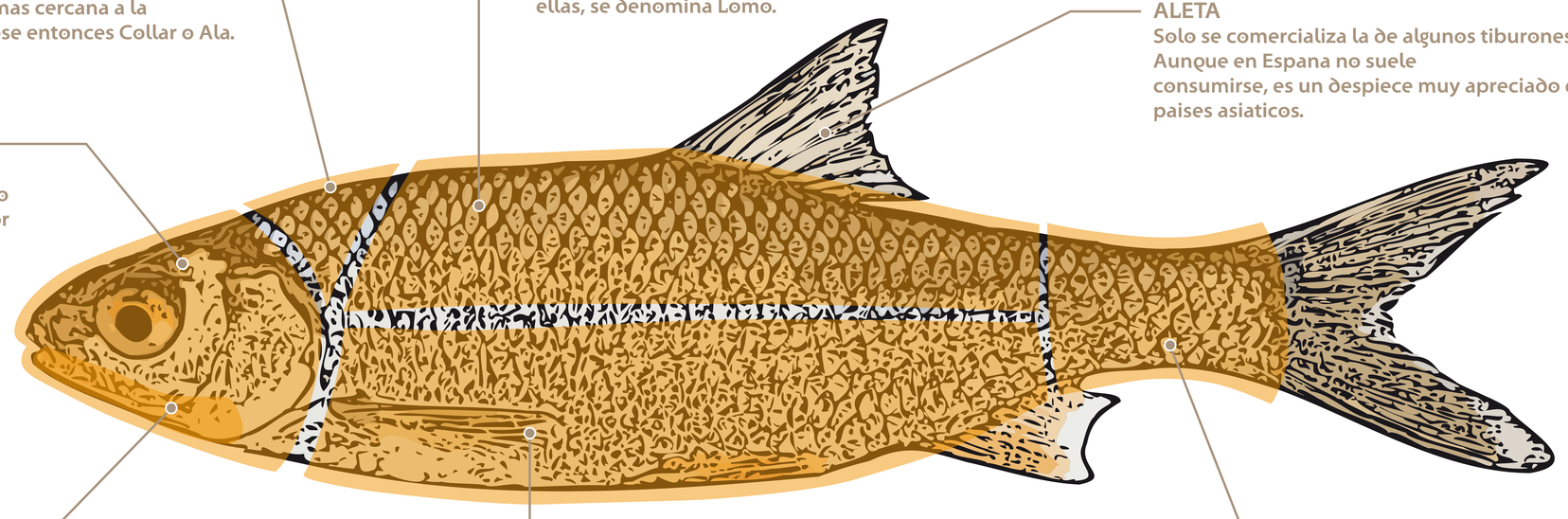
DESPIECE DEL PESCADO TRADICIONAL



COGOTE
Parte situada entre la Cabeza y el Centro del pescado. Es un despiece muy apreciado que puede consumirse solo o anadiendo la parte de la Ventresca mas cercana a la Cabeza denominandose entonces Collar o Ala.

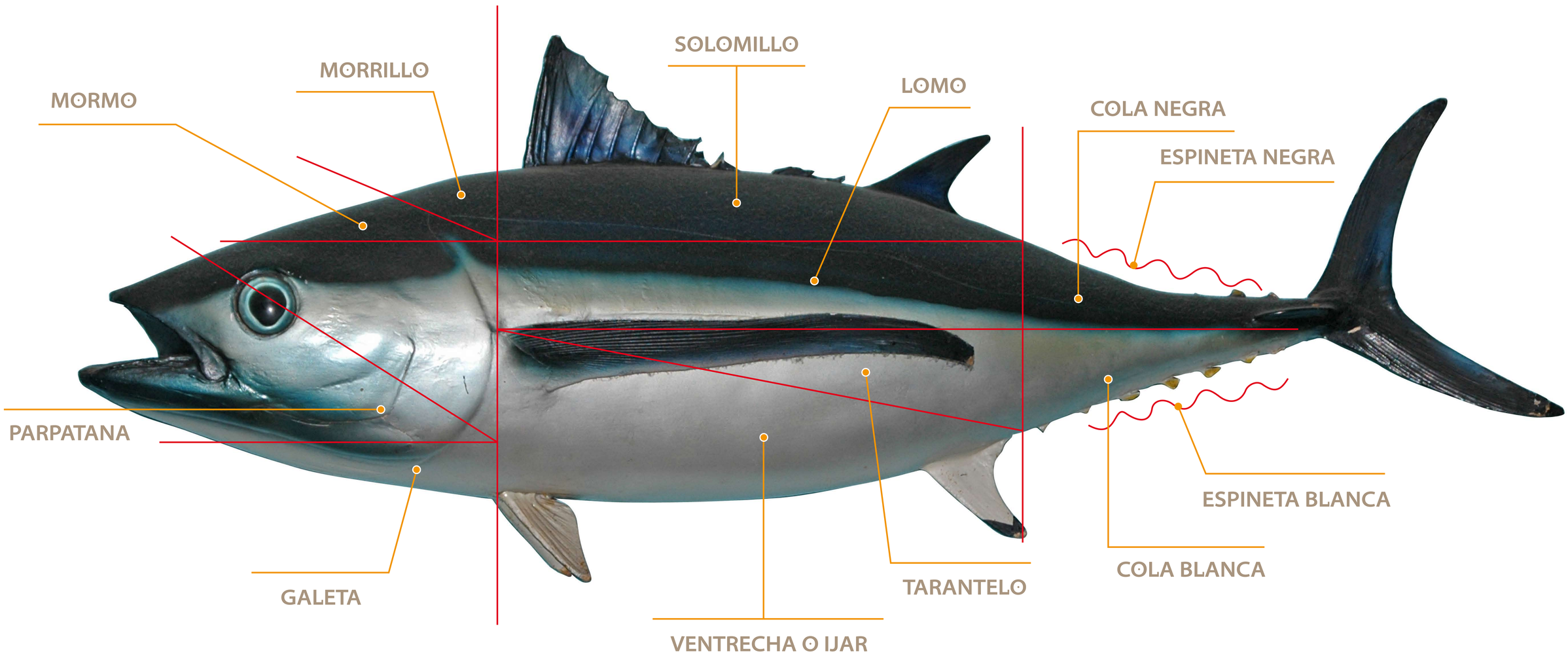
CENTRO/ LOMO
La parte que va desde el Cogote hasta la Cola. Es el despiece mas carnoso del pescado. Seria Centro si contiene la espina central y la piel y si se presenta sin ellas, se denomina Lomo.

ALETA
Solo se comercializa la de algunos tiburones. Aunque en Espana no suele consumirse, es un despiece muy apreciado en paises asiaticos.

CABEZA
Generalmente se aprovecha para hacer caldo aunque la de algunas especies como la Merluza o el Bacalao es considerada por muchos como una exquisitez gastronomica.

COCOCHA
Son los musculos situados entre las mandibulas del animal y se encargan de mover la lengua y ayudar a ingerir la comida. Es considerado un despiece de alto valor culinario.

VENTRESCA
O Mentresca. Es la pieza correspondiente a la pared del vientre del animal y una parte muy delicada ya que es aqui donde comienza a alterarse el pescado. Es un despiece muy fino y tambien caro. La mas apreciada es la del Bonito del Norte.

COLA
Va desde el tronco hasta el final del pescado. La Cola carece de espinas, salvo la principal, lo cual la convierte en una pieza de consumo segura para ninos y ancianos.

RONQUEO DEL ATÚN