradable, con un poco de alcanfor; recuerda ligeramente al romero. El sabor es picante y recuerda al del jengibre, aunque no tan amargo. Véase: especias. Nombre vulgar: **cedoaria**. Según el Código Alimentario, 3.24.52. Rizoma sano y desecado de la *Curcuma zedoaria*, Rosc. El producto no sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo, 18%; cenizas, máximo, 5%; fibrabruta, máximo, 5%; fécula, máximo, 50%. Véase: clasificación de especias.

Curcuma zerumbet. Véase: *Curcuma zedoaria*.

curcumina. (E-100) Colorante **amarillo** de origen natural (es un extracto de la cúrcuma, rizoma procedente de la India que se parece al jengibre, huele como él y es algo amargo) que también puede obtenerse por medios químicos. Constituye una parte del curry. Se encuentra en embutidos crudos,

frutas y hortalizas elaboradas, mantequillas, quesos, leche, yogur, mostaza, té y productos de pastelería. La cantidad autorizada de este aditivo es. Chorizo fresco BPF. Embutidos crudos curados BPF. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. BPF. Fiambre de lomo BPF. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida BPF. Productos cárnicos tratados por el calor BPF. Salchichas crudas BPF. No es tóxica. Véase: modificadores del color.

curda. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

curema. Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Mugil curema* (Valenciennes). Sinónimo: **lisa criolla**.

curiche. Nombre vulgar del pez: *Hypsoblenius paytensis* (Steindachner). Sinónimo: **trambollito curiche**.

curiche. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Labrisomus multiporosus* (Hubbs). Sinónimo: **trambollo curiche**.

curisma. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Mugil cephalus* (Linnaeus). Sinónimo: **lisa pardete**.

cuero. Nombre vulgar del fruto de la planta: *Persea gratissima*.

cuero manso. Nombre vulgar del fruto de la planta: *Persea gratissima*.

curruca. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Pomadasys branickii* (Steindacher). Sinónimo: **corocoro curruca**.

curruca. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Pomadasys macracanthus* (Günther). Sinónimo: **corocoro coche**.

curruca. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Pomadasys panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro mapache**.

curruca de peña. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Pomadasys branickii* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro curruca**.

curruco. Designación oficial española del molusco: *Gerastoderma tuberculatum*. Sinónimo oficial: Berberecho macho; Berbetxetxo tuberkulatua; Carneirolo; Conchelo; Corruco; Marolo; Ou ratllat; Pixa.

curruco. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anisotremus pacificii* (Günther). Sinónimo: **burro curruco**.

Currupiscis kumu. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **arete**.

curry. Nombre vulgar de la planta: *Murraya koenigii*. Véanse: salsa picante curry, hojas de curry, curry en polvo.

curry bafaad. Véase: **pasta de curry bafaad**

curry balti. Véase: **pasta de curry balti**

curry de calamares fritos. Plato de la “cocina de la Sri Lanka” perteneciente al grupo de “pescados y mariscos”. En Asia aprecian mucho los platos de cocción lenta, especialmente el curry, pues al reducirse lentamente incrementan su sabor y quedan más apetitosos. **Ingredientes:** Calamar, aceite de cacahuete, chalota, ajo, jengibre, limoncillo, hojas de curry, chile en polvo, canela en rama, cilantro molido, comino molido, semilla de alholva, semilla de hinojo, clavo, cardamomo verde, agua caliente, vinagre blanco, sal, pimienta negra, leche de coco. Nombre en la Sri Lanka; *dhallo badun*.

curry de carne con patatas. Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “carnes”. Este curry se suele preparar con cordero, pero en otros lugares de Asia usan carne vacuna o de pollo. Se acompaña con roti (pan) o arroz. **Ingredientes:** Patata, chuleta de cordero, tomate en lata, agua ca-

liente, yogur natural, sal, pimienta negra. **Para la pasta:** Chalota, ajo, pimienta blanca, chile en polvo, cilantro, comino, cúrcuma, sal, aceite vegetal, agua. Nombre en India; *aloo gosht*.

curry de carne de cerdo picante. Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “carnes”. Tiempo de preparación: 15 minutos más 24 horas en marinada; tiempo de cocción 1 ¼ horas. **Ingredientes:** pierna o paletilla de cerdo, guindillas rojas secas sin semillas, semillas de cilantro, semillas de comino, pimienta negra en grano, semillas de mostaza, semillas de alholva, clavos de olor, ramitas de canela, pasta de tamarindo, cebolla rallada, ajo, cebolla en aros, ghee, vainas de cardamomo, jengibre bien picado, hojas de laurel, yogur. Véase: cocina de India; carnes en la cocina de India.

curry de carne vacuna. Plato de la “cocina de Tailandia” perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** Aceite vegetal, cebolla, carnaza común, galanga, cáscara de lima kaffir, limoncillo, clavo, canela en rama, sal, agua caliente, leche de coco, patata nueva, agua de tamarindo, azúcar de palma, cacahuete tostado. **Para la pasta:** Chile rojo fresco, ajo, cilantro, comino, nuez moscada, tallo de cilantro, salsa de pescado. Nombre en Tailandia; *massaman*.

curry de coliflor, tomate y guisantes. Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “legumbres y hortalizas”. Tiempo de preparación: 25 minutos; tiempo de cocción 20 minutos. **Ingredientes:** coliflor en ramilletes; guisantes, cebolla en aros, ajo, jengibre rallado, ghee, cúrcuma, cilantro molido, pasta de vindaloo, azúcar, cardamomos abiertos, yogur, tomate. Véase: cocina de India; legumbres y hortalizas en la cocina de India.

curry de cordero con espinacas. Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “carnes”. Tiempo de preparación: 25 minutos más 20 minutos en reposo; tiempo de cocción 35 minutos. Use espinacas congeladas o frescas y hervidas. **Ingredientes:**

magro de pierna de cordero, jengibre rallado, ajo majado, espinacas congeladas trituradas, ghee o mantequilla sin sal, guindilla en polvo, garam masala, vainas de cardamomo peladas y picadas, ramita de canela, pimienta blanca, yogur, harina de almendras, nuez moscada, nata líquida. Véase: cocina de India; carnes en la cocina de India.

curry de cordero con leche de coco. Plato de la “cocina de Malasia” perteneciente al grupo de “carnes”. Este curry es muy similar al korma musulmán de cordero del centro de India, con la diferencia de que no contiene yogur. Como en India, generalmente se lo sirve con roti (pan), sobre todo cuando se prepara para la comida del mediodía, si se trata de una cena, se sirve con arroz. **Ingredientes:** Paleta de cordero, sal, ghee, chalota, ajo, jengibre, limoncillo, canela en rama, hojas de curry, agua caliente, leche de coco espesa, pimienta negra. **Para la mezcla de especias secas:** Cilantro, comino, hinojo, cardamomo, clavo, pimienta negra. Nombre en Malasia; *kambing korma*.

curry de gambas frescas. Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “pollo y pescado”. Tiempo de preparación: 10 minutos; tiempo de cocción 15 minutos. Sírvasse este cremoso curry acompañado de un delicioso arroz condimentado. **Ingredientes:** gambas, ajo, raíz de jengibre, cebolletas troceadas, guindillas verdes, aceite, cilantro molido, semillas de hinojo, semillas de mostaza, crema de coco, hojas de cilantro picadas. Véase: cocina de India; pollo y pescado en la cocina de India.

curry de langostinos. Plato de la “cocina India” perteneciente al grupo de “pescados y mariscos”. Servir con un pilaf de arroz, como el *navratan pullao*. **Ingredientes:** Aceite de cacahuete, cebolla, chile verde, canela en rama, clavo, agua caliente, yogur,

sal, pimienta, langostino, perejil. **Para la pasta:** Ajo, jengibre, chile en polvo, cúrcuma, cilantro, agua de tamarindo, agua fría. Nombre en la India; *jingha kari*.

curry de patatas. Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “legumbres y hortalizas”. Tiempo de preparación: 20 minutos; tiempo de cocción 18 minutos. **Ingredientes:** patata en dados, cebolletas (reserva los tallos para decorar), ajo, jengibre, guindillas verdes, ghee, tomate, ramita de canela, semillas de mostaza, garam masala, cardamomo abierto, yogur, zumo de limón. Véase: cocina de India; legumbres y hortalizas en la cocina de India.

curry de pato. Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “aves”. Este curry es una variante del clásico *vindaloo* (carne de cerdo con salsa agria de ají picante) de Goa; lleva bastante ajo y chile picante y tiene poca grasa. Se sirve con arroz. **Ingredientes:** Pechuga de pato, aceite vegetal, cebolla roja, agua caliente, sal, pimienta negra. Para la marinada: Vinagre de vino tinto, chile en polvo, sal, para la pasta: Chalota, ajo, jengibre, chile rojo, pimiento morrón, comino, cilantro, canela en rama, clavo, azúcar de palma, aceite vegetal, vinagre blanco, agua de tamarindo. Nombre en India; *batakh vindaloo*.

curry de pescado. Plato de la “cocina de Birmania” perteneciente al grupo de “pescados y mariscos”. Es un curry básico, sin leche de coco ni yogur. Vale la pena prepararlo con el pescado entero, con cabeza y espinas, de este modo se acentúa el sabor de la salsa. Servir con arroz y verduras. **Ingredientes:** Mero, agua, cúrcuma molida, sal, salsa de pescado, limoncillo, pimienta negra, hojas de cilantro. **Para la pasta:** Chalotes, ajo, chile rojo, limoncillo, agua de tamarindo, aceite vegetal, salsa de pescado, tomate. Nombre en Birmania; *nga wehin*.

curry de pescado. Plato de la “cocina de Malasia” perteneciente al grupo de “platos clásicos”. Para los malayos, las cabezas de pescado son un manjar exquisito; el curry de cabeza de pescado es un plato popular clásico. En esta receta se emplea el pescado entero para ofrecer la cabeza al invitado de honor, como es tradición, deferencia que es aceptada con agradecimiento. Se sirve con Curry Bandakka y arroz hervido. **Ingredientes:** Leche de coco espesa, sal, pimienta negra, pagro (o trucha) **Para acompañar:** cebolla frita crocante, perejil. **Para pasta de curry:** Guindilla roja, chalota, jengibre, galanga fresca, nuez vela, limoncillo, cúrcuma molida, agua de tamarindo, sal. Nombre malasio: *ikan masak molek*.

curry de pescado al aroma de coco. Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “pollo y pescado”. Tiempo de preparación: 20 minutos; tiempo de cocción 12 minutos. Un plato de curry rico. **Ingredientes:** pescado blanco en filetes gruesos, zumo de limón, semillas de comino, semillas de hinojo, coco desecado, guindillas rojas secas (15 minutos en remojo), raíz de jengibre, ajo, cebolla, cúrcuma, pasta de tamarindo, mantequilla, agua, cilantro picado. Véase: cocina de India; pollo y pescado en la cocina de India.

curry de pollo con limas. Plato de la “cocina de Birmania” perteneciente al grupo de “aves”. Este curry lleva lima, lo que indica que está más vinculado a los currys de Tailandia que a los de India. **Ingredientes:** aceite vegetal, aceite de sésamo, cebolla, ajo, cúrcuma, cilantro, canela en rama, clavos, hojas de lima kaffir, muslo de pollo, pechuga de pollo, *balachaung*, limoncillo, tomate en lata, pimienta negra, salsa de pescado, jugo de lima, sal, lima en gajos. Nombre en Birmania; *kyet thar hin*.

curry de pollo cremoso. Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “pollo y pescado”. Tiempo de preparación: 10 minutos; tiempo de cocción 50 minutos. Un pollo succulento en suave salsa al curry. Puede tostar las almendras escaldadas en el mi-

croondas a temperatura alta durante 1 ½ minutos, **Ingredientes:** pollo troceado, ghee o aceite, cebolla, ajo, raíz de jengibre, harina de almendras, cúrcuma, guindilla en polvo, cilantro molido, crema de leche de coco, garam masala, huevo duro, almendras, lima, ramitas de menta o cilantro. Véase: cocina de India; pollo y pescado en la cocina de India.

curry de pollo rápido. Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “pollo y pescado”. Tiempo de preparación: 10 minutos; tiempo de cocción 50 minutos. **Ingredientes:** muslos de pollo con hueso, aceite o ghee, cebolla, ajo, jengibre rallado, rama de canela, hoja de laurel, clavo de olor, cardamomo, guindilla seca, cilantro molido, garam masala, cúrcuma, pimienta, zumo de limón, Véase: cocina de India; pollo y pescado en la cocina de India.

curry de quimbombó. Plato de la “cocina de Sri Lanka” perteneciente al grupo de “vegetales y ensaladas”. Este plato se prepara en todo el subcontinente indio y también en Malasia. Combina muy bien con el *ikan masak molek*, el clásico curry malayo de pescado. Si se sirven juntos estos dos platos, no hace falta preparar la salsa para el quimbombó, pues la salsa de pescado es suficientemente para ambos. **Ingredientes:** Quimbombó, cúrcuma, chile en polvo, pimentón dulce, sal, aceite vegetal. **Para la salsa de curry:** Aceite vegetal, cebolla, chile verde fresco, cúrcuma, cilantro, comino, canela en rama, hojas secas de curry, sal, leche de coco, pimienta negra. Nombre en Sri Lanka; *bandakka curry*.

curry de verduras tailandés. Plato de la “cocina clásica con hierbas aromáticas” perteneciente al grupo de “platos clásicos”. **Ingredientes:** Leche de coco espesa, leche de coco liviana, poroto verde, calabacín, flor de brécol, brotes de bambú, hojas de lima kaffir, limoncillo, berenjena, salsa de pescado. **Pasta de curry verde:** Limoncillo, galanga, lima de kaffir, cilantro, chalota, ajo, pasta de camarón, cilantro, comino,

chile serrano, albahaca. **Guarnición:** hoja de tulsi, chile verde.

curry en polvo. El curry en polvo puede contener cualquiera de estos ingredientes molidos: cúrcuma, comino, cilantro, chile, semilla de hinojo, clavos, fenogreco, tamarindo, semillas de adormidera, azafrán, pimienta, nuez moscada, macis, hojas de curry, ajo y jengibre. Véase: especias y semillas.

curry madras. Véase: **pasta de curry madras.**

curry matsaman. Una de las tres clases de curry “selvático” que se elabora en Tailandia. (rojo, verde y massamam) Véase: **pasta de curry matsaman.**

curry panang. Véase: **pasta de curry panang.**

curry rojo. Una de las tres clases de curry “de la ciudad” que se elabora en Tailandia. (rojo, verde y massamam) Véase: **pasta de curry roja.**

curry rojo de pollo. Plato de la “cocina de Tailandia” perteneciente al grupo de “aves”. En Tailandia existen 3 clases principales de curry: el verde, el rojo y el masaman. Los 2 primeros “de la ciudad”, y se contraponen con el último, que es “selvático”, mucho más fuerte y condimentado. Acompañar con arroz hervido. **Ingredientes:** muslo de pollo, pechuga de pollo, leche de coco, patata nueva. **Para la pasta:** Chalota, ajo, limoncillo, galanga, cáscara de lima kaffir, pimienta negra, cilantro, comino, macis, nuez moscada, chile rojo fresco, pimiento rijo, sal, pasta de camarones secos, agua, aceite vegetal, agua de tamarindo. **Para acompañar:** chile rojo fresco, hoja de cilantro, cacahuets. Nombre en Tailandia; *gaeng ped kai*.

curry that. Véase: **pasta de curry that.**

curry verde. Una de las tres clases de curry “de la ciudad” que se elabora en Tailandia. (rojo, verde y massamam).

curry verde de pollo. Plato de la “cocina de Tailandia” perteneciente al grupo de “platos clásicos”. Los cocineros tailandeses comparten con sus vecinos del Sudeste de Asia la pasión por cocinar con leche de coco y también por el ajo, las hierbas de sabor agrio e intenso, la pasta de camarones y los ajíes picantes. En esta receta, con todos esos ingredientes se prepara un curry verde. Las berenjenas enanas le dan un sabor único, pero se pueden reemplazar por pequeñas patatas nuevas, también muy populares en Tailandia. Sírvasse con arroz hervido y ajíes. **Ingredientes:** Aceite vegetal, muslo y pechuga de pollo, leche de coco, berenjenas enanas, cilantro fresco. **Para la pasta:** Hojas de cilantro, tallo de cilantro, ajo, chalota, limoncillo fresco, galanga fresca, lima kaffir, pimienta negra, cilantro, comino, nuez moscada, macis, guindilla, pimiento verde, sal, pasta de camarones secos, agua. Nombre tailandés: *gaeng keo wan kai*.

curuba. Nombre vulgar de la planta: *Passiflora millisima*.

curuba antioqueña. Nombre vulgar de la planta: *Passiflora mollisima*.

curuba de Castilla. Nombre vulgar de la planta: *Passiflora mollisima*.

curuba de indio. Nombre vulgar de la planta: *Passiflora mollisima*.

curuba quiteña. Nombre vulgar de la planta: *Passiflora mollisima*.

curubelo (joven). Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Gadus callarias* (Linnaeus). Sinónimo: **bacalao**.

curubelo (joven). Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Gadus lycostomus* (Faber). Sinónimo: **abadejo**.

curumuta. Nombre vulgar de la planta: *Acrocomia culeata*.

curvinata. Nombre vulgar del pez: *Plagioscion monocantha* (Cope). Sinónimo: **pacora**.

curvinata. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Micropogon argentatus* (Cuvier). Sinónimo: **corvinón rayado**.

curvinata. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Cynoscion bairdi* (Steindachner). Sinónimo: **corvinata dorada**.

curvinata. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Cynoscion leiarchus* (Cuvier). Sinónimo: **corvinata blanca**.

curvinata. Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Cynoscion virescens* (Cuvier). Sinónimo: **corvinata cambucú**.

curvinata blanca. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Bairdiella armata* (Gill). Sinónimo: **corvineta ruyo**.

curvo. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Mugil cephalus* (Risso, Cuvier, Bonaparte). Sinónimo: **pardete**.

cuscús. Término que designa tanto el grano como el plato típico de algunos países del Norte de África. El cuscús se elabora con sémola de trigo mezclada con harina, rociada con agua fría con sal y prensada o enrollada. Se utiliza como el arroz o como cualquier otro cereal. Acompaña muchos platos y se añade a las ensaladas- la manera tradicional de prepararlo es cocerlo al vapor. Contiene niacina, ácido fólico, ácido pantoténico, potasio y tiamina. Consideramos: **cuscús con siete verduras**; **cuscús de pescado**; **cuscús israelí**; **cuscús libanés**; **cuscús marroquí**. Véase: cereales; gachas.

cuscús con siete verduras. Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al gru-

po de “granos en la cocina del Mediterráneo”. La clave del cuscús no es el fino grano de la semolina en sí mismo, sino la sabrosa salsa con que se sirve. Esta versión de la ciudad mágica marroquí de Fez reúne los productos del mercado de verduras en un caldo con delicado aroma a hierbas. Usted puede usar todas las verduras que encuentre a su disposición, pero siempre deben ser 7 para tener suerte. **Ingredientes:** Garbanzo seco, huesos de cordero, alas de pollo, ajo, canela en rama, azafrán, cúrcuma, pimienta negra, mantequilla, cilantro, perejil, cebolla, tomate, zanahoria, nabo, uva pasa, sal, calabaza, zapallito, habas y almortas frescas, cuscús de cocción rápida, harissa para servir. Nombre francés: *couscous aux sept legumes*.

cuscús de hortalizas. Plato de la cocina de Marruecos. Tiempo de preparación 40 minutos más toda la noche a remojo; tiempo de cocción 2 horas. **Ingredientes:** garbanzos secos, aceite vegetal, cebolla picada fina, ramita de canela, berenjenas cortadas en dados, zanahoria en rodajas, patatas nuevas cortadas en dados, calabaza en dados, pimienta de Jamaica, harissa, agua hirviendo, judías verdes en rodajas diagonales, calabacines sin pelar en rodajas, tomate maduro cortado en octavos, perejil picado, cilantro fresco picado, pimiento molido, cuscús. Véase: hortalizas, pan y ensaladas en la cocina de Marruecos.

cuscús de pescado. Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “granos en la cocina del Mediterráneo”. Los marroquíes no son los únicos que comen cuscús; ésta es la clásica versión turca. También encontrará cuscús de pescado en la parte Oeste de Sicilia, particularmente en Trapani. Es un legado de la ocupación árabe de la isla, hace más de mil años. **Ingredientes:** Garbanzo, mezcla de pescado (salmonete rojo, salmonete gris, robalo de mar), zanahoria, cebolla, nabo, tomate, azafrán, pimienta de cayena, sal y pimienta negra, cuscús de cocción rápida, mantequilla. Nombre árabe: *couscous al samak*.

cuscús israelí. Obtenido igual que el cuscús marroquí, esta variedad tiene el tamaño de los granos de pimienta. Se prepara de manera tradicional (no instantánea), igual que el cuscús marroquí o se sofríe como el arroz para *risottos*. Véase: granos, cereales y harinas.

cuscús libanés. Obtenido de la misma manera que el cuscús marroquí, esta variedad tiene gránulos del tamaño de un guisante. Se cocina de manera tradicional (no instantánea) o se sofríe como el arroz para *risottos*. Véase: granos, cereales y harinas. Sinónimo: mograbeyeb; mougharbiye.

cuscús marroquí. Obtenido a partir de sémola de trigo duro y harina, este tipo de pasta granulada tiene una variedad instantánea que se prepara en 5 minutos. El auténtico cuscús marroquí tarda 1 hora en cocerse. La variedad instantánea resulta más económica y se puede utilizar igualmente. Véase: granos, cereales y harinas; gachas.

cuscusera. Recipiente tradicional para cocer el cuscús, compuesto de una olla de metal con tapa y vaporera. La carne y las hortalizas se cuecen en la parte inferior, mientras que la sémola se cuece dentro de la vaporera. Véase: utensilios para preparación de salteados.

cuspíritu. Nombre vulgar de la planta: *Pouroma cecropiaefolia*.

Cuttunculus microps. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **coto menor**.

cuy chactado. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** cuy, ajo, aceite, sal, pimienta, salsa criolla para acompañar. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

cuzcuz. Plato típico de África que se elabora preferiblemente con sémola de trigo durum. Véase: gachas.

Cyanobacteria. Véase: algas azul-verdes.

Cyanophyta. Véase: algas azul-verdes.

Cyanoprocariota. Véase: algas azul-verdes.

Cyathus hirsutus. Otro nombre de la seta: *Cyathus striatus*.

Cyathus olla. Familia: nudilariaceae. Género: cyathus. Características: Carpóforo en forma de copa alta. Pared constituida por varias capas distintas. Varios peridiolos. Sub-características: Parte externa del carpóforo no hirsuta. Parte interna no acanalada. El cuerpo fructífero de este pequeño hongo al principio tiene forma cilíndrica o ligeramente cónica, cerrado por la parte superior por una fina membrana blanquecina y lanuginosa. No es apta para el consumo. En vascuence: **habi leun**.

Cyathus striatus. Familia: nudilariaceae. Género: cyathus. Características: Carpóforo en forma de copa alta. Pared constituida por varias capas distintas. Varios peridiolos. Sub-características: Parte externa del carpóforo hirsuta. Parte interna acanalada. Pequeño hongo de cuerpo fructífero inicialmente en forma de cono redondeado e invertido, cerrado por su parte superior con una membrana de color blanquecino. No apto para el consumo. Nombre vulgar: **nido de pájaro**. En catalán: **nivets**. En vascuence: **habia idaskatu**. Sinónimo: *Cyathus hirsutus*.

Cybiium altipinnis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carita oeste-africana**.

Cybiium bonaparti. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tasarte**.

Cybiium commersoni. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carita estriada del Indo-Pacífico**.

Cybiium guttatum. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carita del Indo-Pacífico**.

Cybiium solandri. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **peto**.

Cybiium verany. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **peto**.

Cychorium intybus var. *folioosum*. Familia: compuestas. Es una variedad de achicoria roja procedente de la provincia de Véneto, en el Norte de Italia. Añade una nota crujiente y de color a las ensaladas y tiene un sabor ligeramente amargo, por lo que es mejor acompañarlo de otras lechugas para apreciarlo mejor. Es mejor si tiene la base consistente y hojas compactas, de color vivo y sin tonos pardos en las puntas. Se emplea en ensaladas y también para hacer salsas, pastas y arroces; troceada y asada a la plancha sirve de guarnición para platos de carne. Véase: hortalizas de hoja y lechugas; lechugas. Nombre vulgar: **radicchio**.

Cycleptus elongatus. Familia: Catastómidos. Son los peces de agua dulce más comunes y populares de EE.UU. tiene un cierto parecido con las carpas y que se utilizan como sucedáneo, ya que las de allí son muy pequeñas. Este aparece desde Missouri hasta Pennsylvania y en el golfo de Méjico.

Cyclopsetta chittendini. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lenguado aleta manchada**.

Cyclopsetta decussata. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lenguado aleta manchada**.

Cyclopsetta panamensis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lenguado bocado de Dios**.

Cyclopsetta querna. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lenguado dentón**.

Cyclopteridae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinoptergios. Superorden: teleósteos. Orden: escorpeniformes ó escleropáreos. La característica más notable son sus aletas ventrales, que se han desarrollado formando un ancho disco succionador. La familia comprende alrededor de veinticinco especies marinas. Consideramos: lumpo (*Cyclopterus lumpo*). Nombre vulgar; **cicloptéridos**; peces con vientre en forma de disco.

Cyclopterus bimaculatus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **chafarrocas**.

Cyclopterus callyodon. Familia: *Liparidae*. Especie emparentada con el *Liparis liparis* que vive cerca de las costas pacíficas norteamericanas. Mide alrededor de 2 cm de longitud y su aleta dorsal presenta en su parte anterior una escotadura triangular.

Cyclopterus lepadogaster. Family Petromyzontidae (Lampreas). Designación oficial: chucladit.

Cyclopterus liparis. Pez, nombre vulgar. Familia: lipáridos. Designación oficial: **caracol de mar**.

Cyclopterus lumpus. Familia: cicloptéridos. Su cuerpo es pesado y redondeado con pequeñas formaciones óseas y cuatro líneas de espinas o pinchos. Las aletas dorsales están cubiertas por un grueso tejido dérmico (“peine”) Aletas ventrales ampliadas en forma de disco aspirante. Colores pardos, azul grisáceos. Aparece en territorios costeros de ambos lados del Atlántico Norte. Se sitúa en el fondo, por lo que se alimenta de cangrejos, peces pequeños y especialmente de medusas. Llega a medir 60 cm de largo. En los países nórdicos se vende fresco, ahumado o en salazón. La carne contiene mucho agua. Sus huevas se utilizan como **sucedáneo del caviar**. Nombre vulgar: **lumpo**, liebre de mar, ciclóptero. Designación oficial: **ciclóptero**.

Cyclopterus ocellata. Pez, nombre vulgar.
Designación oficial: **chucladit**.

Cyclopterus purpureus. Pez, nombre vulgar.
Designación oficial: **chucladit**.

Cyclothone acclinidens. Pez, nombre vulgar.
Designación oficial: **boca cerdosa**.

Cyclothone braueri. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez luminoso**.

Cyclothone pallida. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez luminoso bicolor**.

Cyclothone signata. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez luminoso**.

Cycloxanthops sexdecimdentatus. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **cangrejo lobo**.

Cymatium corrugatum. Anfibio. Designación oficial: **tritón fruncido**.

Cymatium cutaceum. Anfibio. Designación oficial: **tritón levantino**.

Cymatium parthenopus. Anfibio. Designación oficial: **tritón napolitano**.

Cymbiola ancila. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **voluta ancila**.

Cymbiola brasiliana. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **voluta del Brasil**.

Cymbiola magellanica. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **voluta magellánica**.

Cymbopogon citratus. Familia: gramíneas. Esta hierba alta de color verde pálido es originaria de la zona tropical de Asia. Ahora se cultiva en Australia y Florida, por lo que es más fácil de encontrar. Protegida puede cultivarse en climas más fríos. Hierba frondosa perenne con tallos duros y llenos, con muchas hojas estriadas, flores pequeñas, ro-

jizas y raíz blanca, aromática y medicinal. La citronela crece en matas densas y se desarrolla en climas cálidos, soleados y con algunas lluvias. Prefiere el terreno arenoso, que produce mayor contenido de aceite esencial. Las plantas se recogen cada 3 o 4 meses. Muy parecida al limón; la citronela contiene citral, sustancia presente también en la cáscara del limón y que se utiliza en la producción del preparado de limón artificial. La citronela seca no tiene el limpio y refrescante sabor de la variedad fresca. La hierba de limón o hierba limonera posee un dulce sabor a limón y un bulbo firme; sólo se consume la parte más tierna, es decir, de 6 a 7 cm a partir de la base. Su perfume a cáscara de limón, con un dejo dulzón, confiere un sutil fragancia a la cocina de Indonesia a Vietnam, donde es muy apreciada. Combina a la perfección con el jengibre, el coco, el cilantro, el ajo, el chalota, la guindilla, y las variedades orientales de albahaca. * Popular en los platos asiáticos, esta hierba cada vez es más popular. Se emplea sólo la parte más tierna de los tallos (10 cm de la base) Antes de picarla o trocearla se deben quitar las hojas externas más duras y aplastar la parte más tierna con la hoja de un cuchillo. Las hojas se utilizan en infusión para la cocción del pescado o el pollo a fuego lento o al vapor, para el jaraabe de las compotas de fruta o para la preparación de flanes, cremas quemadas o cremas caramelo. En caso de no encontrar limoncillo, utilícese bálsamo o cáscara de limón en sustitución. Véanse: especias; hierbas; hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **limoncillo**, citronela, hierba de limón, hierba limonera, esquenanto.

Cynara cardunculus. Familia: compuestas. Subfamilia: tubulifloras. Esta especie pertenece al mismo grupo que la alcachofa (*Cynara scolymus*); sin embargo, en este caso se favorece el engrosamiento del peciolo y de la nerviación foliar, y se acentúan sus cualidades organolépticas gracias al emblanquecimiento de algunas de sus par-

tes. Hortaliza de cultivo muy extendido; es una planta perenne, provista de hojas muy grandes, pinnadas, reducidas en su parte basal al raquis, que se hace carnoso, blanco, especialmente dulce y aromático. El emblanquecimiento determina la pérdida de la envuelta más externa de hojas, y la parte comestible constituye el corazón de la planta; dada la proporción de la parte perdida, se justifica el elevado precio que alcanza esta hortaliza. La recogida de los cardos se inicia en septiembre – octubre y continúa hasta febrero. Nombre vulgar: **cardo**. Según el Código Alimentario, 3.21.06. Es la hoja y tallo tiernos de la planta *Cynara cardunculus*, L. Véase: productos hortícolas.

Cynara cardunculus var. *ferocísima*. Cardo que se utiliza para cuajar el queso en la Denominación de Origen: Queso de Flor de Guía y Queso de Guía, Queso Serena.

Cynara scolymus. Familia: compuestas. Subfamilia: tubulifloras. La especie cultivada procede de la espontánea (*Cynara cardunculus*) Planta perenne difundida y cultivada en toda en gran escala en Europa meridional, Asia y África. Tiene el aspecto de un arbusto que en el estado natural puede llegar a medir más de un metro de altura y a partir de cuyo rizoma subterráneo, se desarrollan tallos erguidos, ramificados, y hojas grandes, de color gris verdoso, pennatífidas. Tanto el taprincipal como los laterales, terminan en una inflorescencia a modo de capítulo, formada por flores tubulares que se implantan sobre un tálamo carnoso rodeado de brácteas verdes o violetas, provistas o no de espina terminal. Es esta parte floral lo que se come (el receptáculo más las brácteas, que en botánica recibe el nombre de calátide) Debe cosecharse mucho antes de que la flor llegue a formarse por completo. Una vez alcanzado el punto de desarrollo deseado, los capítulos se cosechan en momentos distintos; primero se cosechan las cabezas terminales (las más precoces), después las laterales, y por último las alcachofas situadas en la axila de las hojas interiores y menos desarrolladas, y que son las más adecuadas para la conservación.

Aparecen en el mercado en verano y se mantienen hasta bien entrado el invierno. Se distinguen numerosas variedades, que difieren sobre todo por el color verde o violeta de las escamas y por la presencia de un número mayor o menor de espinas. Entre las variedades más reconocidas internacionalmente se encuentran la “verde de Provenza”, la “grande de Bretaña” y la “alcachofa francesa”, aunque cada región posee sus propias variedades autóctonas. Escoger las plantas de hojas verdes o moradas brillantes, compactas y pesadas en proporción a su volumen. se cuecen enteras y se consume la parte tierna de la base de las hojas (pétalos) hasta llegar al corazón. Para preparar de otra manera, se quitan las hojas más duras, se parten en mitades o cuartos, se quita la pelusa del centro y se brasean ligeramente. Éase: verduras de brotes. Cardo que se utiliza para cuajar el queso en la Denominación de Origen: Queso de Flor de Guía y Queso de Guía, Queso Serena. Nombre vulgar: **alcachofa**. Según el Código Alimentario, 3.21.07. Es la inflorescencia de la planta *Cynara scolymus*, L. Sinónimo: **alcaucil**. Véase: productos hortícolas.

Cynoglossidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase osteíctios. Subclase actinoptergios. Superorden: teleósteos. Orden pleuronectiformes. Suborden pleuronectoides. Consideramos: cinoglósido (*Symphium nigrescens*).

Cynoglossus bengalensis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lenguado bengalí**.

Cynoglossus cynoglossus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lenguado bengalí**.

Cynoglossus sumatranus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lenguado bengalí**.

Cynoponticus coniceps. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **bio-bio**.

Cynoponticus savanna. Pez, nombre vulgar.
Designación oficial: **morenocio guayanés**.

Cynoscion acoupa. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata amarilla**.

Cynoscion albus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata alba**.

Cynoscion altipinnis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lorna peruana**.

Cynoscion analis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **ayanque**.

Cynoscion arenarius. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata de arena**.

Cynoscion bairdi. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata dorada**.

Cynoscion jamaicensis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata goete**.

Cynoscion leiarchus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata blanca**.

Cynoscion maracaiboensis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata amarilla**.

Cynoscion microlepidotus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata dorada**.

Cynoscion nebulosus. Familia: esciénidos. Esta denominación, aplicada a una especie de la familia de los tímbalos, es sumamente confusa. Este pez, parecido también a la trucha, aparece desde Nueva York hasta el golfo de Méjico. Su peso en el mercado es, por término medio, de aproximadamente 1 kg, al igual que el pez débil (*Cynoscion regalis*) también llamado trucha gris. Tiene una carne muy buena, pero perecedera. Nombre vulgar: **pez tímbalo moteado**. Designación oficial: **corvinata pintada**.

Cynoscion nothus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata plateada**.

Cynoscion obliquatus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tambores**.

Cynoscion othonopterus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata del Golfo**.

Cynoscion parvipinnis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata azul**.

Cynoscion petranus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata goete**.

Cynoscion praedatorius. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata bocona**.

Cynoscion regalis. Familia: esciénidos. Tiene una carne muy buena, pero perecedera. Nombre vulgar: pez débil, trucha gris, pez tímbalo moteado. Sinónimo: **corvinata real**.

Cynoscion squamipinnis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata aguada**.

Cynoscion steindachneri. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata pescada**.

Cynoscion stolzmanni. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata pelona**.

Cynoscion striatus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata pescadilla**.

Cynoscion virescens. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata cambucú**.

Cynoscion xathulus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata aleta amarilla**.

Cynoscion macdonaldi. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata totoaba**.

Cynoscion nobilis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata mejicana**.

Cynoscion phoxocephalus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata rolliza**.

Cyonoscion regalis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata real**.

Cyonoscion reticulatus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata rayada**.

Cyonoscion similis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinata tonquicha**.

Cyperus esculentus. Familia: ciperáceas. Subfamilia: cyperus. Cada uno de los tubérculos que, a modo de nudos, tienen las raíces de una especie de juncia; son amarillentos por fuera, blancos y dulces por dentro, y se usan para hacer horchata. Véase: tubérculos. Nombre vulgar: **chufa**. Según el Código Alimentario, 3.19.20. Son los tubérculos de la planta *Cyperus esculentus*, sanos, maduros, limpios de tierra u otras impurezas, sometidos o no a un proceso de calibrado y selección, que resulten aptos para el consumo humano o elaboración de horchata. 3.19.21 **Clases de chufas**. Véase: otros tubérculos y sus derivados.

Cyphomandra betacea. Familia Solanaceae. Árbol y fruta originaria de América del Sur; se trata de una baya uniforme de tamaño mediano, liso, brillante, de color ladrillo (cuando está maduro) y de sabor agrídulce. La piel del tamarillo no es comestible y la pulpa es consistente y ácida. Si está muy maduro, el tamarillo se come crudo, cortado por la mitad, con sal o con azúcar y, a veces, rociado con zumo de limón o de lima. También se puede triturar para dar aroma al yogur, los helados, los sorbetes y las bebidas. Si no está maduro, se suele cocer como una verdura y se prepara como el tomate. Nombre vulgar: **tamarillo**, tomate de árbol, tomate francés, cifomandra, tomate de la paz. Véase: otras frutas.

Cyprinidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinoptergios. Infraclass: teleósteos. División: euteleósteos. Superorden: ostariofisios. Orden: cipriniformes. Los cipriniformes cons-

tituyen el mayor grupo de peces de agua dulce de Europa. Tienen forma típica de pez, con el cuerpo cubierto de escamas y una sola aleta dorsal, situada hacia la mitad del dorso. Los miembros de la familia ciprínidos, poseen una boca protáctil, reducida, sin dientes en las mandíbulas y con labios gruesos. Sólo 1 o 2 pares de barbillas. Aletas escapulares de inserción baja y dorsal única. Vive en aguas dulces, estancadas o de débil corriente. Nombre vulgar: **ciprínidos**. Consideramos: alburno (*Alburnus alburnus*), alburno bimaclado (*Alburnoides bipunctatus*), alburno del Danubio (*Chalcarbumus chalcoides*), alburno rayado (*Leucaspilus delineatus*), aspío (*Aspius aspius*), balleus (*Abramis ballerus*), barbo (*Barbus barbus bocagei*), barbo de Graells (*Barbus meridionalis graellsii*), barbo de montaña (*Barbus meridionalis*), barbo del Sur (*Barbus barbus plebejus*), bermejuela (*Rutilus arcasi*), boga de río (*Chondrostoma polylepis*), brema común (*Abramis brama*), brema de Bjoerkn (*Blicca bjoerkna*), brema del Danubio (*Abramis sapa*), cacho (*Leuciscus cephalus*), carpa (*Cyprinus carpio*), carpa de la hierba (*Ctenopharyngodon idella*), carpa orgullosa (*Hypophthalmichthys nobilis*), carpa plateada (*Hypophthalmichthys molitrix*), carpín (*Carassius carassius*), carpín dorado (*Carassius auratus gibelio*), condrostoma común (*Chondrostoma nasus*), condrostoma italiana (*Chondrostoma soetta*), escardino (*Scardinius erythrophthalmus*), escardino griego (*Scardinius graecus*), gobio (*Gobio gobio*), gobio de aletas blancas (*Gobio albiginnatus*), gobio dálmata (*Aulopige hügelii*), idus (*Leuciscus idus*), leucisco cabezudo (*Leuciscus cephalus*), leucisco común (*Leuciscus leuciscus*), leucisco de danilewski (*Leuciscus danilewskii*), leucisco del Adriático (*Leuciscus svallice*), macho (*Barbus barbus sclateri*), madrilla (*Chondrostoma toxostoma*), peleco (*Pelectus cultratus*), picón (*Barbus comiza*), pigo (*Rutilus pigus*), pigo del Danubio (*Rutilus pigus virgo*), piscardo (*Phoxinus phoxinus*), piscardo de los pantanos (*Phoxinus phoxinus*), rutilo común (*Rutilus rutilus*), rutilo del Mar Negro (*Rutilus frisii*), rutilo del Mar Negro perla (*Rutilus*

frisii meidingeri), rutilo Sureuropeo (*Rutilus rubilio*), tenca (*Tinca tinca*), vimba (*Vimba vimba*).

Cyprinidon fasciatus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **fartet italiano**.

Cyprinodontoidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase osteíctios. Subclase: acantodios. División: euteleosteos. Orden: ateriniformes. Suborden: ciprinodontoides. Tamaño pequeño odiminuto; boca protáctil; línea lateral débil; eletas pélvicas abdominales o ausentes; principalmente en América tropical, África y Asia, en aguas dulces o salobres; se alimentan principalmentede pequeños animales o plantas; algunos realizan actos decortejo aprentes. Nombre vulgar: **ci-prinidóntidos**. Consideramos: fartet común (*Aphanius iberus*), samarugo (*Fundulus hispanicus*).

Cyprinus auratus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carpín**.

Cyprinus carassius. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carpín**.

Cyprinus carpio. Familia: ciprínidos. Pez de agua dulce. Cuerpo fusiforme comprimido, algo alto, dos pares de barbillas, un par más largo situado en las comiSuras de la boca y otro más corto sobre el labio superior. Aleta dorsal con base de longitud superior a la de la cabeza. Todos los radios de las aletas son segmentados y blandos, salvo el primero de la dorsal y de la anal, que son duros y dentellados. El borde superior de la aleta dorsal es cóncavo en su primera porción. El color depende del lugar donde viva. Puede ser dorado tirando a verde oliva oscuro o marrón. Según las escamas, pueden distinguirse: la **carpa espejo**, con pocas e irregulares escamas grandes (parecidas a un espejo); la **carpa de línea**, con una franja de escamas

grandes a lo largo de la línea lateral; la **carpa desnuda** o **carpa de cuero**, sin escamas o muy pocas, pero cubierta, en cambio, de una fuerte piel parecida al cuero; la carpa de escamas, forma originaria, tiene una cubierta regular de escamas. La carpa es, en su origen, un pez asiático. Actualmente se puede encontrar en todo el mundo. Las carpas prefieren aguas cálidas, de curso lento, especialmente las aguas mansas con fondos fangosos y ricos en sustancias vegetales. Se alimentan de pequeños animales de los fondos y de plantas. Una carpa silvestre puede llegar a vivir 40 años, pudiendo adquirir una longitud de 1 m y un peso de 30 kg. Económicamente se consideran más rentables y de mejor sabor los ejemplares de factoría, con una longitud entre 25 y 30 cm y un peso entre 25 y 30 cm y un peso entre 1 y 2 kg, de unos 3 años de edad. Dentro de las piscifactorías se crían distintos tipos de carpas. Huevos tóxicos. Las carpas se han convertido en todo el mundo en peces de factoría muy rentables. Es una fuente excelente de niacina, fósforo y vitamina B₁₂. Su carne blanca es consistente y semigrasa. Para eliminar el posible sabor a lodo, se limpia, se escama y se deja en remojo en agua ligeramente salada durante 3 ó 4 horas. Nombre vulgar: **carpa**. Designación oficial: **carpa común**. Véase: cría de carpas. Según el Código Alimentario, 3.12.02. Pescado teleosteó, cipriniforme. *Cyprinus carpio*, Linneo. Véase pescado.

Cyprinus carpio royal. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carpa real**.

Cyprinus elatus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carpa común**.

Cyprinus esca. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **arenque**.

Cyprinus iberus. Familia: ciprinodóntidos. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **fartet**.

Cyprinus kollari. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carpa común**.

Cyprinus nudus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carpa común**.

Cyprinus phoxinus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **piscardo**.

Cyprinus specularis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carpa común**.

Cyprinus tinca. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tenca**.

Cyprinus toxostoma. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **madrilla**.

Cypselurus fasciatus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **golondrina de mar**.

Cypselurus polyethmus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez volador**.

Cypselurus pulchellus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez volador**.

Cypselurus rondeletii. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **golondrina de mar**.

Cypselurus speculiger. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez volador**.

Cypselurus comatus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador holandés**.

Cypselurus angusticeps. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador isleño**.

Cypselurus atrisignis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador planeador**.

Cypselurus callopterus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador pequeño**.

Cypselurus cyanopterus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador bordiblanco**.

Cypselurus dorosomaculata. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador lomo manchado**.

Cypselurus exiliens. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **urañola**.

Cypselurus exsiliens. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador bandiblanco**.

Cypselurus furatus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador manchado**.

Cypselurus heterurus. Otro nombre del pez: *Cheilopogon heterurus*.

Cypselurus heterurus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **huriola**.

Cypselurus heterurus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador mediterráneo**.

Cypselurus lineatus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **aranyola**.

Cypselurus lutkeni. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador atlántico**.

Cypselurus melanurus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador atlántico**.

Cypselurus papilio. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador papilio**.

Cypselurus pinnatibarbatus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: urañola; volador de Bennet.

Cypselurus spilonopterus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador espejuelo**.

Cypselurus xenopterus. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador gorrión**.

cyrique. Nombre vulgar, en Martinica, del crustáceo: *Callinectes bocourti* (Milne Edwards). Sinónimo: **jaiba roma**.

cyrique. Nombre vulgar, en Martinica, del crustáceo: *Callinectes danae* (Smith). Sinónimo: **jaiba sirí.**

cyrique. Nombre vulgar, en Martinica, del crustáceo: *Callinectes exasceratus* (Gers-taecker). Sinónimo: **jaiba rugosa.**

cyrique. Nombre vulgar, en Martinica, del crustáceo: *Callinectes marginatus* (Milne Edwards). Sinónimo: **jaiba de máscara.**

cyrique. Nombre vulgar, en Martinica, del crustáceo: *Callinectes ornatus* (Ordway). Sinónimo: **jaiba gris.**

cyrique. Nombre vulgar, en Martinica, del crustáceo: *Callinectes sapidus* (Rathbun). Sinónimo: **jaiba azul.**

Cystoderma amianthinum. Familia: lepiotáceas. Género: cystoderma. Características: sombrero pardo a menudo arrugado radialmente. Esporas amiloides. Carne delgada y frágil, de color amarillento que es más marcado y de color azufre en la base del pie. El olor recuerda al de un lugar húmedo y el sabor no es muy señalado. No tiene valor comestible. En vascuence: **galanperna zokousain.**

Cystoderma aureum. Otro nombre de la seta: *Pholiota aurea.*

Cystoderma carcharias. Familia: lepiotáceas. Género: cystoderma. Características: sombrero rosa encarnado o lila muy pálido. Esporas amiloides. Carne delgada, blanquecina, con poco olor o algo desagradable y sin sabor muy señalado. No tiene ningún interés culinario. En vascuence: **galanperna arrosa.**

Cystoderma cinnabarinum. Familia: lepiotáceas. Género: cystoderma. Características: sombrero marrón cinabrio o pardo-naranja cinabrio. Esporas no amiloides. Carne frágil, blanquecina, sin sabor ni olor muy se-

ñalados, para algunos comestible mediocre y, para otros sospechoso de toxicidad. En vascuence: **galanperna zinabrio-kolore.**

Cystoderma granulorum. Familia: lepiotáceas. Género: cystoderma. Características: sombrero como enladrillado de color pardo canela o rojizo. Esporas no amiloides. Carne blanquecina amarillenta con olor poco marcado pero desagradable y sin sabor muy señalado. Es comestible mediocre.

Cytharichthys platophrys. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lenguado zingua.**

Cytherea chione. Familia: venéridos. Concha lisa, brillante, irregular y ovoide, muy fuerte, con el borde anterior más corto que el posterior y ambos redondeados. 2 sifones largos y carnosos; soldados entre sí en la mitad proximal de su longitud. Color externo pardo oscuro, rojizo o rosáceo y hasta blanco, a veces con líneas concéntricas o radiales más oscuras. Talla hasta 12 cm. Mediterráneo. Nombre vulgar: **almejón de sangre,** concha, saverina, mariposa, almejón brillante, almejón de sangre. Designación oficial: **almejón.** Según el Código Alimentario, 3.13.02. Es un marisco. Molusco, bivalvo, *Callista chione*, Linneo. Véase: marisco.

Cytisus cajan. Familia: papilionáceas. Sinónimo: *Cajanus cajan.*

Cyttus australia. Familia: escoftálmidos. Pescado de las aguas de Australia, con escamas finas y aletas de color rosado. Tiene carne blanca de textura medio consistente. Se suele pochar o freír ligeramente. Rebozándolo antes de cocinar. Véase: pescados. Nombre vulgar: gallo plateado, **dorna plateada.**

Cyttus traversi. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **gallo australiano.**