

El cochino del mar: una joya gastronómica por descubrir

En el vasto océano existen criaturas que parecen no temer a nada ni a nadie, quizás por su peculiar anatomía o su comportamiento confiado. Entre ellas se encuentra el **pez ballesta** (*Balistes capriscus*), también conocido como [pez cochino](#), **pez tambor**, **pez escopeta**, o simplemente '*mula*' en algunas localidades como **Cádiz** y **Tarifa**. Este último apodo se debe a un posible parecido con el **pez luna** (*Mola mola*), aunque, más allá de la coincidencia nominal, ambas especies tienen poco en común.

El [pez cochino](#) destaca, sin embargo, por algo que lo convierte en un verdadero tesoro culinario: su carne exquisita, de textura firme, pocas espinas y un sabor delicado, moldeado por su dieta a base de mariscos y moluscos. Este rasgo, junto con su relativa rareza en los mercados y ciertas dificultades para su limpieza, lo posicionan como un secreto bien guardado de las cocinas más cercanas al mar.

Una dieta que define el sabor del pez cochino



El **pez cochino** es un auténtico depredador de crustáceos y moluscos, y su poderosa boca es capaz de triturar incluso las conchas más resistentes. Esta dieta rica en sabores del mar se refleja directamente en su carne, que es intensa pero elegante, y cuya calidad rivaliza con la de otros pescados más populares como el **mero** o el **gallo** (*pez de San Pedro*). Sin embargo, el potencial gastronómico del **pez cochino** aún no ha sido plenamente explorado.

A pesar de que su consumo ha ganado cierto protagonismo en pueblos costeros como **Conil**, sigue siendo una rareza en los menús de los restaurantes. Esto podría deberse a las dificultades para su preparación, especialmente por la dureza de su piel, que requiere paciencia y habilidad para retirarla sin dañar la carne. Sin embargo, quienes lo han probado coinciden en que vale la pena el esfuerzo.

El arte de cocinar el pez cochino



Para disfrutar plenamente del sabor del **pez cochino**, menos es más. Un simple aliño de aceite de oliva y sal es suficiente para resaltar su esencia marina. También se puede cocinar a baja temperatura y finalizar en el horno para mantener su jugosidad. Aunque el **pez cochino** puede freírse enharinado o empanado, al estilo del **gallo**, este método puede restar protagonismo a su carne.

Entre las técnicas menos exploradas pero interesantes, se encuentra la cocción a la sal, ideal para ejemplares grandes. Sin embargo, el grosor de su piel plantea un desafío: ¿podría esta preparación secar demasiado la carne? Tal vez valga la pena arriesgarse y probar, como bien recuerda el espíritu innovador de la cocina.

Un manjar por descubrir



El **pez cochino** no solo tiene valor culinario, sino que su resistencia natural –con una piel que rebota incluso disparos de arpón– parece simbolizar su tenacidad en el mar. Pero no nos dejemos engañar por su aparente ‘**aire tontorrón**’ que lo hace vulnerable a capturas sencillas; este pez esconde una riqueza gastronómica que merece un lugar más destacado en las mesas y cartas de restaurantes.

Con una buena técnica y respeto por sus sabores, el **pez cochino** tiene el potencial de convertirse en una joya codiciada de la cocina marina. Y si aún no lo ha probado, este es el momento perfecto para buscarlo en los mercados, aventurarse a cocinarlo y descubrir por qué, entre los amantes de la buena mesa, ya es considerado el ‘**cochino del mar**’.