

# R

**rabada.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Batrachus piscatorius* (Risso). Sinónimo: **rape**.

**rabalito de aleta amarilla.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

**raballa.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Citharus linguatula* (Linnaeus, Günther). Sinónimo: **solleta**.

**Rabanales.** 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.

**rabanillo.** Nombre vulgar de la planta: *Raphanus sativus*.

**rabanito.** Nombre vulgar de la planta: *Raphanus sativus* fma. *radicula* La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Rabanito	
Ácido ascórbico (C) (mg)	27,00
Agua (g)	95,50
Calcio (mg)	35,00

Rabanito	
Carbohidratos (g)	2,00
Colesterol (mg)	0,00
Energía (kcal)	13,00
Energía (kJ)	54,34
Fibra (g)	1,00
Flúor (mg)	0,10
Fósforo (mg)	28,00
Grasa poliinsaturada (g)	tr.
Grasas totales (g)	0,10
Hierro (mg)	1,20
Magnesio(mg)	8,00
Niacina. (B <sub>3</sub> )(mg eq. niacina)	0,20
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,06
Potasio (mg)	255,00
Proteína (g)	1,10
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,04
Sodio (mg)	17,00
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,04
Vitamina A (μg eq. retinol)	4,00

**rabaniza.** Nombre vulgar de la planta: *Raphanus raphanistrum*.

**Rabano.** 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.

**rábano.** Nombre vulgar de la planta: *Raphanus sativus*. Planta crucífera anual o bienal de estación fresca, de origen chino. Se cultiva por su hipocótilo engrosado, el cual se come sin cocer en ensaladas puede ser de color rojo, amarillo, blanco, negro, rosa y combinaciones de rojo con blanco. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

<b>Rábano</b>	
Ácido ascórbico (C) (mg)	20,00
Ácido fólico (μg)	45,00
Calcio (mg)	34,00
Carbohidratos (g)	2,70
Cinc (mg)	0,20
Energía (kcal)	15,93
Energía (kJ)	66,57
Fibra (g)	1,00
Fósforo (mg)	31,00
Grasa (g)	0,20
Grasa moninsaturada (g)	tr.
Grasa poliinsaturada (g)	tr.
Grasa saturada (g)	tr.
Hierro (mg)	0,80
Magnesio (mg)	11,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,60
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,10
<b>Porción comestible (%)</b>	<b>60,00</b>
Potasio (mg)	240,00
Proteína (g)	1,00
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,02
Sodio (mg)	27,00
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,04
Vitamina A (μg eq. retinol)	tr.
Vitamina E (mg)	0,01
Yodo (mg)	20,00

**rábano.** Véase: vino sabor rábano.

**rábano blanco.** Nombre vulgar de la planta: *Raphanus sativus* var. *alba*.

**rábano chino.** Nombre vulgar de la planta: *Raphanus sativus* var. *longipinnatus*.

**rábano daikon.** Variedad de la planta *Raphanus sativus*. Familia: crucíferas. Utilizado tanto en la cocina china como en la japonesa, este tipo de rábano tiene un sabor fresco dulzón. Se emplea crudo en ensaladas o para acompañar el sashimi, o cocido en sopas y guisos. Escoja las piezas de piel blanca, sin manchas, y evite las de gran tamaño, que suelen ser fibrosas. Véase: raíces.

**Rábano de Aliste.** 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.

**rábano de invierno.** Nombre vulgar de la planta: *Raphanus sativus* var. *niger*.

**rábano negro.** Nombre vulgar de la planta: *Raphanus sativus* var. *niger*.

**rábano picante.** Nombre vulgar de la planta: *Armoracia rusticana*. Planta resistente, crucífera y perenne originaria del este de Europa. Se cultiva por sus raíces picantes, las cuales por lo general se rallan y mezclan con vinagre y sal para utilizarlas como condimento o sazonador.

**rábano picante japonés.** Nombre vulgar de la planta: *Wasabi japonica*.

**rábano rusticano.** Nombre vulgar de la planta: *Armoracia rusticana*.

**rabas.** Así se llaman en Cantabria los calamares fritos, por lo regular a las patas. Para rebozar calamares o pulpo, se deben adobar con un poco de sal y ajo, se colocan en un recipiente con un poco de leche

mezclada con una pizca de bicarbonato; se mezclan bien y se dejan toda una noche bien tapados. \* Al día siguiente se escurren de la leche, se rebozan en harina de trigo o de trigo mezclado con maíz y se fríen en aceite bien caliente.

**rabas de calamar frito.** Plato de la cocina de Cantabria “Santander” perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. **Ingredientes:** calamares, harina, pan rallado, limón, aceite de oliva, sal. Véase: cocina de Cantabria

**rabas fritas.** Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “pescados”. Cocina de Andalucía. La modestia del calamar (como la del pulpo o la sepia) no debe llamarlos a engaño y hemos de saber valorar su extraordinario aporte a la cocina de España. Las rabas fritas es uno de los platos más conocidos de Andalucía y una tapa ciertamente popular y valorada. **Ingredientes:** calamares (rabas), harina, pan rallado, limón, ajo, aceite, sal.

**rabassola.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Morchella conica*; *Morchella rotunda*; *Morchella esculenta*.

**Rabdosargus globiceps.** Pez. Designación oficial: **sargo sudafricano**.

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

**rabetta.** Designación oficial española del pez: *Larimus peli*.

**rabigato.** Véase: uva rabigato.

**rabil.** Designación oficial española del pez: *Germo albacora*; *Neothunnus albacares*; *Neothunnus albacora*; *Neothunnus macropodus*; *Scomber albacares*; *Scomber albatorus*; *Thunnus albacares*; *Thunnus argenteo-vittatus*; *Thunnus zacafles*. Sinónimo oficial: Albacora; Albacora de lage; Albacore; Aleta amarilla; Aleta mar; Atún; Atún de aleta amarilla; Atún tropical de aleta amari-

lla; Bonito; Hanco; Hegats hori; Janco; Junco; Manco; Surdo; Tuno; Tuno de aleta amarilla; Z'aile jaune.

**rabil.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Germo obesus* (Lowe). Sinónimo: **patudo**.

**rabillo de cadera.** Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado vacuno. Situado encima de la babilla, su carne es muy tierna. Es muy indicada para asar, la parte central para escalopes y las puntas troceadas para guisos. Véase: pierna.

**rabiosa.** Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Mactra corallina stultorum* (Linnaeus). Sinónimo: **almeja lisa**.

**rabioso.** Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Glycymeris glycymeris* (Linnaeus). Sinónimo: **almendra de mar**.

**rabiroi.** Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Trachinus draco* (Linnaeus). Sinónimo: **escorpión**.

**rabirrubia.** Designación oficial española del pez: *Ocyurus chrysurus*. Sinónimo oficial: Cioba; Colas; Colirrubia; Pargo aleta amarilla; Sarde queu jaune.

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

**rabirrubia.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Rabirubia inermis* (Peters). Sinónimo: **pargo barbirrubia**.

**rabirrubia de lo alto.** Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Paranthias furcifer* (Valenciennes). Sinónimo: **cuna lucero**.

**rabirrubia de lo alto.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Paranthias furcifer* (Valenciennes). Sinónimo: **cuna lucero**.

**Rabirubia inermis.** Pez. Designación oficial: **pargo barbirrubia**.

**rabo amarillo.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Umbrina analis* (Günther). Sinónimo: **verrugato cochicato**.

**rabo amarillo.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Umbrina dorsalis* (Gill). Sinónimo: **verrugato rabo amarillo**.

**rabo amarillo.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Umbrina galapagorum* (Steindachner). Sinónimo: **verrugato de Galápagos**.

**rabo de asno.** Nombre vulgar de la planta *Equisetum telmateia*.

**rabo de buey.** Despojo de vaca. Grande y alargado, es esencial cocerlo muy lentamente para obtener su gelatina. Contiene cantidades proporcionales de carne magra y grasa. Es preferible comprarlo cortado en trozos y cocinarlo un día antes de servirlo, así se puede eliminar la grasa que queda en la superficie. Es el último corte del buey, pero no por ello el peor. De hecho, el rabo de buey está considerado como una de las piezas más aromáticas de la res y su aprovechamiento culinario ofrece enormes posibilidades. Resulta especialmente idóneo para preparar un estofado, y es que los huesos y cartílagos confieren un gusto especialmente suculento a la salsa cuando se someten a una cocción húmeda y prolongada. **Ingredientes:** rabo de buey, sal, pimienta blanca, harina, aceite de girasol, mantequilla, cebolla, chalota, tomate concentrado, aceite de oliva, vino de Madeira, vino tinto recio, atado de verduras (zanahoria, apio, puerro, manojo de perejil, rama de tomillo) Para **condimentar:** comino, hinojo, mejorana, curry, orégano, cilantro, mostaza, rama de tomillo, clavo, pimienta negra, pimienta blanca. Véase: estofados; rabo de toro. Véase: despojos cárnicos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Rabo de buey	
Agua (g)	66,80
Calcio (mg)	13,00
Carbohidratos (g)	tr.
Energía (kcal)	184,00
Energía (kJ)	769,12
Grasas totales (g)	11,50
Potasio (mg)	206,00
Proteína (g)	20,10
Sodio (mg)	107,00

**rabo de buey.** Plato de la cocina de Cantabria “Bazas de Cesto” perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** rabo de buey, cebollas, ajo, laurel, perejil, vino blanco, aceite de oliva, pimienta, sal. Véase: cocina de Cantabria

**rabo de buey al enebro.** Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 2 horas y 30 minutos. **Ingredientes:** rabo de buey, zanahoria, bulbo de apio, cebolla, bayas de enebro, pimienta en grano, mantequilla, harina, madeira, nata líquida, salsa worcester, sal. Véase: sopas, cremas y consomés en la cocina clásica.

**rabo de buey a la belga.** Plato integrante de la cocina con carne (Bélgica). Tiempo de preparación 30 minutos. Cocción: 3 horas y 10 minutos. **Ingredientes:** rabo de buey, zanahoria, cebolla, ajo, tomillo, laurel, tocino, sal, pimienta, cerveza, aceite. Véase: platos internacionales de carne.

**rabo de buey estofado.** Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 3 horas y 30 minutos. **Ingredientes:** rabo de buey, cebolla, tomate, harina, vino tinto, caldo de carne, aceite sal, ramito de hierbas aromáticas, almendras, chocolate, hígado de conejo, patatitas. Véase: bovino en la cocina clásica.

**rabo de caballo.** Nombre vulgar de la planta *Equisetum telmateia*.

**rabo de cerdo.** Despojo de cerdo. Al rabo se le quita la grasa y se utiliza en sopas y guisos por su gelatina. Véase: despojos cárnicos. sinónimo: cola de cerdo.

**rabo de lagarto.** Nombre vulgar de la planta *Equisetum telmateia*.

**rabo de mula.** Nombre vulgar de la planta *Equisetum telmateia*.

**rabo de oveja.** Despojo de cordero. Se limpia la grasa y la carne se utiliza para pasteles de carne. Véase: despojos cárnicos. sinónimo: cola de cordero.

**rabo de toro.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** rabo de toro, cebolla, zanahoria, apio, ajo, laurel, vino tinto, tomate, aceite, pimentón, sal, pimienta.

**rabo de toro estofado.** Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “vacuno”. Cocina de Andalucía. Es el plato más emblemático de la “cocina de la tauromaquia” el toro muerto en la plaza ofrece unas posibilidades enormes. Hay en nuestras ciudades, carnicerías especializadas en su carne (baja tablajería) En Andalucía, hacen maravillas culinarias con el rabo de toro. Véase: carne impropia. **Ingredientes:** rabo de toro, zanahoria, cebolla, ajo, puerro, vino blanco, vino tinto, caldo, laurel, tomillo, perejil, pimienta molida, nuez moscada, clavo, vinagre, aceite, sal.

**rabo de vaca.** Despojo procedente del despiece del ganado vacuno. Más conocido como rabo de buey, esta parte de la res se emplea en algunas de las recetas más exquisitas con carnes de vacuno. Como más se ha utilizado para obtener caldos y jugos para sopas, la más conocida internacionalmente es la “ox tail soup”. Véase: despojo de vaca.

**rabo estofado.** Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** rabo entero de buey, cebolla, ajo, vino blanco, laurel, perejil, aceite, sal. Véase: cocina de Asturias.

**raboa.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Blennius fasciatus* (Risso). Sinónimo: **cabruza**.

**raboa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius artedi* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **moma**.

**raboa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius brea* (Risso). Sinónimo: **vieja**.

**raboa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius fasciatus* (Risso). Sinónimo: **cabruza**.

**raboa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius graphicos* (Risso). Sinónimo: **gallerbu**.

**raboa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius ocellaris* (Linnaeus, Canestrini, Nini). Sinónimo: **torillo**.

**raboa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius palmicornis* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **lagartina**.

**raboce.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius fasciatus* (Risso). Sinónimo: **cabruza**.

**rabón.** Nombre vulgar del molusco: *Allot- heuthis subulata*.

**rabosa.** Designación oficial española del pez: *Blennius erythrocephalus*; *Blennius rubriceps*. Sinónimo oficial: Babosa; Capsigranya; Dormilega de cap roig; Futarra.

**rabosa.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Alopecias vulpes* (Günther). Sinónimo: **pez zorro**.

**rabosa.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Blennius brea* (Risso). Sinónimo: **vieja**.

**rabosa.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Blennius ocellaris* (Linnaeus, Canestrini, Nini). Sinónimo: **torillo**.

**rabosa.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Acanthopsis taenia paludicota* (DeBuen). Sinónimo: **colmilleja**.

**rabosa.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Alopecias vulpes* (Günther). Sinónimo: **pez zorro**.

**rabosa.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Blennius brea* (Risso). Sinónimo: **vieja**.

**rabosa.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Blennius fasciatus* (Risso). Sinónimo: **cabruza**.

**rabosa.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Blennius ocellaris* (Linnaeus, Canestrini, Nini). Sinónimo: **torillo**.

**rabosa.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Blennius palmicornis* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **lagartina**.

**rabosa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius brea* (Risso). Sinónimo: **vieja**.

**rabosa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius fasciatus* (Risso). Sinónimo: **cabruza**.

**rabosa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius graphicos* (Risso). Sinónimo: **gallerbu**.

**rabosa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius ocellaris* (Linnaeus, Canestrini, Nini). Sinónimo: **torillo**.

**rabosa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius palmicornis* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **lagartina**.

**rabosa crestada.** Nombre vulgar del pez: *Blennius pholis*.

**rabosa de río.** Nombre vulgar del pez: *Blennius fluviatilis*.

**rabosa morruda.** Nombre vulgar del pez: *Blennius tripteronotus* (Risso). Sinónimo: **moma nariguda**.

**rabosa plateada.** Designación oficial española del pez: *Blennius argentatus*; *Clinitrichus argentatus*; *Clinus argentatus*; *Clinus variabilis*; *Cristiceps argentatus*; *Petraites argentatus*. Sinónimo oficial: **Bavosa argentina**.

**rabose.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius brea* (Risso). Sinónimo: **vieja**.

**rabose.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius fasciatus* (Risso). Sinónimo: **cabruza**.

**rabose.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius ocellaris* (Linnaeus, Canestrini, Nini). Sinónimo: **torillo**.

**rabose.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius palmicornis* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **lagartina**.

**rabuda.** Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Eriphia spinifrons* (Herbst). Sinónimo: **cangrejo moruno**.

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

**rabuda.** Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Maia verrucosa* (Milne Edwards). Sinónimo: **centolla peluda**.

**raca.** Nombre vulgar, en Perú, del molusco: *Protothaca thaca* (Molina). Sinónimo: **ta-ca**.

**racazo.** Nombre vulgar del pez: *Trachinus draco*. Sinónimo: **escorpión**.

**rachada escrita.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Raia biocularis* (Geoffry). Sinónimo: **raya de espejos**.

**rachi dorado.** Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** rachi, ají panca, ajo, vinagre, pimentón, achiote, comino, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

**Rachycentron canadum.** Pez. Designación oficial: **cobia**.

**raclette.** Véase: queso raclette.

**radiación.** Véase: conservación por radiaciones.

**radiadores.** Véase: *radiatori*.

**radiatori.** Pasta alimenticia compuesta originaria de Italia, comprendida en el grupo de las *forme speciali*. Se llaman a sí por su parecido a pequeños aparatos para calefacción. Nombre español: radiadores.

**radicchio.** Nombre vulgar de la planta: *Cichorium intybus* var. *foliosum*.

**radio.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Argyreiosus brevoortii* (Gill). Sinónimo: **jobrado antena**.

**rádula.** Estructura característica de los moluscos que forma parte de su masa bucal. Consiste en una membrana flexible dotada de numerosos dientes colocados en filas transversales y longitudinales.

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

**Raeta plicatella.** Familia: máctridos. En estas lapas con forma de triángulo semicircular, de color blanco e irisadas, las estrías están considerablemente más pronunciadas que en los escaramujos (lapas blandas) Las estrías, fuertes y concéntricas, son de profundidad desigual. El diámetro de la valva puede alcanzar los 9 cm. Vive en suelos arenosos y lodosos y está extendida desde el Sur de Carolina

hasta el Caribe. Nombre vulgar: **lapa miedosa americana**.

**rafael.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Trigla lyra* (Linnaeus, Bonaparta). Sinónimo: **garneo**.

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

**rafalet.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Chelidonichthys lastoviza* (Heemstra). Sinónimo: **rubio**.

**rafalet.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Chelidonichthys lastoviza* (Heemstra). Sinónimo: **rubio**.

**rafech.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Trigla corax* (Bonaparte, Monreau). Sinónimo: **alfondegá**.

**rafech.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Aspitrigla obscura* (Linnaeus). Sinónimo: **bejel**.

**rafech.** Nombre vulgar, en el Levante Español, del pez: *Trigla corax* (Bonaparte, Monreau). Sinónimo: **alfondegá**.

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

**rafel.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Trigla lyra* (Linnaeus, Bonaparta). Sinónimo: **garneo**.

**rafel.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Chelidonichthys lastoviza* (Heemstra). Sinónimo: **rubio**.

**rafel.** Nombre vulgar, en las Islas Baleares, del pez: *Trigla corax* (Bonaparte, Monreau). Sinónimo: **alfondegá**.

**rafelet.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Chelidonichthys lastoviza* (Heemstra). Sinónimo: **rubio**.

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

**rafet.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chelidonichthys lastoviza* (Heemstra). Sinónimo: **rubio**.

**rafet.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

**rafet.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Chelidonichthys lastoviza* (Heemstra). Sinónimo: **rubio**.

**rafet.** Nombre vulgar, en las Islas Baleares, del pez: *Trigla corax* (Bonaparte, Monreau). Sinónimo: **alfondega**.

**rafet.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Trigla lyra* (Linnaeus, Bonaplata). Sinónimo: **garneo**.

**rafet de la verga negra.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Aspitrigla obscura* (Linnaeus). Sinónimo: **bejel**.

**rafet de la verga negra.** Nombre vulgar, en el Levante Español, del pez: *Trigla corax* (Bonaparte, Monreau). Sinónimo: **alfondega**.

**rafet ver.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **borracho**.

**rafet vert.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

**rafet vert.** Nombre vulgar, en el Levante Español, del pez: *Trigla corax* (Bonaparte, Monreau). Sinónimo: **alfondega**.

**rafinosa.** Véase: carbohidratos.

**ragú.** Salsa para condimentar pastas. **Ingredientes:** puré de tomate, carne de buey picada, seta seca, salchicha, zanahoria, apio,

cebolla, higaditos de pollo, caldo, sal, pimienta, mantequilla, aceite, vino blanco o tinto.

**ragú a la boloñesa.** Con esta salsa de Italia se puede servir cualquier tipo de pasta italiana, especialmente las rellenas. **Ingredientes:** Carne de cerdo picada, cebolla, zanahorias, ternera, tomate, maduro, leche, nata, nuez moscada, sal y pimienta, mantequilla, cáscara de limón. Véase: salsas internacionales.

**ragú a la polaca.** Plato integrante de la cocina con pescado. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocción: 45 minutos. **Ingredientes:** pescado, ajo, cebolla, sal, pimienta, harina, aceite, tomillo, laurel, perejil picado. Véase: pescados a la cazuela.

**ragú de cabra montés.** Plato de la cocina de Cantabria “Peñarrubia” perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** espaldilla de cabra montés, cebolla, zanahoria, tocino, tomate, mantequilla, aceite de oliva. Véase: cocina de Cantabria

**ragú de jabalí.** Plato de la cocina de Cantabria “Ruesga” perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** jabalí, cebolla, zanahoria, tomate, puerro, patata, vino tinto, guisantes, champiñones, pimienta, tomillo, aceite de oliva, caldo de caza, sal. Véase: cocina de Cantabria

**rahat lokum.** Postre de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: delicia turca.

**rahó.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Amorphocephalus granulatus* (Bowdich). Sinónimo: **raor**.

**rahó.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Amorphocephalus granulatus* (Bowdich). Sinónimo: **raor**.

**rahó.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Amorphocephalus granulatus* (Bowdich). Sinónimo: **raor**.

**rahor.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Amorphocephalus granulatus* (Bowdich). Sinónimo: **raor**.

**rai.** Nombre hindú del condimento: mostaza en grano, negra.

**raia.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**raíces.** Entre las raíces utilizadas en la cocina consideramos: **Apio nabo** (raíz de apio) (*Apium graveolens* var. *rapaceum*); **Chirivía** (*Pastinaca sativa*); **Nabo** (*Brassica rapa*); **Nabo sueco** (*Brassica napus*); **Rábano** (*Raphanus sativus*); **Rábano daikon** (*Raphanus sativus*); **Remolacha** (*Beta vulgaris*); **Salsifí** (*Tragopogon porrifolius*); **Zanahoria** (*Daucus carota*). Según el Código Alimentario, 3.21.10. Se distinguen entre otras, las siguientes especies y variedades botánicas para el consumo: **Achicoria** (*Cichorium intybus*), **Apio** (*Apium graveolens*), **Colinabo** (*Brassica oleracea*, var. *napo-brassica*), **Colirrábano** (*Brassica oleracea*, var. *caulorapa*), **Chirivía** (*Pastinaca sativa*), **Escorzonera** (salsifí negro) (*Scorzonera hispanica*), **Nabo** (*Brassica napus*, var. *sculenta*), **Nabo gallego** o redondo (*Brassica rapa*, var. *sculenta*), **Rabanito** (*Raphanus sativus*, var. *radicula*), **Rábano** (*Raphanus sativus*, var. *alba*), **Remolacha de mesa** (*Raphanus sativus*, var. *cruenta*), **Salsifí** (*Tragopogon porrifolius*), **Zanahoria** (*Daucus carota*, var. *sativa*) Véase: clasificación de hortalizas.

**raíces de cilantro.** Raíces de la planta: *Coriandrum sativum*. De más sabor y olor a tierra y almizcle que las hojas y raíces, realzan estupendamente las comidas. Tradicional su uso en el curry tailandés; buenas también en guisos y con carnes o pescados cocidos en su jugo.

**raíces de ciliandro.** Raíces de la planta: *Coriandrum sativum*. Véase: raíces de cilantro.

**raíces de colendro.** Raíces de la planta: *Coriandrum sativum*. Véase: raíces de cilantro.

**raíces de coriandro.** Raíces de la planta: *Coriandrum sativum*. Véase: raíces de cilantro.

**raíces de coriandro.** Raíces de la planta: *Coriandrum sativum*. Véase: raíces de cilantro.

**raíces de culantro.** Raíces de la planta: *Coriandrum sativum*. Véase: raíces de cilantro.

**raíces de malvavisco.** Nombre vulgar de las raíces de la planta: *Althaea officinalis*. Con las raíces alguna vez se hicieron golosinas de malvavisco.

**raíces y tubérculos.** Consideramos: Aguatumba; apio-nabo; batata blanca; batata roja; chirivía; nabo; nabo sueco; ñame; rábano; rábano daikon; remolacha; salsifí; taro; zanahoria. Véase: frutas, verduras y setas.

**raie.** Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Dasyatis guttata* (Bloch). Sinónimo: **rayalátigo hocicona**.

**raie aigle.** Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Myliobatis freminvillei* (LeSueur). Sinónimo: **chicho blanco**.

**raie fouet.** Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Dasyatis americana* (Hildebrand y Schroeder). Sinónimo: **rayalátigo americana**.

**raie fouet.** Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Dasyatis geijskesi* (Boeseman). Sinónimo: **rayalátigo picuda**.

**raie fouet.** Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Himantura schmardae* (Werner). Sinónimo: **chupare**.

**raie léopard.** Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Aetobatus marinari* (Euphrasen). Sinónimo: **chicho pintado**.

**raïn.** Nombre vulgar catalán de la planta: *Vitis vinifera*. Véase: uva

**raita:** Son preparaciones culinarias que hacen resaltar el sabor de los platos fuertes. Las raitas frescas destacan los platos condimentados. Los colores vivos realzan el aspecto de una comida, las raitas se preparan con verduras cocidas o crudas y también se pueden hacer con frutas frescas y yogur condimentado. Son fáciles de preparar, ligeras y refrescantes. Se sirven en *katori*; pequeños cuencos.

**raitas en la cocina védica.** Consideramos: ensalada de espinacas y yogur (*palak ka raita*); ensalada de patatas y coco (*alu narial raita*); ensalada de pepinos y yogur (*kakri raita*); perlas de harina de garbanzo en yogur (*bundi raita*); rodajas de plátano en salsa de yogur (*kela raita*) Véase: cocina védica.

**raíz.** Órgano vegetal propio de las plantas superiores (pteridófitos y espermatófitos), generalmente, hipogeo, que sirve para fijar el organismo en el suelo y para absorber de éste el agua y las sales minerales necesarias para el metabolismo vegetal. En su punto más inferior presenta un órgano llamado caliptra o pilorrita, formado por células adultas parenquimáticas, que sirve para la protección del ápice vegetativo y para la lubricación del mismo en su progresión constante entre los granos del suelo. Véase: raíces.

**raíz china.** Nombre vulgar de la planta: *Alpinia officinarum*.

**raíz de apio.** (*Apium graveolens* var. *rapaceum*). Sinónimo: apio nabo. Véase: apio nabo.

**raíz de jengibre chino.** Trozos de raíz de jengibre (*Zingiber officinalis*) conservados en su propio jarabe. Se usan en pasteles y rellenos, tanto la variante dulce como la salada. Véase: Aditivos y productos para repostería.

**raíz de loto.** Utilizada en ensaladas crudas, salteados y sopas e incluso confitada, esta raíz fibrosa y harinosa tiene un aspecto decorativo. La raíz fresca se puede conservar en la nevera hasta 3 semanas pero se puede encontrar también congelada o en conserva. Véase: ingredientes de la comida asiática.

**raíz de perejil.** Véase: perejil raíz.

**raíz de rábano picante.** Nombre vulgar de la raíz de la planta: *Armoracia rusticana*. Se prepara machacada, rallada y mezclada con agua hasta conseguir una pasta o crema que sirve para acompañar la carne o el pescado. El rábano picante fresco no es fácil de conseguir. La raíz seca rallada es mejor que la mayoría de las preparaciones demasiado dulces que se venden.

**Raja acus.** Pez. Designación oficial: **picón**.

**Raja alba.** Familia: ráyidos. Morro moderadamente largo sobre un rostro prominente; disco muy ancho, de forma casi triangular; con bordes anteriores sinuosos y marcada concavidad desde la punta del morro al extremo lateral de las alas. Talla máxima 2,4 m. Peso hasta 35 kg. Bastante común. Habita el Atlántico y Mediterráneo. Nombre vulgar: raya alba, **raya blanca**, raya bramante. Designación oficial: **raya bramante**.

**Raja altavela.** Pez. Designación oficial: **mantellina**.

**Raja aquila.** Otro nombre del pez: *Myliobatis aquila*. Designación oficial: **águila marina**.

**Raja aspera.** Pez. Designación oficial: **raya de clavos**.

***Raja asterias***. Familia: ráyidos. Aparece solamente en el Mediterráneo, pero en gran cantidad. El color de su zona dorsal depende del territorio donde habita, pudiendo ser desde marrón claro hasta castaño, desde el verde oliva hasta el amarillo, con incontables motas en marrón fuerte o marrón oscuro y muchas manchas grandes amarillas, ribeteadas de puntos marrón oscuro. Longitud máxima 70 cm. Más tierna, jugosa y fácil de cocinar que otras. Nombre vulgar: **raya estrellada del Mediterráneo**. Designación oficial: raya boca de rosa; raya estrellada; raya pintada.

***Raja atra***. Pez. Designación oficial: **raya áspera**.

***Raja batis***. Familia: ráyidos. Raya importante para la industria pesquera y sobre todo en la región de Islandia. Alas puntiagudas; boca larga y en punta. Zona dorsal punzante en los machos, y solamente en la zona anterior en las hembras. Zona dorsal gris, marrón o marrón verdoso, con motas blancas y oscuras. Zona ventral gris oscura con puntos o listas negras. Longitud; machos, alrededor de 2 m, hembras de unos 2,4 m. La noriega aparece en el Noroeste del Atlántico, en el Mar del Norte y en la zona Oeste del mar Báltico, en el canal de la Mancha y en el Mediterráneo occidental. La carne de la noriega aparece en los mercados europeos fresca o ahumada. Tiene un esqueleto cartilaginoso y, por tanto, fácil de limpiar. De cuerpo delgado y con pocas partes carnosas, se consumen sobre todo sus aletas, que se venden sin piel y se pueden asar a la parrilla, freír, pochar o utilizar para caldos de pescado. La mejor época para su consumo es el invierno. En Islandia se elabora como pescado en salazón. Véase: pescados. Nombre vulgar: **noriega**, raya. Designación oficial: **noriega**.

***Raja bicolor***. Pez. Designación oficial: **raya bramante**.

***Raja biocularis***. Pez. Designación oficial: **raya de espejos**.

***Raja binoculata***. Pez. Designación oficial: **raya norteamericana**.

***Raja blanda***. Pez. Designación oficial: **raya boca de rosa**.

***Raja borea***. Otro nombre del pez: *Raja hyperborea*.

***Raja brachiura***. Pez. Designación oficial: **raya boca de rosa**.

***Raja brachyura***. Familia: ráyidos. Morro y rostro relativamente cortos. Disco corporal ancho, con los bordes anteriores sinuosos y punta de las alas casi en ángulo recto. Dientes pequeños, unido y puntiagudos en los dos sexos, generalmente más de 60 filas en la mandíbula superior. Los ojos son grandes. Talla máxima 1,2 m. Peso hasta 20 kg. Bastante común en el Atlántico y algo más rara en el Mediterráneo. Nombre vulgar y designación oficial: **raya de boca rosa**.

***Raja bramante***. Pez. Designación oficial: **raya bramante**.

***Raja cephaloptera***. Pez. Designación oficial: **manta**.

***Raja chagrinea***. Pez. Designación oficial: **raya cardadora**.

***Raja circularis***. Familia: ráyidos. Es una raya de morro corto pequeño, con los bordes anteriores del disco sinuosos y el resto de contorno muy redondeado. Las aletas dorsales son grandes, con sus bases unidas y sin agujón entre ellas. El dorso está cubierto generalmente por dentículos más bien finos, aunque a veces presenta grandes zonas desnudas; el vientre es liso. Salvo los lados anteriores y posteriores del disco. La presencia de agujones en el dorso depende de la edad y el sexo; la serie media dorso-caudal sólo suelen presentarla los jóvenes. Sobre la cola, de cada lado, 2 series de agujones cerrados, fuertes y ganchudos, que se adentran más o menos en el disco. Talla máxima 70 cm. Peso máximo 3 kg se consume en los mercados costeros. Nombre vulgar: **raya falsave-**

**la.** Designación oficial: raya falsavela; raya santiaguesa.

**Raja clavata.** Familia: ráyidos. Aparece al nordeste del Atlántico, en las zonas del Norte y el Oeste del mar Báltico así como en el canal de la Mancha; también se la puede encontrar en el Mediterráneo y en el Mar Negro. Las grandes rayas de clavo han de ser manipuladas con precaución pues pueden producir intensas descargas eléctricas. La longitud máxima en los machos es de 70 cm y, en las hembras, de 125 cm. La raya de clavos es un pescado de gran importancia comercial, es muy abundante en España, y es la más apreciada por tener carne más suave y grasa que las otras. Nombre vulgar: **raya común**, raya de clavos, pez de Mahoma, raya parda, raya de pintilla. Designación oficial: **raya de clavos**. Según el Reglamento CE 2406/96 del Consejo, de 26 de Noviembre de 1996, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros. El calibrado de los productos se basa en su peso o en su número por kilogramo, o en ambas. La talla comercial de esta especie es de 300 g/unidad.

**Raja eglanteria.** Pez. Designación oficial: **raya hialina**.

**Raja erinacea.** Pez. Designación oficial: **raya harrisson**.

**raja escrita.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

**raja escrita.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

**Raja fabroniana.** Pez. Designación oficial: **manta**.

**Raja falsavela.** Pez. Designación oficial: **raya falsavela**.

**Raja fenestrata.** Pez. Designación oficial: **raya mosaica**.

**Raja flossada.** Pez. Designación oficial: **noriega**.

**Raja fullonica.** Familia: ráyidos. El rostro es moderadamente largo y el morro también algo alargado en punta, sumando la longitud en ambos aproximadamente tres veces la distancia entre los ojos. Aletas dorsales muy separadas y sin agujones entre ellas, con los bordes de los extremos redondeados. Dientes mandibulares largos, escasos y puntiagudos (58-68 filas en la mandíbula superior) Talla máxima 1,2 m. Bastante común en el Atlántico y muy rara en el Mediterráneo. Nombre vulgar y designación oficial: **raya cardadora**.

**Raja germani.** Pez. Designación oficial: **raya germán**.

**Raja giorna.** Pez. Designación oficial: **manta**.

**Raja halavi.** Pez. Designación oficial: **guitarrrón**.

**Raja hyperborea.** Familia: ráyidos. Tiene una forma parecida a la raya radiada (*Raja radiata*), pero se distingue de ésta por su rostro, a la vez más largo y más agudo, su frente más ancha y sus espinas dorsales en número de 22 a 30 (12 a 19 en la raya radiada). Su modo de vida es poco conocida, sobre todo a causa de su vida en las grandes profundidades. Raramente es capturada y su carne no reviste interés. Nombre vulgar: **raya hiperbórea**. Sinónimo: *Raja borea*.

**Raja inornata.** Pez. Designación oficial: **raya de Nueva Zelanda**.

**Raja intermedia.** Pez. Designación oficial: **noriega**.

**Raja lentiginosa.** Pez. Designación oficial: **raya germán**.

***Raja lintea***. Pez. Designación oficial: **raya vela**.

***Raja macrorhynchus***. Pez. Designación oficial: **noriega**.

***Raja maculata***. Pez. Designación oficial: **raya pintada**.

***Raja maderensis***. Pez. Designación oficial: **raya de clavos**.

***Raja marginata***. Pez. Designación oficial: **raya bramante**.

***Raja microocellata***. Familia: ráyidos. El morro y el rostro son relativamente cortos. Ojos más pequeños que los espiráculos. El único medio seguro de identificación es la pequeñez de los ojos. La longitud combinada de ojos y espiráculos es menor que la mitad de la distancia entre los ojos. La longitud estrecha de éstos está contenida de 1,5 a 3 veces en la distancia interorbitaria. Talla máxima 85 cm. Peso hasta 8 kg. Exclusivamente del Atlántico, donde es bastante común. Nombre vulgar y designación oficial: **raya cimbriero**.

***Raja micrura***. Pez. Designación oficial: **raya yamariposa guayanesa**.

***Raja miraletus***. Familia: ráyidos. Se la reconoce por sus vistosas manchas en forma de ojo, de color marrón claro en el centro de la zona dorsal. Rostro pequeño, con morro corto, pero formando una punta bien marcada. Puntas de las alas en ángulo recto, aunque los bordes anteriores del disco son algo siniuosos. Alcanza los 60 cm de longitud. Aparece en el Atlántico oriental, desde el Sur de Vizcaya hasta Sudáfrica y en el Mediterráneo. Nombre vulgar: **raya de espejos**. Designación oficial: raya de espejos; raya santiaguesa.

***Raja mobular***. Pez. Designación oficial: **manta**.

***Raja montagui***. Familia: ráyidos. Aparece en el nordeste del Atlántico, en la zona Sur del

Mar del Norte y en el canal de la Mancha, así como en el Mediterráneo; llega a medir 1 m de longitud. Su zona dorsal es amarillenta o parda, con pequeñas manchas oscuras que no le llegan hasta el final de las alas; en cada ala suele haber una mancha amarilla rodeada de una corona de puntos negros. Nombre vulgar: **raya pintada**, raya fina. Designación oficial: **raya pintada**.

***Raja mosaica***. Pez. Designación oficial: **raya mosaica**.

***Raja naevus***. Familia: ráyidos. Morro y rostro moderadamente cortos. Disco con bordes anteriores sinuosos y aletas muy redondeadas. Los dientes son pequeños, unidos y puntiagudos en los dos sexos, con más de 45 filas transversales en la mandíbula superior (54-60) Talla máxima 70 cm. Peso máximo 3 kg. Moderadamente común en el Atlántico y Mediterráneo. Se consume en los mercados de nuestras costas. Nombre vulgar: raya santiaguesa, **raya de San Pedro**, raya basta. Designación oficial: **raya santiaguesa**.

***Raja narinari***. Pez. Designación oficial: **chuchito pintado**.

***Raja nasuta***. Pez. Designación oficial: **raya neozelandesa**.

***Raja ocellata***. Pez. Designación oficial: **raya de invierno**.

***Raja oxirhinchus***. Familia: ráyidos. Aparece en zonas del Noroeste del Atlántico y más en el Mediterráneo; llega a medir 1,6 m de largo. Cuerpo poco carnoso y carne poco apreciada en el mercado, donde aparece como pescado fresco. Nombre vulgar: **picón**, raya picuda, raya puntiaguda, rayón. Designación oficial: **picón**. Sinónimo: *Raja vomer*.

***Raja pastinaca***. Pez. Designación oficial: **pastinaca**.

***Raja picta***. Pez. Designación oficial: **raya mosaica**.

***Raja polystigma***. Familia: ráyidos. De hasta 60 cm de longitud, con zona dorsal gris, adornada con puntos negros y algunas manchas blancas, así como dos manchas claras en los ojos. Véase: raya ondulada. Nombre vulgar: **raya manchada**.

***Raja pontica***. Pez. Designación oficial: **raya de clavos**.

***Raja punctata***. Pez. Designación oficial: raya pintada; raya estrellada.

***Raja quadrimaculata***. Pez. Designación oficial: raya de espejos; raya áspera.

***Raja radiata***. Familia: ráyidos. De hasta 1 m de longitud, es de gran importancia comercial. Aparece en el Atlántico Norte, en el Mar del Norte y en la zona Oeste del mar Báltico. La carne, de calidad mediocre, es poco consumida en estado fresco. A veces se utiliza para hacer conservas pero la mayor parte de las capturas se destina a la fabricación de harina de pescado. Nombre vulgar: **raya estrellada**, raya radiada. Designación oficial: **raya radiada**.

***Raja radula***. Familia: ráyidos. De hasta 72 cm de longitud, tiene una zona dorsal de color gris amarillento a marrón claro con listas ondulantes en negro pardo y muchas manchas claras, así como dos manchas en los ojos. Exclusiva del Mediterráneo y común en él. Nombre vulgar: **raya áspera**, raya espinosa, romaguera. Designación oficial: **raya áspera**. Véase: raya ondulada.

***Raja rhina***. Pez. Designación oficial: **picón**.

***Raja rhinobatos***. Pez. Designación oficial: **guitarrón**.

***Raja rhinobatus***. Pez. Designación oficial: **guitarra**.

***Raja rostrata***. Pez. Designación oficial: **picón**.

***Raja rubus***. Pez. Designación oficial: **raya de clavos**.

***Raja salviani***. Pez. Designación oficial: **picón**.

***Raja schulzii***. Pez. Designación oficial: **raya estrellada**.

***Raja stellata***. Pez. Designación oficial: **raya estrellada**.

***Raja stellulata***. Pez. Designación oficial: **raya del Pacífico**.

***Raja texana***. Pez. Designación oficial: **raya tejana**.

***Raja torpedo***. Pez. Designación oficial: tembladera, tremielga.

***Raja undulata***. Familia: ráyidos. Cuerpo en forma de disco o romboidal con alas redondeadas; boca algo alargada, formando un ángulo obtuso. Zona dorsal espinosa. Una característica es el color de su zona dorsal: gris pardo, marrón, y hasta marrón amarillento con bandas onduladas en marrón oscuro que están rodeadas de puntos blancos. Longitud máxima 1,2 m. Aparece muy a menudo en las zonas del Noroeste del Atlántico y raras veces en el Mediterráneo, donde paradójicamente, se han encontrado los mayores ejemplares. Dos de sus parientes, sin embargo, sí que pueden verse en el Mediterráneo: la raya manchada (*Raja polystigma*) y la raya áspera o espinosa (*Raja radula*). Nombre vulgar: raya mosaica, **raya ondulada**. Designación oficial: **raya mosaica**.

***Raja vomer***. Otro nombre del pez: *Raja oxyrhynchus*. Designación oficial: **picón**.

**rajada**. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Betaraia fullonica* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya cardadora**.

**rajada.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dasybatis asterias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

**rajada.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**rajada.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

**rajada.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Lotaria marginata* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya bramante**.

**rajada.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Raja atra* (Müller y Henle). Sinónimo: **raya áspera**.

**rajada.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Raja fenestrata* (Raphinesque). Sinónimo: **raya mosaica**.

**rajada.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Dasybatis asterias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

**rajada.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Raia biocularis* (Geoffry). Sinónimo: **raya de espejos**.

**rajada.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Raja atra* (Müller y Henle). Sinónimo: **raya áspera**.

**rajada.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Raja fenestrata* (Raphinesque). Sinónimo: **raya mosaica**.

**rajada.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

**rajada.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Raia biocularis* (Geoffry). Sinónimo: **raya de espejos**.

**rajada aspera.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Raja atra* (Müller y Henle). Sinónimo: **raya áspera**.

**rajada clavell.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**rajada de boca de rosa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Dasybatis asterias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

**rajada de San Per.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Raia biocularis* (Geoffry). Sinónimo: **raya de espejos**.

**rajada de San Pere.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Raia biocularis* (Geoffry). Sinónimo: **raya de espejos**.

**rajada de San Pere.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Raia biocularis* (Geoffry). Sinónimo: **raya de espejos**.

**rajada de San Pere.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Raja atra* (Müller y Henle). Sinónimo: **raya áspera**.

**rajada de taques.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Raia biocularis* (Geoffry). Sinónimo: **raya de espejos**.

**rajada escrita.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dasybatis asterias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

**rajada escrita.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

**rajada escrita.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Raja asterias* (Günther, Doderlein, Carus, Lozano). Sinónimo: **raya boca de rosa**.

**rajada escrita.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Dasybatis asterias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

**rajada escrita.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

**rajada escrita.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Raia biocularis* (Geoffry). Sinónimo: **raya de espejos**.

**rajada escrita.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Raja asterias* (Günther, Doderlein, Carus, Lozano). Sinónimo: **raya boca de rosa**.

**rajada jaspeada.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Raja atra* (Müller y Henle). Sinónimo: **raya áspera**.

**rajada jaspeada.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

**rajada jaspeada.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

**rajada ordinaria.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Raja fenestrata* (Raphinesque). Sinónimo: **raya mosaica**.

**rajada ordinaria.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Raja fenestrata* (Raphinesque). Sinónimo: **raya mosaica**.

**rajada peluda.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Raja atra* (Müller y Henle). Sinónimo: **raya áspera**.

**rajada punchosa.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Dasybatis asterias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

**rajada punxosa.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**rajada punxosa.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**rajada vera.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**rajada vera.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**rajada vera.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Raia biocularis* (Geoffry). Sinónimo: **raya de espejos**.

**rajada vestida.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Deltaraia naevus* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya santiaguesa**.

**rajada vestideta.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Raia biocularis* (Geoffry). Sinónimo: **raya de espejos**.

**rajeno.** Véase: uva bobal.

**Rajidae.** Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: condriktios. Subclase: elasmo-branquios. Orden: rayiformes o batoideos. Las rayas son pescados cartilagíneos, nadan con las enormes aletas pectorales (“alas”) se han desarrollado con la cabeza y los laterales del tronco. La boca y las cinco fisuras branquiales se encuentran en la zona ventral del cuerpo, en forma de disco aplanado; los ojos y los grandes agujeros pulverizadores, situados detrás, están en la parte dorsal. Carecen de aleta anal. Por lo general habitan los mares más fríos. Tienen el cuerpo ancho, romboidal o redondeado y una cola fina, regularmente larga, que lleva al final las dos aletas dorsales. Se alimentan de moluscos, crustáceos y peces del fondo; hay más de 1.000 especies. Tienen un elevado valor culinario. Las musculosas alas constituyen una carne muy sabrosa, blanca y con la típica estructura en forma de varillas. Sinónimo: **ráyidos**. Consideramos: noriega (*Raja batis*), picón (*Raja oxyrhinchus*), raya alba (*Raja alba*), raya áspera (*Raja radula*), raya boca rosa (*Raja brachyura*), raya cardadora (*Raja fullonica*), raya cimbreiro (*Raja microocellata*), raya común (*Raja clavata*), raya de

espejos (*Raja miraletus*), raya estrellada (*Raja radiata*), raya estrellada del Mediterráneo (*Raja asterias*), raya falsavela (*Raja circularis*), raya hiperbórea (*Raja hyperborea*), raya manchada (*Raja polystigma*), raya mosaica (*Raja undulata*), raya pintada (*Raja montagui*), raya santiaguesa (*Raja naevus*).

**rajiformes.** Orden zoológico. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: condriktios. Subclase: elasmobránquios. Superorden: batoidea.

**rálicos.** Véase: *Rallidae*.

**rallar.** Técnica de corte de verduras y hortalizas. Utilice la hoja gruesa de un rallador y deseche el último trocito que no se puede rallar. Véase: técnicas de corte de verduras.

**Rallidae.** 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: gruiformes. Incluye los rascones y las fochas. Tamaño de un pollo o menor, cuello y patas medianas. Nombre vulgar: **rálicos**. Consideramos: focha común (*Fulica atra*).

**ramaoya.** Nombre vulgar de la planta: *Cichorium intybus*.

**ramaria amarilla.** Nombre vulgar de la seta: *Clavaria flava*.

**ramaria apretada.** Nombre vulgar de la seta: *Clavaria stricta*.

**Ramaria aurea.** Otro nombre de la seta: *Clavaria aurea*.

**Ramaria botrytis.** Otro nombre de la seta: *Clavaria botrytis*.

**Ramaria cinerea.** Otro nombre de la seta: *Clavaria cinerea*.

**ramaria coliflor.** Nombre vulgar de la seta: *Ramaria botrytis*.

**Ramaria cristata.** Otro nombre de la seta: *Clavaria cristata*.

**ramaria elegante.** Nombre vulgar de la seta: *Clavaria formosa*.

**Ramaria flava.** Otro nombre de la seta: *Clavaria flava*.

**Ramaria formosa.** Otro nombre de la seta: *Clavaria formosa*.

**ramaria hermosa.** Nombre vulgar de la seta: *Clavaria formosa*.

**Ramaria mairei.** Otro nombre de la seta: *Clavaria pallida*.

**Ramaria pallida.** Otro nombre de la seta: *Clavaria pallida*.

**Ramaria pyxidata.** Otro nombre de la seta: *Clavaria pyxidata*.

**Ramaria stricta.** Otro nombre de la seta: *Clavaria stricta*.

**rambla.** Término local de los ríos del área mediterránea. Cauce por el que circulan las aguas en periodos de fuertes crecidas, de fondo plano y normalmente secos.

**ramboúillet.** Véase: oveja Ramboúillet.

**rambután.** Nombre vulgar de la planta: *Nephelium lapaceum*.

**ramen.** Variedad de pasta para fideos utilizada en Japón elaborada con harina de trigo, huevo y agua. se hiere dos ó tres minutos, la que se le ha adicionado carbonato potásico y carbonato sódico. Véase: pastas alimenticias; fideos asiáticos.

**ramiro.** Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Cancer personatus* (Linnaeus). Síñonimo: **cangrejo peludo**.

**Ramnáceas.** Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: archichlamydeae; apetalae y choripetalae (o dialypetalae) Orden: rhamnales. Se caracterizan por presentar un primordio seminal solitario en cada lóculo, estambres libres, hojas simples y flores que pasan de hipóginas a períginas o epíginas. Consideramos: azufaifo (*Zizyphus sativa*).

**Ramnogaster arcuata.** Pez. Designación oficial: **sardina de Magallanes**.

**Ramphistoma españolis.** Pez. Designación oficial: **aguja**.

**rana.** Nombre vulgar del anfibio: *Rana ridibunda*.

**rana ágil.** Nombre vulgar del ránido: *Rana dalmatita*.

**rana bermeja.** Nombre vulgar del ránido: *Rana temporaria*.

**rana común.** Nombre vulgar del ránido *Rana perezi*. Es un anfibio de la familia de los rápidos, que se extiende por todo el mundo, salvo la Antártida, aunque en España encontramos exclusivamente cuatro especies: la rana ágil (*Rana dalmatina*), de hábitos terrestres y que no entramos a considerar, la rana bermeja o roja (*Rana temporaria*), la más extendida por Europa, y de poco valor en Castilla y León: tampoco la consideramos: y la rana común y la patilarga, las dos más extendidas. Las ranas son anfibios de piel lisa y suave, ojos saltones, patas traseras largas y palmeadas, que les permiten saltar y nadar con facilidad. La rana común, *Rana perezi*, mide entre 5 y 7 cm, aunque algunas hembras alcanzan los 10 cm. Tienen el dorso de color verdoso, que deviene pardo hacia la parte posterior del cuerpo, moteado de dos hileras de manchas oscuras. La rana patilarga, *Rana ibérica*, es más pe-

queña: de 3 a 4 cm los machos y de 4 a 5,5 las hembras. Su color varía del pardo rojizo al pardo oscuro, salpicado de algunas motas negras. Dado el mayor tamaño e interés para la cría de la rana común, nos centraremos exclusivamente en ésta. La rana es un anfibio muy adaptable a distintos medios ecológicos y hábitats, si bien su piel delicada e hidratada le pide medios húmedos. Aunque son capaces de respirar, pueden permanecer sumergidas mucho tiempo, absorbiendo oxígeno a través de la piel. La temperatura corporal depende de la de su medio ambiente. La rana común busca los lugares de aguas remansadas, tengan o no vegetación: se encuentra lo mismo en lagos que en embalses, riberas tranquilas de ríos, charcas y abrevaderos, huertas húmedas llegando hasta los 2000 m de altitud. Suelen pasar la mayor parte del día tomando el sol en las proximidades del agua, en la que se sumergen en cuanto perciben ruidos o elementos extraños. Croan tanto durante el día como durante la noche, siempre que haya una temperatura alta, pues en invierno se entierran debajo del lodo en estado latente. Las ranas se alimentan principalmente de insectos, pulgones, larvas, gusanos, arañas, ciempiés, aunque, si escasea el alimento, pueden convertirse en caníbales y comer renacuajos, además de crustáceos y peces pequeños si los hay. Incluso comen animales de cierto tamaño, como ratones, culebras recién nacidas y, en general, devoran todo lo que se mueve pues se lanzan sobre cualquier presa en movimiento. La madurez sexual de la rana se alcanza a los dos o tres años de edad. La hembra pone los huevos en grupos de 8000 a 10000, en junio, y el macho los fecunda con su esperma. Los huevos aparecen cubiertos por una envoltura mucilaginosa que los protege. La eclosión de las larvas tarda entre 3 y 20 días, según la temperatura del agua, considerándose idónea la que oscila entre 22 y 25 °C. Al nacer la larva o renacuajo, se fija a cualquier objeto mediante un par de ventosas

hasta que reabsorbe los restos del huevo, mientras se va alargando su cola, surgen los ojos, los orificios nasales, la boca y las bolsas branquiales. A medida que crece va tomando la forma típica de renacuajo, proceso que puede durar mes y medio, llegando en ese tiempo a sustituir las branquias por un sistema respiratorio pulmonar, complementado por la absorción de oxígeno a través de la piel. A los tres meses de nacido, el renacuajo ya ha dejado de serlo y ha sufrido la metamorfosis en rana, después de absorber su aleta caudal y de cambiar el sistema respiratorio y echar las patas. Una vez configurada como rana, ya sale del agua y aprende a comer, especializándose en una dieta carnívora. Una experiencia llevada a cabo en un ranario de Benavente consiguió disponer de 50000 ranas en una hectárea de terreno acondicionado con canales, estanques, vegetación, agua caliente... Las puestas de las ranas adultas eran recogidas y depositadas en piscinas calientes, con lo que se aceleraba el ciclo. El consumo de ancas de rana está poco extendido actualmente en Castilla y León, por más que en la vecina Extremadura tenga importancia. Ha habido intentos de poner en marcha ranarios que no han funcionado, aunque sí está funcionando la captura de animales silvestres, especialmente en el oeste de Zamora y en el suroeste de León. Hay que destacar que la duración de las ancas de rana frescas, metidas en agua y en frigorífico, es de solo tres días. Las ancas de rana se presentan limpias y peladas por docenas para ser cocinadas en los restaurantes o casas particulares. Las formas más corrientes de presentación, una vez cocinadas, son: al ajillo, rebozadas y en salsa. El anca de rana tiene una carne blanca, de textura tersa, muy fina. Desde el punto de vista nutricional, las ancas de rana tienen una calidad comparable a la del pescado. Presenta un contenido de proteína elevado, siendo ésta de valor biológico algo inferior a la de carne y pescado. En cambio, los niveles de grasa son escasos y carece, prácticamente, de hidratos de carbono. Por otra parte, contiene cantidades importantes de elementos minerales, como potasio, fósforo, sodio,

magnesio y calcio. La cría de ranas ha caído estrepitosamente debido a la desaparición de charcas, humedales, estanques, áreas pantanosas, riberas encharcables. Por lo que ha disminuido drásticamente el número de estos anfibios. Sin embargo, su cría es fácil y de gran productividad. Además, las ancas de rana constituyen un auténtico manjar. La recuperación de la rana en los ríos pasa por su limpieza y la constitución de sociedades de mantenimiento de las depuradoras de los pueblos, con el fin de que se mantengan funcionales y no exclusivamente como elementos necesarios para que los ayuntamientos no sean multados.

**Rana dalmatita.** Familia: ránidos. Anfibio del que sólo se comen las ancas por su carne tierna de sabor exquisito. Nombre vulgar: **rana ágil**. Véase: rana común.

**rana de lago.** Nombre vulgar del ránido: *Rana ridibunda*.

**rana de montaña.** Nombre vulgar del ránido: *Rana temporaria*.

**Rana ibérica.** Familia: ránidos. Anfibio del que sólo se comen las ancas por su carne tierna de sabor exquisito. Nombre vulgar: **rana patilarga**. Véase: rana común.

**rana marina.** Nombre vulgar del pez: *Batrachus piscatorius* (Risso). Sinónimo: **rape**.

**rana patilarga.** Nombre vulgar del ránido: *Rana iberica*.

**rana pescadora.** Nombre vulgar del pez: *Batrachus piscatorius* (Risso). Sinónimo: **rape**.

**Rana ridibunda.** Familia: ránidos. Anfibio del que sólo se comen las ancas por su carne tierna de sabor exquisito. La rana verde (*Rana ridibunda*), la más sabrosa, y la rosada constituyen gran parte del mercado europeo. En Norteamérica se consumen especies e mayor tamaño. Las ancas de rana se venden ya limpias, frescas, congeladas o en conserva. Se fríen o se saltean, y se preparan a la

provenzal, a la *lyonnaise*, con ajo o con perejil. Nombre vulgar: **rana**, rana de lago, rana verde. Según el Código Alimentario, 3.12.02. anfibio, *Rana*. Véase: pescado.

**rana roja.** Nombre vulgar del ránido: *Rana temporaria*.

***Rana temporaria*.** Familia: ránidos, subfamilia: rana. Reino: animalia. filumta. Subfilum: gnathostomata. Clase: anfibia. Subclase:lissamphibia. orden: anura. Suborden: neobatrachi. Se trata de una rana que alcanza gran tamaño, sobre todo la hembras que por lo general son mayores que los machos, así estas pueden medir 7 cm, o incluso pueden llegar a sobrepasar los 9 cm en las montañas de Lugo, los nachos rondan los 5 cm de longitud. Su nombre de rana roja se debe a su coloración, que si bien es variable, predominan los tonos rojizos o castaños aunque también las hay con colores amarillos y verdosos. Pueden tener grandes manchas negras por da, de formas irregulares y repartidas al azar. El vientre es de color claro, blanco o crema, incluso amarillo o verdoso. La mancha temporal es grande, que en muchas ocasiones va desde los orificios nasales hasta el extremo final de la boca. El iris es claramente dorado, mostrando líneas negras dispuestas en forma irregular, la pupila tiene forma elíptica y está situada de forma horizontal. Las patas son cortas, suelen tener en su parte superior bandas oscuras situadas de modo transversal, las patas posteriores presentan palmeaduras cortas, que no suelen sobrepasar la mitad del dedo. En general su aspecto e menos estilizado que el del resto de las ranas, los ojos son muy saltones y el morro muy redondeado. El timpano es claramente visible, muy grande y bien marcado. Si bien la piel suele ser lisa, algunos ejemplares presentan rugosidades en la parte dorsal durante el celo. Nombre vulgar: rana roja; rana bermeja.

**rana verde.** Nombre vulgar del anfibio: *Rana ridibunda*.

**rancho.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Diplodus senegalensis* (Cadenat). Sinónimo: **breca**.

**rancho canario.** Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** costillas de cochino, fideos, garbanzos, papas, cebolla, tomate, ajo, chorizo, azafrán, hierbas aromáticas.

**rancio.** (Término correspondiente al vocabulario desarrollado por el Consejo Oleícola Internacional para describir la sensación producida en la cata del aceite de oliva virgen) Gusto característico del aceite de oliva auto-oxidado. Este sabor es desagradable y no se puede corregir. Véase: cata del aceite de oliva.

**ranconnat.** Véase: uva garnacha tinta.

**ranélidos.** Véase: *Ranellidae*.

***Ranellidae*.** Familia zoológica. Reino, animal. Rama, eumetazoos. División, bilaterales. Subdivisión, protostomas. Tipo moluscos. Clase, gastrópodos. Orden, cenogastrópodos. Superfamilia, tonoidea. Nombre vulgar: **ranélidos**.

**rangia americana.** Designación oficial española del molusco: *Rangia cuneata*.

***Rangia cuneata*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **quitón piraguero**.

**rangia mejicana.** Designación oficial española del molusco: *Rangia mendica*. Sinónimo oficial: Almeja blanca.

***Rangia mendica*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **rangia mejicana**.

***Rangifer tarandus*.** Familia: cérvidos. Longitud del cuerpo 180-190 cm, altura 110-140 cm, cola 20 cm, peso hasta 300 kg. Los

machos son de mayor tamaño que las hembras. Ambos sexos están provistos de cuernos; los de las hembras son más delgados y menos ramificados que los de los machos, cuya cornamenta es asimétrica y con la primera asta ensanchada en forma de pala. El pelo es muy tupido e impermeable, de color pardo oscuro en verano, gris con tendencia a blanco en invierno. Las pezuñas están muy ensanchadas y permiten al animal andar fácilmente sobre un buen espesor de nieve. Habita la tundra ártica. Se alimentan, en verano de hierbas aromáticas y, en el invierno, de musgos y líquenes. Nombre vulgar: **reno**.

**Raniceps jago**. Pez. Designación oficial: **renacuajo de mar**.

**Raniceps raninus**. Pez. Designación oficial: **renacuajo de mar**.

**Ranidae**. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: tetrápodos. Clase: anfibios. Subclase: saltadores. Orden: anuros. Ranas verdaderas. Dientes en la mandíbula superior. Los huevos de las especies de Norteamérica están generalmente agrupados en masas parecidas a la tapioca; de distribución mundial. Rana tiene 16 especies en Estados Unidos. En Europa existen 10 especies. Consideramos: rana verde (*Rana ridibunda*).

**ránidos**. Véase: *Ranidae*.

**ranina**. Variedad de uva blanca. Véase: *uva bouvier*.

**Ranunculáceas**. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: archichlamydeae; apetalae y choripetalae (o dialypetalae) Orden: policarpiae. Consideramos: neguilla (*Nigella sativa*); nemorosa (*Anemone nemorosa*).

**rañado**. Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Eriphia spinifrons* (Herbst). Sinónimo: **cangrejo moruno**.

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

**raño**. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

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

**raó**. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Amorphocephalus granulatus* (Bowdich). Sinónimo: **raor**.

**raó**. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Amorphocephalus granulatus* (Bowdich). Sinónimo: **raor**.

**raó**. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Amorphocephalus granulatus* (Bowdich). Sinónimo: **raor**.

**raor**. Designación oficial española del pez: *Amorphocephalus granulatus*; *Coryphaena novacula*; *Novacula cultrata*; *Novacula lineata*; *Novacula lineolata*; *Novacula sanctae-helenae*; *Xyrichtys cultratus*; *Xyrichtys novacula*. Sinónimo oficial: Gallineta; Galán; Papagallo; Pinta; Rahor; Rahó; Raó; Reon; Reó; Rosó.

**rap**. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Batrachus piscatorius* (Risso). Sinónimo: **rape**.

**rap**. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Batrachus piscatorius* (Risso). Sinónimo: **rape**.

**rap**. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Batrachus piscatorius* (Risso). Sinónimo: **rape**.

**rap a l'all cremat**. Véase: *rape al ajo quemado*.

**rap fataire.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Batrachus piscatorius* (Risso). Sinónimo: **rape**.

**rap vermei.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Batrachus piscatorius* (Risso). Sinónimo: **rape**.

**rap vermell.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Batrachus piscatorius* (Risso). Sinónimo: **rape**.

**rapallón.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Diagramma mediterraneum* (Guichenot). Sinónimo: **burro**.

**rapante.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Arnoglossus boscii* (Günther). Sinónimo: **gallo**.

**rapante.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol**.

**rapante.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Lepidorhombus megastoma* (Günther). Sinónimo: **lliseria**.

**rapapelos.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Arnoglossus grohmanni* (Bonaparte). Sinónimo: **peluda**.

**rapapelu.** Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Flesus vulgaris* (Moreau). Sinónimo: **platija**.

**rapapelu.** Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Lepidorhombus megastoma* (Günther). Sinónimo: **lliseria**.

**rape.** Designación oficial española del pez: *Batrachus piscatorius*; *Lophius piscatorius*; *Lophius vaillanti*. Sinónimo oficial: Buldroi; Buldroj; Buldroy; Danbolin; Embarroco; Granota de mar; Itsas-danbolin; Itsas-sapo; Peixe sapo; Peje armao; Peje sapo; Pescantín; Pez de tamboril; Pez pescador; Pez tamboril; Pigotón; Pijotín; Pixín; Rabada; Rana marina; Rana pesca-

dora; Rap; Rap fataire; Rap vermei; Rap vermell; Sapo; Sapu itxos; Sapua; Shapua; Tamboliña; Xuliana; Zapo zuria.

**rape.** Pez marino, de gran interés comercial, que se caracteriza por un feo aspecto, con el cuerpo aplastado y la cabeza y boca enormes, su dorso de color pardo oscuro y el vientre blanco. Pez bentónico y mal nadador, vive sobre el fondo, desde el litoral hasta 500 m de profundidad. Extremadamente voraz, posee un filamento pescador muy móvil con el que atrae a sus víctimas (otros peces) hacia su boca, provista de afilados dientes. Puede engullir presas enormes y alcanzar una talla de 1,8 m (40 kg). En realidad son 2 especies: *Lophius piscatorius*, o rape blanco, y *Lophius budegasa*, o rape negro. Su carne blanca, consistente, es muy apreciada; se le captura con redes de arrastre y palangres de fondo. En el Cantábrico se utiliza un arte específico para él, llamado "rasco" o "rapera", de malla muy grande. Las capturas de la flota española suelen oscilar sobre las 5 000 toneladas. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Rape	
Ácido ascórbico (C) (mg)	1,00
Ácido fólico (μg)	13,00
Calcio (mg)	64,00
Cinc (mg)	0,50
Colesterol (mg)	50,00
Energía (kcal)	86,00
Energía (kJ)	359,48
Fósforo (mg)	180,00
Grasa (g)	2,00
Grasa moninsaturada (g)	0,16
Grasa poliinsaturada (g)	1,03
Grasa saturada (g)	0,51
Hierro (mg)	1,00
Magnesio (mg)	20,00
Niacina (mg eq. niacina)	2,00
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,24
<b>Porción comestible (%)</b>	<b>54,00</b>

Rape	
Potasio (mg)	274,00
Proteína (g)	17,00
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,10
Sodio (mg)	89,00
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,08
Vitamina A (μg eq. retinol)	tr.
Vitamina B <sub>12</sub> (μg)	1,00
Vitamina D (μg)	tr.
Vitamina E (mg)	0,85

**rape a la gallega.** Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “pescados”. Plato típico de la cocina de Galicia. **Ingredientes:** cola de rape, patatas, cebolla, ajada (¼ litros de aceite, 2 dientes de ajo, ¼ cebolla y 1 hoja de laurel), laurel, vinagre, sal.

**rape abisal luminoso.** Nombre vulgar del pez: *Anoplogaster cornuta*. Familia: anoplogástridos. Designación oficial: **pez con colmillos**.

**rape al ajo quemado.** Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 45 minutos. **Ingredientes:** rape, patata, aceite de oliva, ajo, tomate, sal, fumet de pescado o agua, perejil, pan sentado. Véase: pescados y mariscos en la cocina clásica. Nombre original: rap a l'all cremat.

**rape al aroma de setas.** Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “pescados”. Cocina de Galicia. Aunque la cocina de Galicia se distinga por su apego a la tradición, existe una clara corriente renovadora que, sin despreciar las raíces (porque sigue trabajando con los excelentes productos de la tierra), apuesta por recetas innovadoras, de las que este rape es un claro ejemplo. **Ingredientes:** rape, setas de otoño, gambas, almejas, salsa de tomate, almendras, avellanas, ajo, azafrán, brandy, pan frito, perejil, vinagre, aceite, sal.

**rape americano.** Designación oficial española del pez: *Lophius americanus*.

**rape barbudo.** Designación oficial española del pez: *Lophiodes spilurus*.

**rape bocón.** Designación oficial española del pez: *Chirolophus forbesii*; *Lophiodes caulinatus*. Sinónimo oficial: Bocón; Pez perro; Pez sapo; Tamboreta.

**rape de Cantabria.** Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “pescados”. Cocina de Cantabria. El rape es un pescado duro, que necesita una cocción prolongada por lo que ese es el verdadero secreto de un pescado que recibe nombres curiosos y diversos: “pixín” en Asturias y “peixe sapo” en Galicia. **Ingredientes:** rape, gambas, almejas, ajo, espárragos, huevos, harina, perejil, pimienta, aceite, sal.

**rape de pies pequeños.** Nombre vulgar del pez: *Lophius budegassa*.

**rape envuelto.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** rape, vino blanco, cebolla, clavo, pimienta, perejil, coñac, harina, agua, col, zanahoria, sal, laurel, harina, aceite de oliva, pimienta molida.

**rape japonés.** Designación oficial española del pez: *Lophius litulon*.

**rape mozárabe.** Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 30 minutos. **Ingredientes:** fumet de pescado, rape, cebolla, zanahoria, pasas de Corinto, brandy, aceite de oliva, sal, harina. Véase: pescados y mariscos en la cocina clásica.

**rape negro.** Designación oficial española del pez: *Lophius boudegassa*; *Lophius budegassa*; *Lophius parvipinnis*.

**rape pescador.** Designación oficial española del pez: *Lophius gastrophysus*.

**Raphanus raphanistrum.** Familia, crucíferas. Planta con tallo ramoso; hojas lanuginosas, radicales y partidas en lóbulos agudos; flores blancas, y fruto seco en vainilla. Nombre vulgar: **rabaniza**.

***Raphanus sativus***. Familia crucíferas. Raíz comestible, el rábano pertenece a la familia de la mostaza, igual que el rábano daikon. Su pulpa es blanca, jugosa y crujiente, mientras su forma y el color de su piel varían. Rábano blanco, rábano rojo. De sabor más o menos picante, es recomendable probarlos antes de añadirlos a ensaladas. Elija las piezas de color vivo y piel brillante con hojas verdes frescas. Se pueden usar tanto los rábanos como sus hojas para las ensaladas. Se emplean también en bocadillos o mezclas de verduras crudas, o se sirven como guarnición, estofados. Véase: raíces. Nombre vulgar: **rábano**.

***Raphanus sativus* var. *alba***. Familia, crucíferas. Planta herbácea de raíz carnosa, comestible y picante; nativo de la China. Existe en muchas variedades de raíces blancas, rojas o negras y diferentes tamaños y formas. Crece con facilidad y rapidez en los climas templados; constituye un importante artículo en la comida de China y Japón, donde generalmente se adoba en salmuera. Nombre vulgar: **rábano blanco**. Según el Código Alimentario, 3.21.10. Es la raíz de la planta *Raphanus sativus*, L. Variedad; *alba*. Véase: productos hortícolas.

***Raphanus sativus* var. *longipinnatus***. Familia: crucíferas. Es una variedad de rábano muy estimada en Asia, donde se prepara de muchas formas. También se consumen las hojas y las semillas germinadas. En Japón, el rábano chino rallado se suele servir con *sashimi* y *tempura*. Nombre vulgar: **rábano chino**.

***Raphanus sativus* var. *niger***. Familia, crucíferas. Presenta una raíz mucho más voluminosa que la variedad *alba*, globosa aunque, en general alargada, de color oscuro o blanquecino, más compacta, dura y picante que el rábano. No se suele comer crudo, ya que es demasiado picante. Se puede cocer o poner a macerar. El rábano negro cocido tiene un sa-

bor parecido al de la rutabaga. Nombre vulgar: **rábano negro**, rábano de invierno.

***Raphanus sativus* var. *radicula***. Familia, crucíferas. Planta herbácea, nativa de China, anual con hojas radicales, ásperas y partidas en lóbulos desigualmente dentados; flores blancas y amarillas, y provista de una pequeña raíz, esférica o algo alargada, carnosa, comestible y picante; en general de color rojo o rosado que se produce prácticamente, por cultivo durante todos los meses del año. Se conocen diversos cultivares, diferenciándose sobre todo por la forma de la raíz. Entre los rabanitos recordemos el “rojo esférico”, “rojo nuevo” y “candela del hielo”. Estas hortalizas en el momento de su adquisición, deben elegirse duras, túrgidas y con las hojas verdes y frescas. Las hojas son también comestibles, y pueden consumirse crudas o cocidas. Se conocen diversos cultivares, diferenciándose sobre todo por la forma de la raíz. Entre los rábanos podemos citar los propiamente invernales de los de verano; pueden citarse “Stuttgart”, “Estrasburgo”, largos y de color blanquecino, “Gournay”, “París” y “Múnich” más esféricos y blanquecinos. Estas hortalizas en el momento de su adquisición, deben elegirse duras, túrgidas y con las hojas verdes y frescas. Nombre vulgar: **rabanito**, rábano de invierno. Según el Código Alimentario, 3.21.10. Es la raíz de la planta *Raphanus sativus*, L. Variedad; *alba*. Véase: productos hortícolas. Sinónimo: rábano, **rabanito**. Según el Código Alimentario, 3.21.10. Es la raíz de la planta *Raphanus sativus*, L. Variedad; *radicula*. Véase: productos hortícolas.

***Raphidascaris***. Género zoológico. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: nematodo. Familia: anisáridos. Véase: *Anisakidae*.

**rapini**. Nombre vulgar de la planta: *Brassica rapa* var. *ruvo*.

**rapón.** Plato de la cocina asturiana. Es una torta de maíz con tocino y cebolla, se cuece en horno de leña y se debe tomar caliente. **Ingredientes:** mas de harina de maíz, tocino, cebolla, aceite, sal. Véase: cocina de Asturias.

**raposa.** Nombre vulgar del pez: *Alopias caudatus* (Phillips). Sinónimo: **zorro**.

**raposa marina.** Nombre vulgar del pez: *Alopecias vulpes* (Günther). Sinónimo: **pez zorro**.

**raqueta.** Nombre vulgar del molusco: *Iberus alonensis*.

**raqueta.** Nombre vulgar que se da en Valencia al caracol: *Iberus alonensis*.

**ras el hanout.** Esta famosa y clásica mezcla de especias marroquí, compuesta de 20 especias o más, nunca deja de sorprender a los extranjeros. Ras el hanout significa “dueño de la tienda”, probablemente porque el propietario prepara la mezcla a su gusto y según las necesidades e incluso el poder adquisitivo del cliente. Las mezclas varían de una región a otra; las del bazar de Fez parecen ser las más complejas. Todas ellas tienen algunos afrodisíacos – cantáridas (insectos verdes y brillantes), bayas de fresno y pimiento de bonete-, así como especias y flores secas. El ras el hanout se vende siempre entero y se muele según vaya siendo necesario. Se considera que este aderezo es reconfortante y se suele utilizar con la caza, con el arroz y con el *couscous* relleno, con los *tagines* de cordeiro, como el llamado **cordero mrouziya**. También casa bien con la carne dulce de almendras, miel, mantequilla y *hachis*, llamada el majoun. Véase: mezclas de especias.

**rasa.** Raza de oveja. Utilizada en la Denominación: Roncal.

**rasa aragonesa.** Raza de oveja. Utilizada en la Denominación: Ternasco de Aragón.

**rasam.** Nombre del plato de la cocina India. Nombre español: sopa vegetariana.

**rasca.** Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

**rascacio.** Designación oficial española del pez: *Cottus massiliensis*; *Scorpaena massiliensis*; *Scorpaena porcus*; *Scorpaena rascassa*. Sinónimo oficial: Ahunz-arrain; Basoko arrain; Cabra roquera; Cabracho; Cabracho de roca; Escarapota; Escarapote; Escorpa; Escorpa fosca; Escorpa morena, Escorpena; Escorpena fosca; Escorpina; Escorpra; Escórpera fosca; Escórpora; Escórpora de roquer; Escórpora de terra; Escórpora fosca; Escórpora ronca; Gallina; Gallineta; Gomitxu; Gómez arrayá; Haitzkraba; Ichas kabria; Itxaso kabra; Itxus kraba; Kabrarroka; Kantuko kraba; Krabarroca ertaina; Peje diablo; Rascacio de roca; Rascasa; Rascassa; Rascla; Rascle; Rasclot; Rascás; Rescacio; Rescaza; Ronca; Rufí; Sakaraila; Zakarailu.

**rascacio.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

**rascacio.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Scorpaena notata* (Rafinesque). Sinónimo: **escórpora**.

**rascacio.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Scorpaena agassizi* (Goode y Bean). Sinónimo: **rascacio sapo**.

**rascacio.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Scorpaena plumieri* (Bloch). Sinónimo: **rascacio negro**.

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

**rascacio.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Scorpaenodes zurrís* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **rascacio arco iris**.

**rascacio.** Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Scorpaena plumieri* (Bloch). Sinónimo: **rascacio negro.**

**rascacio.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho.**

**rascacio arco iris.** Designación oficial española del pez: *Scorpaenodes xyrus*. Sinónimo oficial: Arco iris; Escorpión; Pez diablo; Pez piedra; Rascacio.

**rascacio australiano.** Designación oficial española del pez: *Cnidoglanis macrocephalus*.

**rascacio californiano.** Designación oficial española del pez: *Scorpaena guttata*. Sinónimo oficial: Escorpión; Lapón.

**rascacio colorado.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho.**

**rascacio con banda.** Designación oficial española del pez: *Scorpaena uncinata*. Sinónimo oficial: Cabrilla.

**rascacio de fango.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho.**

**rascacio de fondo.** Designación oficial española del pez: *Pontinus castor*. Sinónimo oficial: Crapaud; Lapón.

**rascacio de fuera.** Designación oficial española del pez: *Pontinus kuhlii*; *Scorpaena kuhlii*; *Sebastes canariensis*; *Sebastes filifer*; *Sebastes kuhlii*; *Sebastichthys canariensis*.

**rascacio de Juan Fernández.** Designación oficial española del pez: *Scorpaena fernandeziana*. Sinónimo oficial: Cabrilla; Chancharro de Juan Fernández; Pejediablo.

**rascacio de roca.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Cottus massiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio.**

**rascacio de Thomson.** Designación oficial española del pez: *Scorpaena thomsoni*. Sinónimo oficial: Cabrilla; Peje diablo de Thomson.

**rascacio escorpión.** Designación oficial española del pez: *Scorpaena plumieri mystes*. Sinónimo oficial: Cabrilla; Diablico; Escorpión; Lapón; Pez diablo; Pez sapo; Rascacio.

**rascacio jugador.** Designación oficial española del pez: *Scorpaena histrio*. Sinónimo oficial: Cabrilla; Diablico; Lapón; Lechuza; Peje diablo común; Pez diablo.

**rascacio lapón.** Designación oficial española del pez: *Pontinus sierra*. Sinónimo oficial: Diablico; Escorpión; Lapón.

**rascacio lechuza.** Designación oficial española del pez: *Scorpaena pannosa*. Sinónimo oficial: Escorpión; Lechuza.

**rascacio lomo manchado.** Designación oficial española del pez: *Pontinus vaughani*.

**rascacio moteado.** Designación oficial española del pez: *Pontinus clemensi*. Sinónimo oficial: Diablo rojo; Puñal.

**rascacio negro.** Designación oficial española del pez: *Scorpaena plumieri*. Sinónimo oficial: Crapaud; Escorpión; Rascacio; Sapo chaznete negro.

**rascacio norteamericano.** Designación oficial española del pez: *Scorpaena atlantica*.

**rascacio orejón.** Designación oficial española del pez: *Scorpaena grandicornis*.

**rascacio párلamo.** Designación oficial española del pez: *Scorpaena afuerae*. Sinónimo oficial: Pez diablo; Párلamo.

**rascacio puñal.** Designación oficial española del pez: *Pontinus dubius*. Sinónimo oficial: Diablico; Diablo rojo; Lechuza; Puñal; Richichí; Rikiki.

**rascacio richichí.** Designación oficial española del pez: *Pontinus fucirhinus*. Sinónimo oficial: Diablico; Diablo rojo; Puñal; Richichí.

**rascacio rubio.** Designación oficial española del pez: *Helicolenus dactylopterus*. Sinónimo oficial: Crapaud; Gallineta; Rouquet; Rubio; Serrano.

**rascacio sapo.** Designación oficial española del pez: *Scorpaena agassizi*; *Scorpaena russula*. Sinónimo oficial: Escorpión; Pez diablo; Pez piedra; Pez sapo; Rascacio.

**rascacio sonora.** Designación oficial española del pez: *Scorpaena sonorae*. Sinónimo oficial: Escorpión; Lapón; Pez piedra.

**rascado.** Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; ertismo cardiovascular.

**Rascafría.** 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.

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

**rascapalo.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Oligoplites refulgens* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **zapatero raspa balsa**.

**rascarse.** Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; ertismo cardiovascular.

**rascás.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Amphipricon americanus* (Schneider). Sinónimo: **cherna**.

**rascás.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Amphipricon americanus* (Schneider). Sinónimo: **cherna**.

**rascás.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cottus massiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio**.

**rascás.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

**rascasa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cottus massiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio**.

**rascasa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

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

**rascassa.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Cottus massiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio**.

**rascayú.** Nombre popular en determinados lugares asturianos, al queso de Cabrales mezclado con sidra para hacer más jugosa la pasta y ponerla cómodamente sobre el pan; todo va en gustos pero el queso de Cabrales no necesita ninguna mezcla. Véase: quesos de España (Asturias).

**rasciera.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes miniatus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **chancharro vermillón**.

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

**rascla.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cottus massiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio**.

**rascla.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

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

**rascle.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cottus massiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio**.

**rascle.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

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

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

**ras-el-hanout.** Fragante mezcla de especias marroquí que puede estar formada por hasta 50 ingredientes. La receta contiene tradicionalmente una sustancia afrodisíaca, flores secas (botones de rosa y lavanda) y una mezcla de cardamomo, nuez moscada, galanga, pimienta, canela, clavo de especia, jengibre, cúrcuma y guindillas. Se vende molido o entero y acompaña la caza, el cuscús, el arroz y los tayines de cordero. Véase: especias.

**rasilla.** Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Leuciscus lemmingii* (Steondachner). Sinónimo: **pardilla**.

**raspa balsa.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Oligoplites refulgens* (Gilbert y Starks). Sinónimo: **zapatero raspa balsa**.

**raspado de tripas naturales.** Véase: manipulación de tripas naturales.

**raspallón.** Designación oficial española del pez: *Diplodus annularis*; *Sargus annularis*; *Sparus affara*; *Sparus annularis*; *Sparus haffara*; *Sparus smaris*; *Sparus sparulus*. Sinónimo oficial: Almoarras; Almojarra; Anillo; Asparral; Bustanbeltz; Chapeto; Doblada; Esparalló; Esparelló; Espargoi; Esparrai; Esparral; Esparrall; Esparray; Esperrai; Mocharra; Mojarra; Mojarra prieta; Motxarra; Moxarra; Mujarra; Muxoin; Parago; Pinta; Prabo; Sargo; Sparrall; Txapasta; Variada; Vidriada.

**raspao.** Otro nombre de la pieza de pan: cañada. Véase: panes de España.

**raspilla.** Nombre vulgar de la planta: *Galium odoratum*.

**rastreador.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Menticirrhus americanus* (Linnaeus). Sinónimo: **lambe caletero**.

**Rastreliger canagurta.** Pez. Designación oficial: **caballa del Índico**.

**Rastrelliger brachysoma.** Pez. Designación oficial: **caballa del Índico**.

**rat.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cottus anostomus* (Palla). Sinónimo: **rata**.

**rat.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Cottus anostomus* (Palla). Sinónimo: **rata**.

**rat.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cottus anostomus* (Palla). Sinónimo: **rata**.

**rata.** Designación oficial española del pez: *Astroscopus egrelius*; *Astroscopus guttatus*; *Cottus anostomus*; *Uranoscopus scaber*. Sinónimo oficial: Araña ronquera; Araña roquera; Bufo; Gallina de mar; Ga-

Ilineta; Rat; Rata de mar; Saltaberdis; Saltaperdira; Saltaperdisa; Sapo.

**rata.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Coelorhynchus coelorhynchus* (Risso). Sinónimo: **ratón**.

**rata.** Nombre vulgar, en la Islas Canarias, del pez: *Holorhinus aquila* (Fowler). Sinónimo: **águila marina**.

**rata atlántica.** Designación oficial española del pez: *Gnathagnus egregius*.

**rata de mar.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Chimaera argenta* (Ascanius). Sinónimo: **quimera**.

**rata de mar.** Nombre vulgar, en Europa, (IEO), del pez: *Cottus anostomus* (Palla). Sinónimo: **rata**.

**rata de Nueva Zelanda.** Nombre vulgar del pez: *Kathetostoma giganteum*.

**rata gigante.** Designación oficial española del pez: *Kathetostoma giganteum*.

**rata neozelandesa.** Designación oficial española del pez: *Geniagnus monopterigius*.

**Ratafia Catalana.** Denominación de Calidad de Bebidas Espirituosas. Ampara la producción y elaboración de esta bebida espirituosa tradicional en todo el territorio de Cataluña. La ratafia es una bebida espirituosa elaborada, básicamente, con nueces verdes, aunque su sabor puede completarse con diversas plantas aromáticas. Su elaboración incluye maceraciones hidro-alcohólicas de las nueces verdes, durante un mínimo de 2 meses. Tras el proceso de maceración, se decantan los líquidos, se añade azúcar, alcohol y agua potable hasta obtener la graduación alcohólica conveniente. El producto elaborado se somete a envejecimiento durante un mínimo de 3 meses en recipientes de madera. El color característico de la Ratafia es de tonos acaramelados. El Consejo Regulador autoriza 2 tipos de Ratafia. Ratafia catalana, con una

graduación alcohólica entre 26° y 29°, y una cantidad de azúcares entre 200 y 300 g/l; y Ratafia Catalana Ligera, con un grado alcohólico inferior a 23° y una cantidad de azúcares inferior a 200 g/l. Véase: bebidas espirituosas de España.

**Ratafia Catalana Ligera.** Véase: bebidas Ratafia Catalana.

**ratapeus.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Clavaria formosa*; *Clavaria cristata*.

**ratatouille Niçoise.** El color y el sabor de este plato de verduras, un clásico de la ciudad de Niza en Provenza, evoca el clima soleado de esa región. Hay que hacerlo con anticipación, pues mejora al recalentarlo. **Ingredientes:** berenjena, calabacita, sal, pimienta, aceite de oliva, cebolla, pimientos (verde, rojo y amarillo), tomates concassées, puré de tomate, ajo, bouquet garni. Véase: costillar de cordero recubierto con ajo y perejil.

**ratazana americana.** Designación oficial española del pez: *Hydrolagus colliei*. Sinónimo oficial: Quimera elefante.

**ratjada.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

**ratjada.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Dasybatis asterias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

**ratjada.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**ratjada.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

**ratjada.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Raia biocularis* (Geoffry). Sinónimo: **raya de espejos**.

**ratjada boca de rosa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Raja asterias*

(Günther, Doderlein, Carus, Lozano). Sinónimo: **raya boca de rosa**.

**ratjada de boca de rosa**. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dasybatis asterias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

**ratjada de boca de rosa**. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Dasybatis asterias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

**ratjada de San Pere**. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Raia biocularis* (Geoffry). Sinónimo: **raya de espejos**.

**ratjada de San Pere**. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Raja atra* (Müller y Henle). Sinónimo: **raya áspera**.

**ratjada escrita**. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

**ratjada peluda**. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Raja atra* (Müller y Henle). Sinónimo: **raya áspera**.

**ratjada vera**. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Raja asterias* (Günther, Doderlein, Carus, Lozano). Sinónimo: **raya boca de rosa**.

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

**ratllat**. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Euthynnus pelamos* (Linnaeus). Sinónimo: **listado**.

**ratón**. Designación oficial española del pez: *Coelorhynchus coelorhynchus*; *Lepidolepis coelorhynchus*; *Macrurus atlanticus*; *Macrurus coelorhynchus*; *Macrurus russostriatus*. Sinónimo oficial: Peix de fonera; Rata; Titulot.

**ratón**. Nombre vulgar de la seta: *Tricholoma terreum*.

**ratón**. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Albula nemoptera* (Fowler). Sinónimo: **macabí de hebra**.

**ratón**. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Coelorhynchus scophopsis* (Gilbert). Sinónimo: **granadero carepala**.

**ratón**. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Menticirrhus elongatus* (Günther). Sinónimo: **lambe bocadulce**.

**ratón**. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Paralonchurus petersi* (Boucourt). Sinónimo: **corvina de piedra**.

**ratón**. Nombre vulgar, en la Islas Canarias, del pez: *Holorhinus aquila* (Fowler). Sinónimo: **águila marina**.

**ratón**. Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Dasyatis pastinaca* (Linnaeus). Sinónimo: **pastinaca**.

**ratón**. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Menticirrhus agassizi* (Jordan). Sinónimo: **lambe gurrubato**.

**ratón**. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Menticirrhus elongatus* (Günther). Sinónimo: **lambe bocadulce**.

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

**ratón**. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Mulloidichthys dentatus* (Gill). Sinónimo: **salmonete barbón**.

**ratón**. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Polydactylus approximans* (Lay y Bennet). Sinónimo: **barbudo seis barbas**.

**ratón.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Polydactylus opercularis* (Gill). Sinónimo: **barbudo nueve barbas.**

**ratón.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Pseudupeneus grandisquamis* (Gill). Sinónimo: **salmonete gringuito.**

**ratón.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Macrurus canus* (Garman). Sinónimo: **granadero cano.**

**ratón.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Nezumia convergens* (Garman). Sinónimo: **granadero peruano.**

**ratón.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Nezumia joricatus* (Garman). Sinónimo: **granadero loro.**

**ratón.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Nezumia latirostratus* (Iwamoto). Sinónimo: **granadero hocicón.**

**ratón.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Nezumia orbitalis* (Garman). Sinónimo: **granadero ojón.**

**ratón.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Trachyronchus villegai* (Pequeño). Sinónimo: **granadero villa.**

**ratón armado.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Trachyrhynchus hololepis* (Gilbert). Sinónimo: **granadero armado.**

**ratón de mar.** Designación oficial española del pez: *Agonus cataphractus*; *Aspidophorus europeus*; *Cottus cataphractus*.

**rave.** Nombre vulgar catalán de la planta: *Raphanus sativus*. Sinónimo: **rábano**

**ravera.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Pseudupeneus grandisquamis* (Gill). Sinónimo: **salmonete gringuito.**

**ravijunco.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Centristhmus signifer* (Garman). Sinónimo: **serrano ravijunco.**

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

**ravil.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Germo obesus* (Lowe). Sinónimo: **patudo.**

**ravioli.** Pasta alimenticia rellena, en forma de rectángulos. Véase: pastas rellenas y condimentadas. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

<b>Raviolis de carne, con salsa de tomate, en conserva</b>	
Ácido ascórbico (C) (mg)	2,00
Ácido fólico (μg)	5,00
Azúcares	0,70
Calcio (mg)	20,00
Carbohidratos (g)	12,70
Cinc (mg)	1,30
Colesterol (mg)	23,00
Energía (kcal)	102,00
Energía (kJ)	426,36
Fibra (g)	1,80
Fósforo (mg)	70,00
Grasa (g)	3,60
Grasa moninsaturada (g)	1,60
Grasa poliinsaturada (g)	0,32
Grasa saturada (g)	1,30
Hierro (mg)	1,30
Magnesio (mg)	18,00
Niacina (mg eq. niacina)	1,60
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,20
<b>Porción comestible (%)</b>	100,00
Potasio (mg)	163,00
Proteína (g)	4,70
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,06
Sodio (mg)	444,00
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,12
Vitamina A (μg eq. retinol)	25,00
Vitamina B <sub>12</sub> (μg)	tr.
Vitamina D (μg)	0,10
Vitamina E (mg)	0,30

**raviolini.** (*ravioles*) Pasta alimenticia compuesta originaria de Italia, comprendida en el grupo de las “*pasta per minestre*”. En Pia-

monte se conocen con el nombre de **agnolotti**. En general se rellenan con carne pero también permiten una variedad de otros rellenos.

**raviolis en salsa agridulce.** Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “platos únicos”. **Ingredientes:** Pasta: Harina, huevo, sal. Relleno: Setas perfumadas, magro de cerdo, gambas peladas, brotes de bambú, puerro, huevo, fécula de patata, azúcar, aceite, sal, pimienta. Salsa: Salsa de soja, vinagre de vino, azúcar, salsa de tomate, pimentón molido, fécula de maíz, caldo frío.

**raya.** Nombre específico dado a un tipo de vino de Jerez (España); cuales son: fino, manzanilla, amontillado, oloroso, palo cortado, raya. Véase: vino generoso seco.

**raya.** Nombre vulgar del pez: *Amblyraia radiata* (Malm). Sinónimo: **raya radiada**.

**raya.** Nombre vulgar del pez: *Betaraia maculata* (Ligh-Sharpe). Sinónimo: **raya pintada**.

**raya.** Nombre vulgar del pez: *Dasyatis pastinaca* (Linnaeus). Sinónimo: **pastinaca**.

**raya.** Nombre vulgar del pez: *Dasybatis astarias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

**raya.** Nombre vulgar del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

**raya.** Nombre vulgar del pez: *Lotaria marginata* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya bramante**.

**raya.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Betaraia fullonica* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya cardadora**.

**raya.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**raya.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Deltaraia naevus* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya santiguesa**.

**raya.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Raja atra* (Müller y Henle). Sinónimo: **raya áspera**.

**raya.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Raja fenestrata* (Raphinesque). Sinónimo: **raya mosaica**.

**raya.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Deltaraia naevus* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya santiaguesa**.

**raya.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Raja texana* (Chandler). Sinónimo: **raya tejana**.

**raya.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Dasyatis americana* (Hildebrand y Schroeder). Sinónimo: **rayalátigo americana**.

**raya.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Dasyatis guttata* (Bloch). Sinónimo: **rayalátigo hocicona**.

**raya.** Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Dasyatis brevis* (Garman). Sinónimo: **raya batana**.

**raya.** Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Dasyatis longus* (Garman). Sinónimo: **raya coluda**.

**raya.** Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Dasyatis americana* (Hildebrand y Schroeder). Sinónimo: **rayalátigo americana**.

**raya.** Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Dasyatis guttata* (Bloch). Sinónimo: **rayalátigo hocicona**.

**raya.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Aetobatus marinari* (Euphrasen). Sinónimo: **chicho pintado**.

**raya.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Dasyatis brevis* (Garman). Sinónimo: **raya batana**.

**raya.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Dasyatis longus* (Garman). Sinónimo: **raya coluda**.

**raya.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Gymnura marmorata* (Cooper). Sinónimo: **tuyo de California**.

**raya.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Rhinoptera steindachneri* (Evermann y Jenkins). Sinónimo: **gavilán negro**.

**raya.** Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Urotrygon goodei caudispinosus* (Hildebrand). Sinónimo: **tapadera raya**.

**raya.** Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Dasyatis brevis* (Garman). Sinónimo: **raya batana**.

**raya.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**raya.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

**raya.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Dasyatis brevis* (Garman). Sinónimo: **raya batana**.

**raya.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Dasyatis longus* (Garman). Sinónimo: **raya coluda**.

**raya.** Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Aetobatus marinari* (Euphrasen). Sinónimo: **chicho pintado**.

**raya.** Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Dasyatis longus* (Garman). Sinónimo: **raya coluda**.

**raya.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Dasyatis brevis* (Garman). Sinónimo: **raya batana**.

**raya.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Myliobatis chilensis* (Philippi). Sinónimo: **águila marina chilena**.

**raya.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Myliobatis peruviana* (Garman). Sinónimo: **águila marina peruana**.

**raya.** Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Dasyatis americana* (Hildebrand y Schroeder). Sinónimo: **rayalátigo americana**.

**raya.** Pez. Nombre vulgar. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Raya	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Calcio (mg)	26,00
Carbohidratos (g)	0,80
Cinc (mg)	0,50
Colesterol (mg)	44,00
Energía (kcal)	79,50
Energía (kJ)	332,31
Fósforo (mg)	155,00
Grasa (g)	0,90
Grasa moninsaturada (g)	0,20
Grasa poliinsaturada (g)	0,40
Grasa saturada (g)	0,20
Hierro (mg)	1,00
Magnesio (mg)	24,00
Niacina (mg eq. niacina)	5,20
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,37
<b>Porción comestible (%)</b>	55,00
Potasio (mg)	270,00
Proteína (g)	17,10
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,15
Sodio (mg)	160,00
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,06
Vitamina A (μg eq. retinol)	3,00
Vitamina B <sub>12</sub> (μg)	6,00
Vitamina D (μg)	tr.

**raya a la manteca negra.** Plato integrante de la cocina con pescado. Tiempo de preparación 25 minutos. Cocción: 15 minutos. In-

**redientes:** raya, mantequilla, vinagre, perejil, sal, pimienta, laurel, alcaparras. Véase: peces planos en la cocina.

**raya a la sidra.** Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “pescados”. Cocina de Asturias. La raya es un pescado poco conocido del litoral cantábrico. Pero en la cocina local, tanto la asturiana como la vasca, cántabra o gallega, tiene un hueco para ofrecer su sabrosa carne, que puede ser preparada de diversas maneras. En Asturias, evidentemente, se hace a la sidra. **Ingredientes:** raya, sidra, cebolla, patatas, perejil, pimienta, aceite, sal.

**raya águila.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Myliobatis longirostris* (Applegate y Fitch). Sinónimo: **águila marina picuda**.

**raya águila.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Myliobatis chilensis* (Philippi). Sinónimo: **águila marina chilena**.

**raya águila.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Myliobatis peruviana* (Garman). Sinónimo: **águila marina peruana**.

**raya al gratín.** Plato integrante de la cocina con pescado. Tiempo de preparación 30 minutos. Cocción: 35 minutos. **Ingredientes:** raya, leche, queso rallado, harina, mantequilla, ajo, laurel, sal, pimienta. Véase: peces planos en la cocina.

**raya alba.** Nombre vulgar del pez: *Raja alba*.

**raya áspera.** Designación oficial española del pez: *Raja atra*; *Raja quadrimaculata*; *Raja radula*. Sinónimo oficial: Clavellada; Escrita; Leviraya; Noriega; Rajada; Rajada aspera; Rajada jaspeada; Rajada peluda; Ratjada de San Pere; Ratjada peluda; Raya; Raya vera; Retjada; Romaguera.

**raya baca.** Nombre vulgar del pez: *Dasyatis pastinaca* (Linnaeus). Sinónimo: **pastinaca**.

**raya basta.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Delta-raia naevus* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya santiaguesa**.

**raya batana.** Designación oficial española del pez: *Dasyatis brevis*. Sinónimo oficial: Batea; Raya; Raya batea; Raya con espina; Raya con púa; Raya de espina; Raya espinosa.

**raya batea.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Dasyatis brevis* (Garman). Sinónimo: **raya batana**.

**raya blanca.** Nombre vulgar del pez: *Lotaria marginata* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya bramante**.

**raya boca de rosa.** Designación oficial española del pez: *Raja asterias*; *Raja blanda*; *Raja brachiura*; *Raja brachyura*. Sinónimo oficial: Arraimarra; Arraizabal; Escrita; Ikara; Rajada escrita; Ratjada boca de rosa; Ratjada vera.

**raya bramante.** Designación oficial española del pez: *Lotaria marginata*; *Raja bramante*; *Raja marginata*; *Raja alba*; *Raja bicolor*; *Raja bramante*. Sinónimo oficial: Arraimarra; Arraizabal; Bramante; Cardaire; Cavauch; Clavel; Clavellada; Escrita blanca; Llisol; Llisó; Noriega; Rajada; Raya; Raya blanca; Rayón.

**raya bramante.** Nombre vulgar del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**raya Brucko.** Nombre vulgar del pez: *Dasyatis centroura*.

**raya cardadora.** Designación oficial española del pez: *Betaraia fullonica*; *Dasybatis fullonica*; *Leucoraja fullonica*; *Raja chagrinnea*; *Raja fullonica*. Sinónimo oficial: Arraizabal; Cardaire; Cardayre; Clavellada;

Gramante; Ikara; Morell; Piscat; Rajada; Raya; Retjada; Romaguera; Santiaguesa.

**raya cembreiro.** Designación oficial española del pez: *Raja microcellata*. Sinónimo oficial: Arraimarra; Arraizabal; Ikara.

**raya cola de rata.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Gymnura marmorata* (Cooper). Sinónimo: **tuyo de California**.

**raya cola larga.** Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Dasyatis longus* (Garman). Sinónimo: **raya coluda**.

**raya coluda.** Designación oficial española del pez: *Dasyatis longus*. Sinónimo oficial: Raya; Raya cola larga; Raya de espina.

**raya común.** Nombre vulgar del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**raya con agujón.** Designación oficial española del pez: *Urotrygon asterias*; *Urotrygon mundus*; *Urotrygon serrula*. Sinónimo oficial: Raya con espina.

**raya con ajada.** Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 45 minutos. **Ingredientes:** raya, patata, pimentón dulce, aceite de oliva, unto, ajo, cebolla, vinagre, sal, perejil. Véase: pescados y mariscos en la cocina clásica.

**raya con besamel.** **Ingredientes:** Raya, champiñones, queso rallado, mantequilla, harina, perejil, laurel, pan rallado, cebollita, aceite, sal. Véase: cocina de Cantabria.

**raya con espina.** Designación oficial española del pez: *Urotrygon aspidurus*; *Urotrygon peruanus*. Sinónimo oficial: Raya con agujón.

**raya con espina.** Nombre vulgar del pez: *Urotrygon asterias* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **raya con agujón**.

**raya con espina.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Dasyatis brevis* (Garman). Sinónimo: **raya batana**.

**raya con púa.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Dasyatis brevis* (Garman). Sinónimo: **raya batana**.

**raya con púas.** Designación oficial española del pez: *Psammobatis caudispina*. Sinónimo oficial: Platillo.

**raya cornuda.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Mobula lucasana* (Beebe y Tee-Van). Sinónimo: **diablo chupasangre**.

**raya cornuda.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *modula tarapacana* (Philipps). Sinónimo: **manta cornuda**.

**raya crabuda.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**raya de clavos.** Designación oficial española del pez: *Dasybatis clavata*; *Raja aspera*; *Raja clavata*; *Raja maderensis*; *Raja pontica*; *Raja rubus*. Sinónimo oficial: Arraia gastaka; Arraimarra; Arraizabal; Bastina; Bramante; Clavell; Clavellada; Crabuda; Diamante; Gastaka; Ikara; Ilzearrai; Pez de Mahoma; Raia; Rajada; Rajada clavell; Rajada punxosa; Rajada vera; Raya; Raya bramante; Raya común; Raya crabuda; Raya de pintilla; Raya fina; Raya parda; Raya punjosa; Raya vera; Romaguera; Zerra buke.

**raya de espejos.** Designación oficial española del pez: *Raja biocularis*; *Raja miraletus*; *Raja quadrimaculata*. Sinónimo oficial: Alu; Arraimarra; Arraizabal; Bastina; Clavellada; Escrita; Escrita vera; Glisol; Levi-rraya; Llisol; Rachada escrita; Rajada; Rajada de San Per; Rajada de San Pere; Rajada de taques; Rajada escrita; Rajada vera; Rajada vestideta; Ratjada; Ratjada de San Pere; Raya vera; Retjada; Zerra.

**raya de espina.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Dasyatis brevis* (Garman). Sinónimo: **raya batana**.

**raya de espina.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Dasyatis longus* (Garman). Sinónimo: **raya coluda**.

**raya de invierno.** Designación oficial española del pez: *Raja ocellata*.

**raya de Nueva Zelanda.** Designación oficial española del pez: *Raja innominata*.

**raya de pintilla.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**raya de San Pedro.** Nombre vulgar del pez: *Deltaraia naevus* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya santiaguesa**.

**raya del Pacífico.** Designación oficial española del pez: *Raja stellulata*.

**raya diablo.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Platyrhinoides triseriata* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **guitarra espinosa**.

**raya eléctrica.** Designación oficial española del pez: *Narcine brasiliensis*. Sinónimo oficial: Tembladera de mar.

**raya en salsa.** Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** raya, vino blanco, vinagre, perejil, mantequilla, sal. Véase: cocina de Asturias.

**raya en salsa de avellanas.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** raya, puerros, vino de Jerez, avellanas crudas peladas, tomate, leche, aceite de oliva, sal, pimienta, zumo de limón.

**raya escrita.** Nombre vulgar del pez: *Dasybatis asterias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

**raya escrita.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Betaraia maculata* (Ligh-Sharpe). Sinónimo: **raya pintada**.

**raya escrita.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Betaraia maculata* (Ligh-Sharpe). Sinónimo: **raya pintada**.

**raya espinosa.** Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Dasyatis brevis* (Garman). Sinónimo: **raya batana**.

**raya espinosa.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Psammobatis brevicaudatus* (Copé). Sinónimo: **platillo**.

**raya estrellada.** Designación oficial española del pez: *Dasybatis asterias*; *Raja asterias*; *Raja punctata*; *Raja schulzii*; *Raja stellata*. Sinónimo oficial: Clavellada; Escrita; Escrita vera; Glisol; Ikara; Llisol; Piscat; Rajada; Rajada de boca de rosa; Rajada escrita; Rajada punchosa; Ratjada; Ratjada de boca de rosa; Raya; Raya escrita; Retjada; Retjada de boca de rosa; Retjada vera; Santiguesa.

**raya estrellada.** Nombre vulgar del pez: *Raja radiata*. Sinónimo: **raya radiada**.

**raya estrellada.** Nombre vulgar del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

**raya estrellada del Mediterráneo.** Nombre vulgar del pez: *Raja asterias*. Sinónimo: **raya pintada**.

**raya falsavela.** Designación oficial española del pez: *Amblyraja circularis*; *Raja circularis*; *Raja falsavela*. Sinónimo oficial: Arraimarra; Arraizabal; Bramante; Menja muxines; Pez Mahoma.

**raya fina.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**raya fina.** Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Betaraia maculata* (Ligh-Sharpe). Sinónimo: **raya pintada**.

**raya gavilán.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Myliobatis californicus* (Gill). Sinónimo: **tecolete**.

**raya gavilán.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Rhinoptera bonasus* (Michill). Sinónimo: **gavilán**.

**raya gavilán.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Rhinoptera steindachneri* (Evermann y Jenkins). Sinónimo: **gavilán negro**.

**raya germán.** Designación oficial española del pez: *Raja germani*; *Raja lentiginosa*.

**raya herrisson.** Designación oficial española del pez: *Raja erinacea*.

**raya hialina.** Designación oficial española del pez: *Raja eglanteria*.

**raya hiperbórea.** Nombre vulgar del pez: *Raja hyperborea*.

**raya hocico de vaca.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Rhinoptera steindachneri* (Evermann y Jenkins). Sinónimo: **gavilán negro**.

**raya hocicona.** Designación oficial española del pez: *Dasyatis sabina*; *Dasyatis savi*.

**raya hocicona.** Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Dasyatis guttata* (Bloch). Sinónimo: **rayalátilo hocicona**.

**raya manchada.** Nombre vulgar del pez: *Raja polystigma*.

**raya manta.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Gymnura marmorata* (Cooper). Sinónimo: **tuyo de California**.

**raya mariposa.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Gymnura marmorata* (Cooper). Sinónimo: **tuyo de California**.

**raya mariposa.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Gymnura micrura* (Bloch). Sinónimo: **rayamariposa guayanesa**.

**raya mariposa.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Gymnura afuerae* (Hildebrand). Sinónimo: **tuyo peruano**.

**raya monteada.** Designación oficial española del pez: *Psammobatis maculatus*.

**raya mosaica.** Designación oficial española del pez: *Raja fenestrata*; *Raja mosaica*; *Raja picta*; *Raja undulata*. Sinónimo oficial: Alu; Arraimarra; Arraizabal; Clavellada; Escrita; Escrita vera; Gramante; Ikara; Rajada; Rajada ordinaria; Raya; Raya ordinaria; Santiaguesa; Zerra.

**raya murciélagos.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Rhinoptera steindachneri* (Evermann y Jenkins). Sinónimo: **gavilán negro**.

**raya murciélagos moteado.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Aetobatus marinari* (Euphrasen). Sinónimo: **chicho pintado**.

**raya neozelandesa.** Designación oficial española del pez: *Raja nasuta*.

**raya noriega.** Nombre vulgar, en Europa, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

**raya norteamericana.** Designación oficial española del pez: *Raja binoculata*.

**raya ondulada.** Nombre vulgar del pez: *Raja undulata*.

**raya ordinaria.** Nombre vulgar del pez: *Raja fenestrata* (Raphinesque). Sinónimo: **raya mosaica**.

**raya papel.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Gymnura afuerae* (Hildebrand). Sinónimo: **tuyo peruano**.

**raya parda.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Dasy-*

*batis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**raya pico de pato**. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Aetobatus marinari* (Euphrasen). Sinónimo: **chicho pintado**.

**raya picón**. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

**raya picuda**. Nombre vulgar del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

**raya pintada**. Designación oficial española del pez: *Betaraia maculata*; *Raja asterias*; *Raja maculata*; *Raja montagui*; *Raja punctata*; *Urolophus jamaicensis*. Sinónimo oficial: Arraimarra; Arraizabal; Escrita; Ikara; Raya; Raya escrita; Raya fina.

**raya pintada**. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Aetobatus marinari* (Euphrasen). Sinónimo: **chicho pintado**.

**raya pintada**. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Aetobatus marinari* (Euphrasen). Sinónimo: **chicho pintado**.

**raya pintada**. Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Aetobatus marinari* (Euphrasen). Sinónimo: **chicho pintado**.

**raya punjosa**. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**raya puentiguda**. Nombre vulgar del pez: *Raja oxirinchus*.

**raya punzante común**. Nombre vulgar del pez: *Dasyatis pastinaca*.

**raya punzante violeta**. Nombre vulgar del pez: *Dasyatis violacea*.

**raya radiada**. Designación oficial española del pez: *Amblyraia radiata*; *Deltaraia ra-*

*diata*; *Raja radiata*. Sinónimo oficial: Escrita; Raya.

**raya santiaguesa**. Designación oficial española del pez: *Deltaraia naevus*; *Raja circularis*; *Raja miraletus*; *Raja naevus*. Sinónimo oficial: Alu; Arraimarra; Arraizabal; Clavellada; Escrita vera; Ikara; Menja muxines; Rajada vestida; Raya; Raya basta; Raya de San Pedro; Santiaguesa; Zerra.

**raya tapadera**. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Himantura schmardae* (Werner). Sinónimo: **chupare**.

**raya tejana**. Designación oficial española del pez: *Raja texana*. Sinónimo oficial: Raya.

**raya temblona con manchas en forma de ojo**. Nombre vulgar del pez: *Torpedo torpedo*.

**raya temblona de mármol**. Nombre vulgar del pez: *Torpedo marmorata*.

**raya temblona negra**. Nombre vulgar del pez: *Torpedo nobiliana*.

**raya tostada**. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes**: raya, huevo, migas de pan rallada, mantequilla, perejil, salsa picante, aceite, sal, pimienta. Véase: cocina de Asturias.

**raya vaca**. Nombre vulgar del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

**raya vaca**. Nombre vulgar, del pez: *Dasyatis atratus* (Ishiyama y Okada). Sinónimo: **escursana**.

**raya vaca**. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Dasyatis aspera* (Cuvier). Sinónimo: **pastinaca espinosa**.

**raya vaca.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Dasyatis pastinaca* (Linnaeus). Sinónimo: **pastinaca**.

**raya vela.** Designación oficial española del pez: *Raja lineata*.

**raya vera.** Nombre vulgar del pez: *Raja atra* (Müller y Henle). Sinónimo: **raya áspera**.

**raya vera.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Raia bacularis* (Geoffry). Sinónimo: **raya de especios**.

**raya vera.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**rayada.** Nombre vulgar del pez: *Boops salpa*.

**rayadillo.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Orthopristis brevipinnis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro corcovado**.

**rayado.** Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Lithognathus mormyrus* (Linnaeus). Sinónimo: **herrera**.

**rayado.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Paralonchurus dumerilii* (Boucourt). Sinónimo: **lambe suco**.

**rayado.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Paralonchurus goodei* (Gilbert). Sinónimo: **lambe rayado**.

**rayado.** Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Paralonchurus dumerilii* (Boucourt). Sinónimo: **lambe suco**.

**rayado.** Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Paralonchurus goodei* (Gilbert). Sinónimo: **lambe rayado**.

**rayado.** Nombre vulgar, en Nicaragua, del pez: *Paralonchurus dumerilii* (Boucourt). Sinónimo: **lambe suco**.

**rayado.** Nombre vulgar, en Nicaragua, del pez: *Paralonchurus goodei* (Gilbert). Sinónimo: **lambe rayado**.

**rayado.** Nombre vulgar, en Puerto Rico, del pez: *Lutjanus synagris* (Linnaeus). Sinónimo: **pargo biajaiba**.

**rayalátilo americana.** Designación oficial española del pez: *Dasyatis americana*. Sinónimo oficial: Raie fouet; Raya.

**rayalátilo hocicona.** Designación oficial española del pez: *Dasyatis guttata*. Sinónimo oficial: Hocicona; Raie; Raya; Raya hocicona.

**rayalátilo picuda.** Designación oficial española del pez: *Dasyatis geikesi*. Sinónimo oficial: Raie fouet.

**rayamariposa altavela.** Designación oficial española del pez: *Gymnura altavela*.

**rayamariposa guayanesa.** Designación oficial española del pez: *Gymnura micrura*; *Raja micrura*. Sinónimo oficial: Guayanesa; Raya mariposa.

**rayas.** Véase: *Rajiformes*. Sinónimo: rayiformes.

**rayas guitarra.** Véase: *Rhinobatidae*. Sinónimo: rinobátidos.

**rayas puentiagudas.** Véase: *Dasyatidae*. Sinónimo: dasiátidos.

**rayas temblonas.** Véase: *Torpedinidae*. Sinónimo: torpedínidos.

**ráyidos.** Véase: *Rajidae*.

**rayón.** Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

**rayón.** Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

**rayón.** Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Leiobatus panduratus* (Rafinesque). Sinónimo: **guitarra**.

**rayón.** Nombre vulgar, en Europa, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

**rayón.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

**rayón.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Leiobatus panduratus* (Rafinesque). Sinónimo: **guitarra**.

**rayón.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Lotaria marginata* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya bramante**.

**razas de carne.** Nos referimos a las diversas razas de la vaca destinada para la obtención de carne para consumo humano. Las razas más importantes para este fin son: aberdeen ó angus negra; deutsch angus; hereford; galloway; charolesa; piamontesa; chianina, romagnola, marchigiana, maremmana. Véase: carne de vaca.

**razas de leche.** Véase: razas mixtas y de leche.

**razas de vacas.** Las razas se clasifican en vacuno de leche o de carne según se orienta la cría a la producción de uno u otro producto. En los casos de uso combinado se habla de razas mixtas, especialmente comunes en Europa. Consideramos: razas de carne, razas mixtas y de leche.

**razas mixtas.** Véase: razas mixtas y de leche.

**razas mixtas y de leche.** Razas de vacuno, destacan. Holstein o frisona; pía; pía roja alemana; parda suiza; amarilla; pinzgau; roja o bermeja; ayrshire; dexter. Véase: vaca.

**reacción de Maillard.** Se trata de un conjunto complejo de reacciones químicas que se

producen entre las proteínas y los azúcares reductores que se dan al calentar los alimentos o mezclas similares, como por ejemplo una pasta. Se trata básicamente de una especie de caramelización de los alimentos, es la misma reacción la que colorea de marrón la costra de la carne mientras se cocina al horno. Los productos mayoritarios de estas reacciones son moléculas cílicas y policíclicas, que aportan sabor y aroma a los alimentos. En 1916 Louis-Camille Maillard (1878-1936) demostró que los pigmentos marrones y los polímeros que ocurren durante la pirólisis (degradación química producida únicamente por calor) se liberan después de la reacción previa de un grupo de aminoácidos con un grupo carbonilo de azúcares. No fue sino hasta 1953 cuando se descubrió el mecanismo de las complejas interacciones que se producen. La reacción de Maillard, es la responsable de muchos de los colores y sabores que se encuentran en algunos de los alimentos: El caramelo elaborado de mezclas de leche y azúcar. El color marrón en el pan al ser tostado. El color de alimentos tales como la cerveza, el chocolate, el café, y el Jarabe de arce. Productos para las cremas bronceadoras. El sabor de la carne asada y de las cebollas cocinadas en la sartén cuando se empiezan a oscurecer. El color de la leche en polvo o leche condensada. La reacción de Maillard ocurre durante el proceso de elaboración de leche entera en polvo. El compuesto 6-acetil-1,2,3,4-tetrahidro-piridina (1) es el responsable del olor de los biscuit o en el pan, palomitas, productos de tortilla. El compuesto químico 2-acetil-1-pirrolino (2) es el responsable de los sabores aromáticos en las variedades de arroz]cocinado. Ambos compuestos tienen un nivel olfativo por debajo de 0.06. Es muy importante tener en cuenta que la reacción de Maillard (dorar o sellar un alimento) se da solo en una atmósfera seca. Imposible si existe agua o algún tipo de líquido. En la reacción de Maillard se dan las

tres fases sucesivas que enumeramos a continuación: (Fase 1) No existe producción de color. En esta fase se produce la unión entre los azúcares y los aminoácidos. Posteriormente se le dará el nombre de: reestructuración de Amadori (Azúcares + proteínas). (Fase 2) Existe la formación inicial de colores amarillos muy ligeros, así como la producción de olores algo desagradables. En esta fase se produce la deshidratación de azúcares formándose las reductonas o dehidroreductonas y tras esto se sobreviene la fragmentación. En el paso posterior, conocido como degradación de Streker, se generan compuestos reductores que facilitan la formación de los pigmentos. (Fase 3) En esta última fase se produce la formación de los conocidos pigmentos oscuros que se denominan melanoidinas; el mecanismo no es completamente conocido, pero es seguro que implica la polimerización de muchos de los compuestos formados en la anterior segunda fase. Empleo en la Cocina. Cuando se cocina lentamente un conjunto de verduras (que contienen azúcares) y se les añade un alimento con contenido proteínico aparece la reacción de Maillard. Esta técnica requiere alimentos de buena calidad, no proporcionando buenos resultados en alimentos no frescos o poco jugosos. El resultado final es la generación de una concentración de sabores y un tostado superficial del alimento, consiguiendo efectos muy sabrosos. Es muy importante que la intensidad del calor emitido por el foco calorífico sea directamente proporcional al grosor de la pieza calentada, y que éste se aplique durante el tiempo justo, para no llegar a quemarlo ni resecarlo por *exceso de cocción* (Esto produce efectos nocivos). Los alimentos que se hacen a la plancha pueden ser piezas pequeñas, o ir algo troceados. En cambio, en el horno pueden hacerse piezas más grandes o alimentos sin trocear. Sinónimo: glucoxilación no enzimática de proteínas; pardeamiento no enzimático. Véase: fritura; punto de humo.

**real.** Nombre vulgar de un cultivar tardío del albaricoque (*Prunus armeniaca*).

**real decreto 1469/2007.** de 2 de noviembre (B.O.E. nº 264 sábado 2 de noviembre de 2007) Se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

**rebeca.** Nombre vulgar en Palencia del rumiante: *Rupicapra rupicapra pyrenaica*.

**rebeca.** Nombre vulgar del pez: *Leiobatus panduratus* (Rafinesque). Sinónimo: **guitarra**.

**rebeco.** Nombre vulgar en Asturias del rumiante: *Rupicapra rupicapra pyrenaica*.

**rebog.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius fasciatus* (Risso). Sinónimo: **cabruza**.

**Rebollar.** 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.

**Rebollar.** 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.

**Rebollo.** 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.

**rebong char.** Nombre del plato de la cocina de Singapur: Nombre español: brotes de bambú, langostinos y carne de cerdo con salsa picante.

**rebosa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius fasciatus* (Risso). Sinónimo: **cabruza**.

**rebosa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius ocellaris* (Linnaeus, Canestrini, Nini). Sinónimo: **torillo**.

**rebose.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius fasciatus* (Risso). Sinónimo: **cabruza**.

**rebose.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius palmicornis* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **lagartina**.

**reboy.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius ocellaris* (Linnaeus, Canestrini, Nini). Sinónimo: **torillo**.

**reboze.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Blennius brea* (Risso). Sinónimo: **vieja**.

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

**rebozuelo amarillento.** Nombre vulgar de la seta: *Cantharellus lutescens*.

**rebozuelo anaranjado.** Nombre vulgar de la seta: *Hygrophoropsis aurantiaca*.

**rebozuelo atrompetado.** Nombre vulgar de la seta: *Cantharellus tubaeformis*.

**recazo.** Véase: recado de especias.

**recazo de especias.** Se llama así a un conjunto de especias y diversos condimentos que se usan para el guiso de determinadas viandas. Pueden encontrarse, ya preparadas, en los comercios especializados o pueden elaborarse en casa. Citamos: Adobado, Adobo rojo, Adobo verde, Alcaparrado, Aliño criollo, Bistec, Cajún, Chilaquil, Cinco especias, Concentrado, Cuatro especias, Escabeche, Especia, Mechado, Mole poblano, Puchero, Salpimentado, Sambal, Siete especias, Tamales, Tarta de calabaza, Yerbas finas, Zatar. Véase: recados en la cocina de Méjico.

**recados en la cocina de Méjico.** Al hablar de recados o recaudos nos referimos a un conjunto de especias y diversos condimentos que se usan para el guiso de determinadas viandas. En Méjico es común que en los mercados los vendan ya preparados y en sus mezclas exactas, pero si en casa se tienen suficientes condimentos basta con hacer las mezclas uno mismo utilizando las cantidades al gusto personal. Consideramos los más importantes, como: Adobado, Adobo rojo, Adobo verde, Alcaparrado, Bistec, Chilaquil, Concentrado, Escabeche, Especia, Mechado, Mole poblano, Puchero, Salpimentado, Tamal, Yerbas finas. Véase: cocina de Méjico.

**recao de Binéfar.** Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “cocidos y potajes”. Un plato poco conocido fuera de la comarca, pero muy apreciado por su fortaleza y gama de sabores. Un potaje que, como todos los de tierra adentro, es muy completo. Cocina de Aragón. **Ingredientes:** alubias blancas, arroz, patatas, ajo, cebolla, jamón, chorizo, laurel, pimentón picante, aceite, sal.

**recarga artificial.** Conjunto de técnicas que introducen agua en un acuífero de forma directa o inducida.

**recarga natural.** Cantidad de agua que se filtra en un acuífero debido a las lluvias o a las aguas superficiales, ríos o lagos.

**recaudos en la cocina de Méjico.** Véase: recaudos en la cocina de Méjico.

**recebo.** Cerdo que al final de la montanera pasa durante un mes al cebadero para completar su engorde óptimo. Véase: cerdo. Según el Artículo 3. 1. c) 2º del real decreto 1469/2007, de 2 de noviembre. Sinónimo: terminado en recebo. Véase: designación del tipo de alimentación.

**recetas curiosas de arroz.** Véase: arroz en recetas curiosas.

**recetas curiosas de carnes.** Véase carnes en recetas curiosas.

**recetas curiosas de pescados.** Véase: pescados en recetas curiosas.

**rech.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

**reciella.** Dan este nombre en algunas zonas asturianas, a los quesos que se hacen con varias leches bien sean de vaca, de cabra o de oveja. O de leches sobrantes. Véase: quesos de España (Asturias).

**recogida de tripas naturales.** Véase: manipulación de tripas naturales.

**recomendaciones con respecto a la alimentación de lactantes y de niños pequeños.**

La «Consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana» recomienda: 1) Los lactantes deberían alimentarse con la leche materna siempre que sea posible. 2) La composición de los ácidos grasos de los preparados para lactantes debería corresponder a la cantidad y proporción de los ácidos grasos contenidos en la leche materna. 3) Durante el destete, y al menos hasta la edad de dos años, la alimentación infantil debería contener del 30 al 40 por ciento de la energía en forma de grasas, y aportar unos niveles de ácidos grasos esenciales similares a los que se encuentran en la leche materna. Véase: consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y

aceites en la nutrición humana; Ingestión mínima de grasas y aceites.

**recomendaciones relativas a los ácidos grasos isoméricos.** La «Consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana» recomienda, en relación al consumo de *ácidos grasos isoméricos*: 1) Los **consumidores** deberían sustituir con aceites líquidos y grasas blandas (esto es, aquellas que se mantienen blandas a temperatura ambiente) las grasas duras (más sólidas a temperatura ambiente), con el fin de reducir tanto los ácidos grasos saturados como los isómeros en *trans* de los ácidos grasos insaturados. 2) Los **elaboradores de alimentos** deberían reducir los niveles de los isómeros en *trans* de los ácidos grasos que se generan en la hidrogenación. 3) Los **gobiernos** deberían vigilar los niveles de ácidos grasos isoméricos en el abastecimiento de los alimentos. Deberían limitar declaraciones de propiedades relativas al contenido de ácidos grasos saturados de los alimentos que contienen cantidades apreciables de ácidos grasos en *trans*, y no deberían permitir que los alimentos con un contenido elevado de ácidos grasos en *trans*, se etiqueten como productos con bajo contenido en ácidos grasos saturados. Véase: consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana; ácidos grasos isoméricos.

**recomendaciones relativas al consumo de ácidos grasos esenciales.** La «Consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana» recomienda:

1) La relación entre ácido linoleico y ácido  $\alpha$ -linolénico debería estar comprendida entre 5:1 y 10:1. 2) A personas en que dicha relación sea superior a 10:1 debería estimularse a que consuman alimentos ricos en n-3, como hortalizas de hoja verde, legumbres, pescado, y mariscos. 3) Se debería prestar especial atención a promover en las madres un consumo suficiente de ácidos grasos esenciales durante la gestación y la lactancia, a fin de recabar las cantidades necesarias para el desarrollo fetal y del lactante. Véase: consulta FAO/OMS de expertos

tos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana; ácidos grasos esenciales.

**recomendaciones sobre antioxidantes y carotenoides.** La «Consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana» recomienda: 1) En los países en que la carencia de vitamina A constituye un problema de salud pública, debe fomentarse la utilización de aceite de palma rojo, donde ya se disponga o sea posible adquirir. Si el aceite es refinado, se deben utilizar técnicas de elaboración que preserven el contenido de carotenoides y de tocoferol del aceite de palma rojo. 2) Los niveles de tocoferol en los aceites comestibles deben ser suficientes para estabilizar los ácidos grasos insaturados presentes. Por lo tanto, los alimentos con alto contenido de poliinsaturados deben contener al menos 0,6 mg equivalentes de tocoferol por gramo de ácido graso poliinsaturado. En el caso de grasas ricas en ácidos grasos que contengan más de dos dobles enlaces tal vez se requieran niveles superiores. Véase: consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana; sustancias relacionadas con las grasas y aceites.

**recomendaciones sobre consumos mínimos convenientes de grasas y aceites.** La «Consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana» recomienda, **Para los adultos:** Para la mayoría de los adultos, las grasas ingeridas en la alimentación deberían aportar al menos el 15% de su consumo energético. **Las mujeres** en edad fértil deberían obtener al menos el 20% de su necesidad energética en forma de grasas. Se deben realizar esfuerzos concertados para asegurar un adecuado consumo de grasas entre poblaciones en las que las grasas aportan menos del 15% de la energía alimentaria. **Lactantes y niños pequeños.** Tanto la cantidad como la calidad de las grasas ingeridas pueden afectar al crecimiento y desarrollo de los niños. Estas

influencias se realizan a través de los niveles energéticos y de la acción de los ácidos grasos específicos y de varios componentes no glicéricos de las grasas. La leche materna aporta entre el 50% y el 60% de la energía en forma de grasas, y durante la etapa del destete (esto es, la transición desde el momento en que todo el alimento procede de la leche materna hasta aquél en que ningún alimento procede de ella), hay que tener cuidado para evitar que el consumo de grasas disminuya demasiado rápidamente, o por debajo de los niveles requeridos. El empleo de grasa, especialmente de aceites vegetales, en las comidas que se dan a los lactantes durante el destete y a los niños pequeños es un modo eficaz de mantener la densidad energética de sus dietas. El consumo de las cantidades adecuadas de ácidos esenciales también es importante para un crecimiento y desarrollo normal. El ácido araquidónico y el ácido docosahexanoico (ADH) son particularmente importantes para el desarrollo del cerebro, y la leche materna constituye una buena fuente de estos ácidos grasos. Los lactantes prematuros que han tenido un aporte intrauterino de ácido araquidónico y de ADH insuficiente, y que nacen con escasas reservas de grasa, presentan problemas especiales. Véase: consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana; consumos mínimos convenientes de grasas y aceites.

**recomendaciones sobre el consumo de ácidos grasos saturados e insaturados:** La «Consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana» recomienda: 1) La ingestión de ácidos grasos saturados no debería aportar más del 10% de la energía. 2) La ingestión conveniente de ácido linoleico debería representar entre el 4% y el 10% de la energía. Se recomiendan consumos próximos al límite superior de esta gama cuando los consumos de ácidos grasos saturados y de colesterol

sean relativamente elevados. 3) Se aconseja una restricción razonable del consumo de colesterol (menos de 300 mg/día). Véase: consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana; ácidos grasos saturados e insaturados.

**recomendaciones sobre límites superiores de ingestión de grasas alimentarias.**

La «Consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana» recomienda: 1) Las personas activas que se encuentran en equilibrio energético pueden recabar de las grasas alimentarias hasta el 35 por ciento de su aporte energético total, si su aporte de ácidos grasos esenciales y de otros nutrientes es suficiente, y si el nivel de ácidos grasos saturados no supera el 10 por ciento de la energía que consumen. 2) Los individuos que llevan a cabo una vida sedentaria no deberían consumir más del 30 por ciento de su energía en forma de grasas, especialmente si éstas son ricas en ácidos grasos saturados que proceden fundamentalmente de fuentes animales. Véase: consulta FAO/OMS de expertos sobre las grasas y aceites en la nutrición humana: **ingestión de grasas y aceites límites superiores**

**recomendado por la clase médica.** Véase:

prohibiciones en productos dietéticos y de régimen, prohibiciones en alimentos enriquecidos y sustancias enriquecedoras; publicidad de sustancias enriquecedoras de alimentos.

**reconstituyente.** Véase: envasado y rotulación de las bebidas espirituosas.

**recorrecostas.** Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Mustelus fasciatus* (Garman). Sinónimo: **tollo listado**.

**recorre-costas.** Nombre vulgar, en Uruguay, del pez: *Mustelus fasciatus* (Garman). Sinónimo: **tollo listado**.

**recortón.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Barbus barbas sclateri* (Günther). Sinónimo: **barbo de Sclater**.

**rectificados de cereales.** Véase: alcoholes rectificados de cereales.

**rectificados de frutas.** Véase: alcoholes rectificados de frutas.

**rectificados de melazas.** Véase: alcoholes rectificados de melazas.

**rectificados de orujos.** Véase: alcoholes rectificados de orujos.

**rectificados de vinos.** Véase: alcoholes rectificados de vinos.

**recuit.** Está elaborado con leche de oveja. Se empieza por cocerla para templarla después a unos 40 °C y añadirle el cuajo que generalmente es el «herbacol». Se deja cuajar en recipientes de barro, de forma similar a la fabricación de la cuajada «mammia» del País Vasco. Es un producto muy típico del Ampurdán y de la zona de Gerona. Se consume dentro de las 24 horas de hecho, acompañado de miel o azúcar. Véase: quesos de España (Cataluña).

**red.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

**red de agua en alta.** Red de abastecimiento de agua.

**red de distribución.** Es, a los efectos del Artículo 2 del Real Decreto 140/2003 16. conjunto de tuberías diseñadas para la distribución del agua de consumo humano desde la ETAP o desde los depósitos hasta la acometida del usuario.

**red delicious.** Véase: manzana red delicious.

**red gram.** Nombre vulgar, inglés, de la leguminosa: *Cajanus cajan*.

**red grenache.** Véase: uva garnacha tinta.

**red grouper.** Nombre vulgar del pez: *Epinephelus morio*.

**red hind.** Nombre vulgar del pez: *Epinephelus guttatus*.

**red leicester.** Véase: queso red leicester.

**red pontiac.** Véase: patata red pontiac.

**red shiff.** Variedad de manzana. Utilizada en la Denominación: Poma Plana d'Urgell.

**red snapper.** Nombre vulgar del pez: *Lutjanus campechanus*.

**redbank.** Tipo de ostra de Irlanda. Sinónimo: galway. Véase: ostra europea (*Ostrea edulis*).

**redear sunfish.** Nombre vulgar del pez: *Lepomis microlaphus*.

**redecilla.** Reservorio gástrico de los rumiantes. Véase: callos.

**redglob.** Véase: melocotón redglob.

**redhaven.** Véase: melocotón redhaven.

**redhorse sucker.** Nombre vulgar de peces del género: *Moxostoma sp.*

**redi sara-sara.** Nombre vulgar, en El Salvador, del crustáceo: *Xiphopenaeus kroyeri* (Heller). Sinónimo: **camarón siete barbas**.

**redonda.** Véase: judía redonda.

**redondal.** Véase: uva garnacha tinta.

**redondo.** Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado vacuno. Este corte se separa de la contra y presenta una carne magra idónea para estofados y rollos pequeños. Limpio de nervios, pellejo y gordo, es la pieza ideal para hacer mechados. Se puede hacer porciones fácilmente. Véase: pierna. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

<b>Redondo de ternera (filete) cocido</b>	
Ácido fólico (μg)	4,00
Calcio (mg)	12,00
Cinc (mg)	2,10
Colesterol (mg)	70,00
Energía (kcal)	147,00
Energía (kJ)	614,46
Fósforo (mg)	236,00
Grasa (g)	2,50
Grasa moninsaturada (g)	1,10
Grasa poliinsaturada (g)	0,17
Grasa saturada (g)	0,95
Hierro (mg)	2,00
Magnesio (mg)	20,00
Niacina (mg eq. niacina)	9,00
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,40
<b>Porción comestible (%)</b>	100,00
Potasio (mg)	460,00
Proteína bruta (g)	31,00
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,28
Sodio (mg)	80,00
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,13
Vitamina A (μg eq. retinol)	tr.
Vitamina B <sub>12</sub> (μg)	1,00
Vitamina D (μg)	tr.
Vitamina E (mg)	0,15

**redondo.** Nombre usual de una pieza de pan en Lérida y Tarragona. Pequeña hogaza abombada. Miga esponjosa. Corteza dorada y crujiente. Existen variedades múltiples en toda la Península. Véase: panes de España.

**redondo.** Véase: vino redondo.

**redondo de ternera a la cazuela.** Plato de la “cocina” española perteneciente al grupo de “vacuno”. Cocina de Madrid. Este es uno de los platos más elaborados de los que se cocinan en España. Para quienes comienzan en la cocina, suele ser uno de los primeros en preparar con esmero. Un redondo es siempre una excelente solución para cualquier comida y admite todo tipo de acom-

pañamientos, sobre todo puré de patatas. **Ingredientes:** redondo, cebollas, tomates, ajo, zanahorias, brandy, corteza de limón, laurel, pimentón, aceite, sal.

**Redueña.** 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.

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

**refet.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

**refetó.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

**refetonet.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

**refresco de yogur.** Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 25 minutos. **Ingredientes:** yogur, leche, harina, zumo de naranja, angostura. Véase: cocina fresca en la cocina clásica.

**refrescos.** La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Refrescos	
Agua (mg)	89,5
Calcio (mg)	4
Carbohidratos (g)	10,5
Energía (kcal)	39
<b>Porción comestible (%)</b>	100
Potasio (mg)	20

**refrigeración.** Según el Código Alimentario, 2.05.04. Consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, sin alcanzar las de congelación. La temperatura deberá mantenerse uniforme, durante el período de conservación, dentro de los límites de tolerancia admitidos, en su caso, y ser la apropiada para cada tipo de producto. Véase: conservación por frío.

**refrito de acelgas.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Verduras. **Ingredientes:** acelgas, garbanzos, leche, aceite, pan, ajo, pimentón, pimienta, comino, sal.

**Regalecidae.** Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterigios. Infraclase: teleósteos. División: euteleósteos. Superorden: acantopterigios. Orden lampridiformes. Está constituida por solo dos géneros de peces marinos. Se reconocen por su cuerpo estrecho y alargado y por su particular forma de nadar, en posición casi vertical. Suelen encontrarse entre los bancos de arenque. Los peces cinta pueden llegar a medir varios metros de longitud. Consideramos: regaleco (*Regalecus glesne*).

**regalécidos.** Véase: *Regalecidae*.

**regaleco.** Nombre vulgar del pez: *Regalecus glesne*.

**Regalecus caudatus.** Pez. Designación oficial: **rey del arenque**.

**Regalecus gladius.** Otro nombre del pez: *Regalecus gladius*.

**Regalecus glesne.** Familia: regalécidos. Es uno de los peces más largos de las profundidades marinas. Su cuerpo alargado, en forma de cinta, es tan delgado que en muchas ocasiones se quiebra durante su captura. Los primeros radios alargados de la aleta dorsal, muy larga y continuada, forman una especie de coronita en la cabeza, de donde

procede el sobrenombre de "rey del arenque" que se le da a este pez en algunas lenguas. Este pez de brillo plateado y sin escamas que alcanza los 7 m de longitud está extendido por todo el mundo. Nombre vulgar: **regaleco**, pez remo, rey del arenque. Sinónimo: *Regalecus gladius*, *Gymnetrus longiradiatus*.

***Regalecus maculatus***. Pez. Designación oficial: **lista**.

***Regalecus remipes***. Pez. Designación oficial: **rey del arenque**.

***Regalecus russelli***. Pez. Designación oficial: **pez remo**.

**regaliz**. Nombre vulgar de la planta: *Glycyrrhiza glabra*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Regaliz	
Ácido fólico (μg)	12,00
Azúcares	65,20
Calcio (mg)	29,00
Carbohidratos (g)	71,50
Cinc (mg)	0,40
Energía (kcal)	321,00
Energía (kJ)	1341,78
Fibra (g)	2,00
Fósforo (mg)	109,00
Grasa (g)	2,20
Grasa moninsaturada (g)	0,50
Grasa poliinsaturada (g)	0,70
Grasa saturada (g)	0,60
Hierro (mg)	0,20
Magnesio (mg)	5,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,10
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,05
<b>Porción comestible (%)</b>	100,00
Potasio (mg)	64,00
Proteína bruta (g)	3,90
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,22
Sodio (mg)	24,00

Regaliz	
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,05
Vitamina A (μg eq. retinol)	25,00
Vitamina E (mg)	0,10

**regaña**. Nombre usual de una pieza de pan en Andalucía. Torta fina de masa sin levadura y contorno irregular. En Extremadura "tostón". Véase: panes de España.

**regañao**. Otro nombre de la pieza de pan: bollo murciano. Véase: panes de España.

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

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

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

**régimen**. Véase: producto dietético y de régimen; manipulación de productos dietéticos y de régimen.

**régimen de caudales**. Variaciones periódicas del flujo de agua.

**régimen de condimentación**. Segundo el Código Alimentario, 2.07.05. En la preparación culinaria se emplearán alimentos básicos que se ajusten a las condiciones establecidas en este Código y Reglamentaciones complementarias. \* No se utilizarán colorantes, conservadores, aromas, sustancias sápidas ni picantes distintas a los condimentos autorizados. \* No podrán aprovecharse para la confección de otras preparaciones culinarias, ni distribuirse ni consumirse aquellas en las que se haya iniciado un proceso de alteración nociva. Véase: preparación culinaria.

**regués**. Véase: aceituna regués.

**reig.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cerna gigas* (Bonaparte). Sinónimo: **mero**.

**reig.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

**reig.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

**reig.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

**reig.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Cerna gigas* (Bonaparte). Sinónimo: **mero**.

**reig.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

**reig.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

**reig.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita caesarea*.

**reig bord.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita muscaria*.

**reig bord groc.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita citrina*.

**reig de fageda.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita muscaria*.

**reig foll.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita muscaria*.

**reig vermall.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita muscaria*.

**reiger.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

**reigetó.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Coracinus chalcis* (Pallas). Sinónimo: **corvallo**.

**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.

**reina.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes elongatus* (Ayres). Sinónimo: **chancharro reina**.

**reina claudia.** Véase: ciruela reina claudia.

**reina de la noche.** Nombre vulgar de la planta: *Hylocereus triangularis*.

**reina de las jerguillas.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Aplodactylus punctatus* (Valenciennes). Sinónimo: **jerguilla zamba**.

**reineta.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Brama australis* (Valenciennes). Sinónimo: **japuta del Atlántico**.

**Reinhardtius hippoglossoides.** Familia: pleuronéctidos. De constitución menos asimétrica que la de otros peces planos. El ojo izquierdo se encuentra arriba, en el canto superior de la cabeza. Muy oscuro, incluso por la parte ciega. Aparece en aguas del Ártico; en el Atlántico nororiental desde Islandia y las costas noruegas hasta el mar Blanco; en el Atlántico noroccidental, desde Groenlandia hasta Terranova. Vive en profundidades de hasta 2.000 m y se alimenta de peces como el bacalao, de percas y gambas. El halibut negro es actualmente la segunda especie más comercial de su familia. Su carne blanca y grasa es excelente, sobre todo ahumada. Nombre vulgar: **halibut negro**, hipogloso negro. Designación oficial: **hipogloso negro**. Sinónimo: *Hippoglossus groenlandiensis*, *Pleuronectes hippoglossoides*.

*Reinhardtius matsuurae*. Pez. Designación oficial: **hipogloso negro**.

**reix**. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

**rejuvenecedor**. Véase: prohibiciones de productos dietéticos y de régimen.

**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**. Según el Anexo III del real decreto 1469/2007, de 2 de noviembre. **ANDALUCÍA**: Cádiz: Alcalá de los Gazules, Alcalá del Valle, Algar, Algeciras, Algodonales, Arcos de la Frontera, Barbate, Benalup, Benaocaz, Bornos, Castellar, Chiclana de la Frontera, El Bosque, Grazalema, El Gastor, Jerez de la Frontera, Jimena de la Frontera, La Línea, Los Barrios, Medina Sidonia, Olvera, Paterna de la Rivera, Prado del Rey, Puerto Real, Puerto Serrano, San Roque, San José del Valle, Setenil de las Bodegas, Ubrique, Tarifa, Vejer de la Frontera, Villaluenga del Rosario, Villamartín, Zahara de la Sierra. Córdoba: Adamuz, Alcaracejos, Almodóvar del Río, Añora, Belalcazar, Belmez, Cabra, Carcabuey, Cardeña, Conquista, Córdoba, Doña Mencía, Dos Torres, El Guijo, El Viso, Espiel, Fuente la Lancha, Fuente Obejuna, Hinojosa del Duque, Hornachuelos, La Granjuela, Los Blázquez, Montoro, Obejo, Pedroche, Peñarroya-Pueblo Nuevo, Posadas, Pozoblanco, Priego de Córdoba, Rute, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villafranca de Córdoba, Villaharta, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto, Villaviciosa, Zúeros. Granada: Algarinejo, Dílar, Dúrcal, Granada, Güejar Sierra, Huescar, Huétor Santillán, Iznalloz, La Peza,

Loja, Lugros, Monachil, Montefrío, Polícar, Puebla de Don Fadrique. **Huelva**: Alajar, Almonaster la Real, Almonte, Alosno, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Ayamonte, Beas, Berro-cal, Bollullos del Condado, Bonares, Cabezas Rubias, Cala, Calañas, Campofrío, Cañaveral de León, Cartaya, Castaño del Robledo, Corteconcepción, Cortelazor, Corte-gana, Cumbre de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Chucena, El Almendro, El Campillo, El Cerro de Andevalo, El Granado, Encinasola, Escacena del Campo, Fuenteheridos, Galaroza, Gibraleón, Higuera de la Sierra, Hinojales, Hinojos, Jabugo, La Granada de Rio Tinto, La Nava, La Palma del Condado, Lepe, Linares de la Sierra, Los Marines, Lucena del Puerto, Manzanilla, Minas de Río Tinto, Nerva, Niebla, Paterna del Campo, Paymogo, Puebla de Guzmán, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, San Bartolomé de la Torre, San Silvestre de Guzmán, Sanlúcar de Guadina, Santa Ana la Real, Santa Bárbara de Casa, Santa Olalla, Trigueros, Valdelarco, Valverde del Camino, Villablanca, Villalba del Alcor, Villanueva de las Cruces, Villanueva de los Castilleros, Villarrasa, Zalaméa la Real, Zufre. **Jaén**: Aldeaquemada, Albañez de Mágina, Alcalá la Real, Andújar, Arquillos, Arroyo del Ojanco, Bailén, Baños de la Encina, Beas de Segura, Benatae, Cabra de Santo Cristo, Cambil, Campillo de Arenas, Carboneros, Carchelles, Castellar, Castillo de Locubín, Chiclana de Segura, Espeluy, Frailes, Fuensanta de Martos, Genave, Guarromán, La Carolina, Linares, Los Villares, Marmolejo, Martos, Montizón, Navas de San Juan, Noalejo, Orcera, Pegalajar, Santa Elena, Santiago Pontones, Santisteban del Puerto, Siles, Soriñuela de Guadalimar, Torredelcampo, Torredonjimeno, Torres de Albañez, Valdepañas de Jaén, Vilches, Villanueva de la Reina, Villanueva del Arzobispo, Villarodrigo. **Málaga**: Algatocín, Almargen, Almogía, Alpandeire, Antequera, Archidona,

Ardales, Arriate, Atajate, Benadalid, Benalauría, Benaoján, Benarrabá, Campillos, Cañete la Real, Cartajima, Casabermeja, Casarabonela, Casares, Coín, Colmenar, Cortes de la Frontera, Cuevas del Becerro, El Burgo, Estepona, Faraján, Gaucín, Genalguacil, Guaro, Igualeja, Istán, Jimera de Líbar, Jubrique, Júzcar, Monda, Montejaque, Ojén, Parauta, Pujerra, Ronda, Teba, Tolox, Villanueva de Tapia, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco, Yunquera. **Sevilla**: Alanís, Alcalá de Guadaira, Alcalá del Río, Algamitas, Almadén de la Plata, Aználcollar, Aznalcázar, Badolatosa, Burguillos, Cantillana, Carmona, Castillo-blanco de los Arroyos, Castillo de las Guardas, Cazalla de la Sierra, Constantina, Coria del Río, Coripe, Ecija, El Garrobo, El Madroño, El Pedroso, El Real de la Jara, El Ronquillo, El Saucejo, Estepa, Fuentes de Andalucía, Gerena, Guadalcanal, Guillena, Huevar, La Campana, La Puebla de Cazalla, La Puebla del Río, Las Cabezas de San Juan, Lebrija, Lora del Río, Los Corrales, Marchena, Martín de la Jara, Monte-llano, Morón de la Frontera, Navas de la Concepción, Osuna, Paradas, Peñaflor, Pilas, Pruna, Puebla de los Infantes, San Nicolás del Puerto, Sanlúcar la Mayor, Umbrete, Utrera, Villamanrique de la Condesa, Villanueva de San Juan, Villanueva del Río y Minas, Villaverde del Río. **CASTILLA-LA MANCHA. Albacete**: Albacete, Alcaraz, Bienservida, Carcelén, Casas de Lázaro, El Ballestero, El Bonillo, Masegoso, Minaya, Ossa de Montiel, Robledo, San Pedro, Villapalacios, Villarrobledo, Viveros. **Ciudad Real**: Abenójar, Aguado, Alamillo, Albaladejo, Alcázar de San Juan, Alcoba, Aldea del Rey, Alhambra, Almadén, Almudenejos, Almodóvar del Campo, Almudadiel, Anchuras, Argamasilla de Alba, Argamasilla de Calatrava, Arroba de los Montes, Brazatortas, Cabezarados, Cabezarrubias del Puerto, Calzada de Calatrava, Carrizosa, Castellar de Santiago, Ciudad Real, Corral de Calatrava, Chillón, Daimiel, El Robledo, Fernán Caballero, Fuencaliente, Guadalmez, Hinojosas de Calatrava, Horcajo de los Montes, Los Pozuelos de Calatrava

va, Luciana, Malagón, Mestanza, Migueltrilla, Navalpino, Navas de Estena, Picón, Piedrabuena, Puebla de Don Rodrigo, Puerto-tollano, Retuerta del Bullaque, Ruidera, Saceruela, San Lorenzo de Calatrava, Solana del Pino, Terrinches, Torre de Juan Abad, Valdemanco del Esteras, Villahermosa, Villamanrique, Villamayor de Calatrava, Villanueva de la Fuente, Villa-nueva de San Carlos, Villarta de San Juan, Viso del Marqués. **Cuenca**: Saelices. **Guadalajara**: Atienza, Brihuega, Comunidad de Albalate de Zorita e Illana, Chiloeches, El Casar, Esplegares, Galápagos, Guadalajara, Mohernando, Paredes de Sigüenza, Riba de Saelices, Robledo de Mohernando, Romanillos de Atienza, Sayatón, Valdeaveruelo, Villarejo de Fuentes. **Toledo**: Alcañizo, Alcaudete de la Jara, Alcolea de Tajo, Aldea en Cabo, Aldeanueva de Barbarroya, Aldeanueva de San Bartolomé, Almendral de la Cañada, Almorox, Azután, Belvís de la Jara, Buenaventura, Cabezamesada, Calera y Chozas, Caleruela, Cardiel de los Montes, Castillo de Bayuela, Cervera de los Montes, Consuegra, Corral de Almaguer, Cuerva, El Campillo de la Jara, El Real de San Vicente, Escalona, Gálvez, Garciotún, Guadamur, Herreruela de Oropesa, Hinojosa de San Vicente, Hontanar, Hormigos, La Calzada de Oropesa, La Estrella, La Iglesuela, La Puebla de Montalbán, La Pueblanueva, Lagartera, Las Herencias, Las Ventas con Peña Aguilera, Las Ventas de San Julián, Los Cerralbos, Los Navalmorales, Los Navalucillos, Los Yébenes, Lucillos, Maqueda, Marjaliza, Marrupe, Mazarambroz, Mejorada, Menasalbas, Métrida, Mohedas de la Jara, Montesclaros, Nambroca, Navahermosa, Navalcán, Navalmorejo, Navamorcuende, Nombela, Nuño Gómez, Oropesa, Paredes de Escalona, Parrillas, Pelahustán, Polán, Portillo de Toledo, Puerto de San Vicente, Pulgar, Robledo del Mazo, San Martín de Montalbán, San Martín de Pusa, San Pablo de los Montes, San Román de los Montes, Santa Cruz de la Zarza, Santa Cruz del Retamar, Sartajada, Segurilla, Sevilleja de la Jara, Sotillo de las Palomas, Talavera de la Reina, Toledo, To-

rralba de Oropesa, Torre de Esteban Hambrán, Torrico, Urda, Valdeverdeja, Velada, Villarejo de Montalbán, Villatobas. **CAS-TILLA Y LEÓN.** Ávila: Amavida, Arenas de San Pedro, Arevalillo, Ávila, Becedillas, Berrocalejo de Aragona, Blascomillán, Bonilla de la Sierra, Brabos, Bularros, Cabezas del Villar, Candelada, Cardeñosa, Casas del Puerto de Villatoro, Casasola, Casavieja, Cillán (Las Navillas de Brieva), Collado de Contreras, Collado del Mirón, Crespos, Chamartín, Diego del Carpio, El Barco de Avila, El Losar, El Mirón, El Parral, Fresnedilla, Gallegos de Altamiros, Gallegos de Sabrinos, Gavilanes, Gimialcón, Gotarredura, Grandes y San Martín, Guisando, Herreros de Suso, Higuera de las Dueñas, Hoyorredondo, Hurtumpascual, Junciana, La Adrada, La Colilla, La Hija de Dios, La Horcajada, La Torre, Lanzahita, Las Navas del Marqués, Madrigal de las Altas Torres, Maello, Malpartida de Corneja, Mancera de Arriba, Manjabalago, Muñana, Marlín, Martínez, Martinherrero, Medina de Voltoya, Medinilla, Mesegar de Corneja, Mijares, Mingorría, Mironcillo, Mirueña de los Infanzones, Mombeltrán, Monsalupe, Muñico, Muñogalindo, Muñotello, Narrillos del Alamo, Narrillos del Rebollar, Narros del Castillo, Narros del Puerto, Navalperal de Pinares, Navaescorial, Neila de San Miguel, Ojos-Albos, Padiernos, Pascualcobo, Pedro Bernardo, Peñalba de Ávila, Piedrahita, Piedralaves, Poveda, Pozanco, Riofrío, Rivilla de Barajas, San Bartolomé de Pinares, San Esteban de los Patos, San García de Ingelmos, San Juan del Olmo, San Lorenzo de Tormes, San Miguel de Corneja, San Miguel de Serrzuela, Sanchidrian, Sanchorreja, Santa Cruz del Valle, Santa María de los Caballeros, Santa María del Arroyo, Santa María del Berrocal, Santa María del Cubillo, Santiago de Tormes, Santo Domingo de las Posadas, Sigüeres, Solana de Rioalmar, Solsancho, Sotalvo, Tolbaños, Tornadizos de Ávila, Tórtoles, Vadillo de la Sierra, Val-

decasa, Vega de Santa María, Velayos, Villaflor, Villafranca de la Sierra, Villanueva del Campillo, Villatoro, Viñegra de Moraña, Vita, Zapardiel de la Cañada. **Burgos:** Aldehorno, Arandilla, Arauzo de Sauce, Arauzo de Torre, Avellanosa de Muñó, Barbadillo del Mercado, Barbadillo del Pez, Castrillo de la Reina, Baños de Valdearados, Barbadillo de Herreros, Barbadillo del Pez, Berlanga de Roa, Caleruega, Canicosa de la Sierra, Castrillo de la Vega, Castrillo del Val, Castrogeriz, Ciruelos de Cervera, Cogollos, Contreras, Cubillo del Campo, Estépar, Fuente-nebro, Gumié de Mercado, Hacinas, Ibeas de Juarros, Jaramillo de la Fuente, La Cueva de Roa, La Horra, La Merindad de Montijo, La Merindad del Río Ubierna, La Revilla, La Vid y los Barrios, Monterrubio de la Demanda, Moradillo de Roa, Palacios de la Sierra, Palazuelos de la Sierra, Pardilla, Peñaranda de Duero, Pinilla de los Moros, Quintanar de la Sierra, Revilla-Vallejera, Salas de los Infantes, San Millán de Lara, Tinieblas, Torelara, Torrepidre, Tórtoles de Esgueva, Valdeande, Valle de Losa, Valle de Mena, Valle de Valdelaguna, Vilviestre del Pinar, Villa-sur de Herreros, Villaverde del Monte, Villoruebo, Vizcaínos. **León:** Almaza, Calzada del Coto, Campazas, Castrocalbón, Cea, La Antigua, Mansilla de las Mulas, Santa María del Monte de Cea, Valdepolo, Villaquejida, Villaselán. **Palencia:** Aguilar de Campoo, Alar del Rey, Alba de Cerrato, Ampudia, Amusco, Antigüedad, Astudillo, Ayuela, Baltanás, Brañosera, Bárcena de Campos, Barruelo de Santullan, Bascones de Ojeda, Becerril de Campos, Bezosilla, Buenavista de Valdavia, Bustillo del Páramo, Calzada de los Molinos, Cardeñosa de Volpejera, Carrión de los Condes, Castrejón de la Peña, Castrillo de Don Juan, Castrillo de Onielo, Castrillo de Villavega, Cervatos de la Cueza, Cervera de Pisuerga, Cevico de la Torre, Cevico de Cerrato, Cevico Navero, Cobos de Cerrato, Congosto de Valdavia, Cordobilla la Real, Cubillas

de Cerrato, Dehesa de Montejo, Dehesa de Romanos, Dueñas, Espinosa de Cerrato, Espinosa de Villagonzalo, Fresno del Río, Fuentes de Valdepero, Guardo, Hérmedes de Cerrato, Herrera de Valdecañas, Hontoria de Cerrato, Hornillos de Cerrato, La Pernía, Lagartos, Ledigos, Loma de Ucieza, Mantitos, Monzón de Campos, Moratinos, Muda, Nogal de las Huertas, Olmos de Ojeda, Osorno, Palencia, Palenzuela, Paredes de la Nava, Perales, Pino del Río, Población de Cerrato, Polentinos, Pomar de Valdivia, Poza de la Vega, Prádanos de Ojeda, Puebla de Valdavia, Quintana del Puente, Quintanilla de Onsoña, Respunda de la Peña, Riberos de la Cueza, Saldaña, Salinas de Pisuerga, San Cebrián de Muda, Santa Cecilia de Alcor, Santervás de la Vega, Santibáñez de Ecla, Santibáñez de la Peña, Soto de Cerrato, Tabanera de Cerrato, Tabanera de Valdavia, Tariego de Cerrato, Torquemada, Triollo, Valbuena de Pisuerga, Valdeolmillos, Valderrábano, Valle de Cerrato, Velilla del Río Carrión, Vertavillo, Villabasta de Valdavia, Villaconancio, Villaeles de Valdavia, Villahan, Villalaco, Villalba de Guardo, Villalobón, Villamediana, Villameriel, Villamuera de la Cueza, Villanueva del Rebollar, Villanuño de Valdavia, Villaprovedo, Villarrabé, Villasila de Valdavia, Villaviudas, Villota del Páramo. **Salamanca:** Abusejo, Agallas, Ahigal de los Aceiteros, Ahigal de Villarino, Alaraz, Alba de Tormes, Alba de Yeltes, Aldea del Obispo, Aldeacipreste, Aldeanueva de Figueroa, Aldea-nueva de la Sierra, Aldearrodigo, Aldeaseca de Alba, Aldeaseca de la Frontera, Aldeatejada, Aldeavieja de Tormes, Aldehuella de la Bóveda, Aldehuella de Yeltes, Almenara de Tormes, Almendra, Anaya de Alba, Añover de Tormes, Arapiles, Armenteros, Babilafuente, Bañobárez, Barbadillo, Barbalos, Barceo, Barruecopardo, Béjar, Beleña, Bermellar, Berrocal de Huebra, Berrocal de Salva-tierra, Boada, Bogajo, Brincones, Buenamadre, Buena-vista, Cabeza del Caballo, Cabrillas, Calvarrasa de Arriba, Calzada de Don Diego, Campillo de Azaba, Candelario, Canillas de Abajo, Cantagallos,

Cantalapiedra, Cantalpino, Carbajosa de la Sagrada, Carpio de Azaba, Carrascal de Barregas, Carrascal del Obispo, Casafranca, Casillas de Flores, Castellanos de Villiqueira, Castillejo de Martín Viejo, Castraz, Cereceda de la Sierra, Cerezal de Pañahorcada, Cerralbo, Cespedosa de Tormes, Cilleros de la Bastida, Cipérez, Ciudad Rodrigo, Colmenar de Montemayor, Cristóbal, Chagarcía Medianero, Dios le Guarde, Doñinos de Ledesma, Doñinos de Salamanca, Ejeme, El Arco, El Bodón, El Cabaco, El Cerro, El Cubo de Don Sancho, El Maíllo, El Manzano, El Payo, El Pedroso de la Armuña, El Pino de Tormes, El Saúgo, El Tejado, El Tornadizo, Encina de San Silvestre, Encinas de Abajo, Encinas de Arriba, Encinasola de los Comendadores, Endrinal, Escurial de la Sierra, Espadaña, Espeja, Espino de la Orbada, Florida de Liébana, Forfoleda, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fresno Alhándiga, Fuenteguinaldo, Fuente-liante, Fuenterroble de Salvatierra, Fuentes de Béjar, Fuentes de Oñoro, Gajates, Galindo y Perahúy, Galinduste, Galisanco, Gallegos de Argañán, Gallegos de Solmírón, Garcihernández, Garcirrey, Gejuelo del Barro, Golpejas, Guadramiro, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de Ciudad-Rodrigo, Herguijuela del Campo, Hinojosa de Duero, Horcajo de Montemayor, Horcajo Medianero, Iruelos, Ituero de Azaba, Juzbado, La Alameda de Gardón, La Alamedilla, La Alberca, La Alberguería de Argañán, La Atalaya, La Bastida, La Bouza, La Cabeza de Béjar, La Calzada de Béjar, La Encina, La Fregeneda, La Fuente de San Esteban, La Mata de Ledesma, La Maya, La Orbada, La Peña, La Redonda, La Sagrada, La Sierpe, La Tala, La Vídola, Lagunilla, Larrodrigo, Las Veguillas, Ledesma, Ledrada, Linares de Riofrío, Los Santos, Lumbreras, Macotera, Machacón, Mampartida, Mancera de Abajo, Martiago, Martín de Yeltes, Martinamor, Matilla de los Caños del Río, Membríbe, Mieza, Milano, Miranda de Azán, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monleón, Monleras, Monsagro, Montejo, Montemayor del Río, Monterrubio de la Sierra, Morasverdes,

Morille, Moronta, Mozárbez, Narros de Matalayegua, Nava de Béjar, Nava de Francia, Nava de Sotrobal, Navacarros, Navales, Navalmoral de Béjar, Navamorales, Navarredonda de la Rinconada, Navasfrías, Negrilla de Palencia, Olmedo de Camaces, Palacios del Arzobispo, Palencia de Negrilla, Parada de Rubiales, Parada de Arriba, Pastores, Pedraza de Alba, Pedrosillo de Alba, Pedrosillo de los Aires, Pela-bravo, Pelarrodríguez, Pelayos, Peñacaballera, Peñaparda, Peñaranda de Bracamonte, Peralejos de Abajo, Peralejos de Arriba, Pereña, Peromingo, Pinedas, Pizarral, Pozos de Hinojo, Puebla de Azaba, Puebla de San Medel, Puebla de Yeltes, Puente del Congosto, Puertas, Puerto de Béjar, Puerto Seguro, Retortillo, Rinconada de la Sierra, Robleda, Robliza de Cojos, Rollán, Sahelices el Chico, Salamanca, Saldeana, Salva-tierra de Tormes, San Esteban de la Sierra, San Felices de los Gallegos, San Martín del Castañar, San Miguel del Robledo, San Miguel de Valero, San Muñoz, San Pedro de Rozados, San Pedro del Valle, San Pelayo de Guareña, Sancti-Spiritus, Sanchón de la Ribera, Sanchón de la Sagrada, Sanchotello, Sando, Santa María de Sando, Santa Marta de Tormes, Santiago de la Arriba, Santiago de la Puebla, Santibáñez de Béjar, Santibáñez de la Sierra, Santiz, Sardón de los Frailes, Saucelle, Sepulcro Hilario, Serradilla del Arroyo, Serradilla del Llano, Sieteiglesias de Tormes, Sobradillo, Sorihuela, Sotoserrano, Tabera de Abajo, Tamames, Tardáguila, Tejeda y Segoyuela, Tenebrón, Terradillos, Topas, Tordillos, Torresmenudas, Trabanca, Tre-medal de Tormes, Valdecarros, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valdelosa, Valdemierque, Valderrodrigo, Valdunciel, Valero, Valsalabroso, Valverde de Valdelacasa, Valverdón, Vallejera de Riofrío, Vecinos, Vega de Tirados, Vilvestre, Villaflores, Villagonzalo de Tormes, Villalba de los Llanos, Villa-mayor, Villamuerto, Villar de

Argaños, Villar de Ciervo, Villar de Gallimazo, Villar de la Yegua, Villar de Peralonso, Villar de Samaniego, Villares de Yeltes, Villarino, Villarmayor, Villasbuenas, Villasdardo, Villaseco de los Gamitos, Villaseco de los Reyes, Villasrubias, Villa-vieja de Yeltes, Vitigudino, Yecla de Yeltes, Zamarra, Zamayon, Zarapicos, Zarza de Pumareda. **Segovia:** Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Aldeanuela de Serruelas, Aldehorno, Anaya, Añe, Arahuetes, Arcones, Arevalillo de Cega, Ayllón, Barbolla, Bercial, Bodeguillas, Brieva, Caballar, Cabañas de Polendos, Cabeza de la Sierra, Campo de San Pedro, Cantalejo, Carbonero el Mayor, Castillejo de Mesleón, Castroserna de Abajo, Cedillo de la Torre, Cerezo de Abajo, Cerezo de Arriba, Cilleruelo de San Mames, Collado Hermoso, Común de Riaza y Sepúlveda, Condado de Castilnovo, Corral de Ayllón, Cubillo, Duruelo, El Espinar, Encinas, Escobar de Polendos, Fresno de Cantaspino, Gallegos, Grajera, Ituero y Lama, Juarros de Riomoros, La Losa, Labajos, Languilla, Lastras del Pozo, Madreuelo, Marazoleja, Martín Muñoz de las Posadas, Marugan, Matabuena, Monterrubio, Muñopedro, Muñoveros, Navafría, Navas de Riofrío, Navas de San Antonio, Orejana, Ortigosa del Monte, Otero de Herreros, Pajarejos, Palazuelos de Eresma, Pedraza, Peñalos del Arroyo, Prádena, Puebla de Pedraza, Rebollo, Riaza, Ribota, San Ildefonso o La Granja, San Martín y Mudrian, San Miguel de Bernuy, San Pedro de Gaillos, Santa María la Real de Nieva, Santa Marta del Cerro, Santo Tomé del Puerto, Segovia, Sepúlveda, Sequera del Fresno, Sotillo, Sotosalbos, Torre Val de San Pedro, Torreadrada, Torreiglesias, Turégano, Urueñas, Valdeprados, Valdevacas y el Guijar, Valtiendas, Valverde del Majano, Valleruela de Pedraza, Valleruela de Sepúlveda, Vegas de Matute, Villacastín, Zarzuela del Monte. **Soria:** Abejar, Adradas, Alconaba, Alcubilla de las Peñas, Aldehuela de Periñez, Alentisque, Almajano, Almaluez, Al-

marza, Alpanseque, Arancón, Arcos de Jalón, Barahona, Barca, Barcones, Beratón, Berlanga de Duero, Blacos, Burgo de Osma-Ciudad de Osma, Cabrejas del Pinar, Calatañazor, Carabantes, Cidones, Ciria, Cubo de la Solana, Cueva de Agreda, El Royo, Fresno de Caracena, Fuentepinilla, Garray, Golmayo, La Losilla, La Poveda de Soria, La Quiñonería, Langa de Duero, Liceras, Los Rábanos, Matalebreras, Medina-celi, Miño de Medinaceli, Montejo de Tiermes, Morón de Almazán, Nafría de Ucero, Narros, Noviercas, Olvega, Pozalmuro, Quintana Redonda, Rebollar, Retortillo de Soria, Reznos, Rollamienta, San Esteban de Gormaz, San Pedro Manrique, Santa Cruz de Yanguas, Santa María de Huerta, Serón de Nágima, Soria, Sotillo del Rincón, Taroda, Torreblacos, Valdeavellano de Tera, Velamazán, Villar del Ala, Villar del Campo, Torrubia de Soria, Trévago, Valdegeña, Velilla de los Ajos, Viana de Duero, Villar del Río, Villasayas, Yanguas, Yelo. **Valladolid**: Alcazaren, Aldeamayor de San Martín, Amusquillo, Berruces, Boadilla del Campo, Cabezón de Pisuerga, Canalejas de Peñafiel, Canillas de Esgueva, Carpio, Castrillo de Duero, Castrillo de Tejeriego, Castromonte, Castronuño, Castroverde de Cerrato, Cigales, Cogeces de Iscar, Cogeces del Monte, Corcos del Valle, Encinas de Esgueva, Esguevillas de Esgueva, Fombellida, La Parrilla, La Seca, Mayorga de Campos, Medina de Rioseco, Mgeces, Montemayor de Pinilla, Mucientes, Olivares de Duero, Olmos de Esgueva, Pedrajas de San Esteban, Pedrosa del Rey, Peñaflor de Hornija, Pesquera de Duero, Piña de Esgueva, Piñel de Arriba, Pollos, Rabano, Rueda, San Cebrian de Mazote, San Llorente, San Martín de Valveni, San Román de Hornija, Santibáñez de Valcorba, Sardón de Duero, Tordehumos, Tordesillas, Torre de Peñafiel, Torrecilla de la Abadesa, Torrelobatón, Traspinedo, Tudela de Duero, Urueña, Vadearcos de Vega, Valbuena de Duero, Valoria la Buena, Valladolid, Viana de Cega, Villabañez, Villabrágima, Villaco, Villafuerte de Esgueva, Villagarcía de Campos, Villalar de los Co-

muneros, Villalba de los Alcores, Villanueva de los Caballeros, Villanueva de los Infantes, Villardefrades, Villavaquerín. **Zamora**: Alcañices, Alcubilla de Nogales, Alfaraz de Sayago, Almaraz de Duero, Almeida, Almendra, Andavías, Arcos de la Polvorosa, Argañín, Arrabalde, Ayoo de Vidriales, Benavente, Bermillo de Sayago, Bretó, Bretocino, Brime de Sog, Brime de Urz, Burganes de Valverde, Cabañas de Sayago, Calzadilla de Tera, Camarzana de Tera, Carbajales de Alba, Carbellino, Cernadilla, Coreses, Corrales, Cubo de Benavente, Cubo de la Tierra del Vino, El Maderal, El Pego, El Perdigón, El Piñero, Faramontanos de Tabara, Fariza, Femoselle, Ferreras de Abajo, Ferreras de Arriba, Ferreruela, Figueruela de Arriba, Fonfría, Fresno de la Ribera, Fresno de Sayago, Friera de Valverde, Fuente Encalada, Fuentes de Ropel, Gallegos del Río, Gamones, Gema, Granja de Moreruela, Granucillo, Justel, La Hiniesta, Losacino, Losacio, Luelmo, Mahide, Manganeses de la Polvorosa, Manzanal de Arriba, Manzanal de los Infantes, Manzanal del Barco, Matilla de Arzón, Mayalde, Melgar de Tera, Micereces de Tera, Milles de la Polvorosa, Molezuelas de la Carballeda, Mombuey, Montamarta, Moral de Sayago, Moraleja de Sayago, Moraleja del Vino, Morales de Valverde, Morales del Rey, Moralina, Moreuela de Tábara, Muelas de los Caballeros, Muelas del Pan, Muga de Sayago, Naviazos de Valverde, Olmillos de Castro, Otero de Bodas, Palacios del Pan, Peñausende, Peque, Pereruela, Perilla de Castro, Pino del Oro, Pozuelo de Tabara, Puebla de Valverde, Quintanilla de Urz, Quiruelas de Vidriales, Rabanales, Rábano de Aliste, Riofrío de Aliste, Rionegro del Puente, Roelos, Salce, Samir de los Caños, San Cebrian de Castro, San Miguel de la Ribera, San Pedro de Ceque, San Pedro de la Nave, San Vicente de la Cabeza, San Vítero, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa Croya de Tera, Santa Eufemia del Barco, Santa María de la Vega, Santa María del Valverde, Santibáñez de Tera, Santibáñez de Vidriales, Santovenia, Sanzoles, Tábara, Toro, Torregaa-

mones, Trabajos, Uña de Quintana, Vadillo de la Guareña, Valdescorriel, Vega de Tera, Vegalatreve, Venialbo, Videmala, Villadeperra, Villaferreña, Villageriz, Villalcampo, Villalpando, Villamor de los Escuderos, Villanázar, Villanueva de Campeán, Villanueva de las Peras, Villar del Buey, Villardeciervos, Villardiegua de la Ribera, Villaseco, Villaveza de Valverde, Villaveza del Agua, Viñas, Zamora. **EXTREMADURA.** **Cáceres:** Abadía, Abertura, Acebo, Aceuche, Aceituna, Ahigal, Albalá, Alcántara, Alcollarín, Alcuéscar, Aldea del Cano, Aldeacentenera, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela de Jerte, Alía, Aliseda, Almaraz, Almoharín, Arroyo de La Luz, Arroyomolinos de La Vera, Arroyomolinos, Baños de Montemayor, Barrado, Belvís de Monroy, Benquerencia, Berrocalejo, Berzocana, Bohonal de Ibor, Botija, Brozas, Cabañas del Castillo, Cabezabellosa, Cabezuela del Valle, Cabrero, Cáceres, Cachorrilla, Cadalso, Calzadilla, Caminomorisco, Campillo de deleitosa, Campo Lugar, Cañamero, Cañaveral, Carbajo, Carcaboso, Carrascalejo, Casar de Cáceres, Casar de Palomero, Casares de las Hurdes, Casas de Don Antonio, Casas de Don Gómez, Casas de Millán, Casas de Miravete, Casas del Castañar, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Castañar de Ibor, Ceclavín, Cedillo, Cerezo, Cilleros, Collado, Conquista de La Sierra, Coria, Cuacos de Yuste, Deleitosa, Descargamaria, El Gordo, El Torno, Eljas, Escurial, Fresnedoso de Ibor, Galisteo, Garciaz, Garganta la Olla, Gargantilla, Gargüera, Garrings de Alconétar, Garvín, Gata, Guadalupe, Guijo de Coria, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa Bárbara, Herguijuela, Hernán-Pérez, Herrera de Alcántara, Herreruela, Hervás, Higuera, Hinojal, Holguera, Hoyos, Huélaga, Ibañez, Jaraicejo, Jaraíz de La Vera, Jarrandilla de La Vera, Jarilla, Jerte, La Aldea del Obispo, La Cumbre, La Garganta, La Granja, La Pesga, Ladrillar, Logrosán, Lo-

sar de La Vera, Madrigal de La Vera, Madrigalejo, Madroñera, Majadas, Malpartida de Cáceres, Malpartida de Plasencia, Marchagaz, Mata de Alcántara, Membrío, Mesas de Ibor, Miaja-das, Millanes, Mirabel, Mohedas de Granadilla, Monroy, Montánchez, Montehermoso, Moraleja, Morcillo, Nava-concejo, Navalmoral de la Mata, Navalvillar de Ibor, Navas del Madroño, Navezuelas, Nuñomoral, Oliva de Plasencia, Palomero, Pasarón de La Vera, Pedroso de Acim, Peraleda de la Mata, Peraleda de San Román, Perales del Puerto, Pescueza, Piedras Albas, Pinofranqueado, Piornal, Plasencia, Plasenzuela, Portaje, Portezuelo, Pozuelo de Zarzón, Puerto de Santa Cruz, Rebollar, Riobos, Robledillo de Gata, Robledillo de la Vera, Robledillo de Trujillo, Robledollano, Romangordo, Rosalejo, Ruanes, Salorino, Salvatierra de Santiago, San Martín de Trevejo, Santa Ana, Santa Cruz de la Sierra, Santa Cruz de Paniagua, Santa Marta de Magasca, Santiago de Alcántara, Santiago del Campo, Santibáñez el Alto, Santibáñez el Bajo, Saucedilla, Segura de Toro, Serradilla, Serrejón, Sierra de Fuentes, Talaván, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Toril, Tornavacas, Torre de Don Miguel, Torre de Santa María, Torrecilla de los Ángeles, Torrecillas de la Tiesa, Torrejón El Rubio, Torrejón, Torremenga, Torremocha, Torreorgaz, Torrequemada, Trujillo, Valdastillas, Valdecañas de Tajo, Valdefuentes, Valdehúncar, Valdelacasa de Tajo, Valdemorales, Valdeobispo, Valencia de Alcántara, Valverde de La Vera, Valverde del Fresno, Viandar de la Vera, Villa del Campo, Villa del Rey, Villamesías, Villamiel, Villanueva de la Sierra, Villanueva de la Vera, Villar de Plasencia, Villar del Pedroso, Villasbuenas de Gata, Zarza de Granadilla, Zarza de Montánchez, Zarza la Mayor, Zorita. **Badajoz:** Acedera, Aceuchal, Ahillones, Alange, Albuera (La), Alburquerque, Alconchel, Alconera, Aljucen, Almendral, Almendralejo, Arroyo de San

Servan, Atalaya, Azuaga, Badajoz, Barcarrota, Baterno, Benquerencia de la Serena, Berlanga, Bienvenida, Bodonal de la Sierra Burguillos del Cerro, Cabeza del Buey, Cabeza la Vaca, Calamonte, Calera de Leon Calzadilla de Los Barros, Campanario, Campillo de Llerena, Capilla, Carmonita, Carrascalejo (El), Casas de Don Pedro, Casas de Reina, Castilblanco, Castuera, Codosera (La), Cordobilla de Lacara, Coronada (La), Corte de Peleas, Cristina, Cheles, Don Alvaro, Don Benito, Entrin Bajo, Esparragalejo, Esparragosa de La Serena, Esparragosa de Lares, Feria, Fregenal de La Sierra, Fuenlabrada de los Montes, Fuente de Cantos, Fuente del Arco, Fuente del Maestre, Fuentes de Leon, Garbayuela, Garlitos, Garrrovilla (La), Granja de Torrehermosa, Guareña, Haba (La), Helechosa, Herrera del Duque, Higuera de La Serena, Higuera de Llerena, Higuera de Vargas, Higuera La Real, Hinojosa del Valle, Hornachos, Jerez de Los Caballeros, Lapa (La), Llera, Llerena, Lobon, Magacela, Maguilla, Malcocinado, Malpartida de La Serena, Manchita, Medellin, Medina de Las Torres, Mengabil, Merida, Mirandilla, Monasterio, Montemolin, Monterrubio de La Serena, Montijo, Morera (La), Nava de Santiago (La), Navalvillar de Pela, Nogales, Oliva de La Frontera, Oliva de Merida, Olivenza, Orellana de la Sierra, Orellana la Vieja, Palomas, Parra (La), Peñalsordo, Peraleda del Zaucejo, Puebla de Alcocer, Puebla de La Reina, Puebla de Obando, Puebla de Sancho Perez, Puebla del Maestre, Puebla del Prior, Pueblo Nuevo del Guadiana, Quintana de La Serena, Reina, Rena, Retamal de Llerena, Ribera del Fresno, Risco, Roca de La Sierra (La), Salvaleon, Salvatierra de Los Barros, San Pedro de Merida, San Vicente de Alcantara, Sancti-Spiritus, Santa Amalia, Santa Marta, Santos de Maimona (Los), Segura de Leon, Siruela, Solana de Los Barros, Talarrubias, Talavera La Real, Taliga Tamurejo, Torre de Miguel Sesmero, Torremejia, Trasierra, Trujillanos, Usagre, Valdecaballeros, Valdetorres, Valencia de las Torres, Valencia del Mombuey, Valencia del Ventoso, Valle de La Serena, Va-

lle de Matamoros, Valle de Santa Ana, Valverde de Burguillos, Valverde de Leganes, Valverde de Llerena, Valverde de Merida, Villafranca de los Barros, Villagarcia de la Torre, Villagonzalo, Villalba de Los Barros, Villanueva de la Serena, Villanueva del Fresno, Villar de Rena, Villar del Rey, Villarta de los Montes, Zafra, Zahinos, Zalamea de la Serena, Zarza (La), Zarza-Capilla. **MADRID.** Alameda del Valle, Aldea del Fresno, Algete, Alpedrete, Ambite, Aoslos, Aranjuez, Batres, Becerril de la Sierra, Boadilla del Monte, Braojos, Brea de Tajo, Brunete, Bustarviejo, Cabanillas, Cadalso de los Vidrios, Campo Real, Cuenca de la Sierra, Carabaña, Casarrubuelos, Cenicientos, Cerceda, Cercedilla, Chapinería, Cinco Villas, Collado Mediano, Collado Villalba, Colmenar del Arroyo, Colmenarejo, El Álamo, El Berueco, El Boalo, El Cuadron, El Escorial, El Vellón, Fresnedillas de la Oliva, Fuentidueña del Tajo, Galapagar, Gandullas, Garganta de los Montes, Gargantilla de Lozoya, Gascones, Guadalix de la Sierra, Guadarrama, Horcajo de la Sierra, Horcajuelo de la Sierra, Hoyo de Manzanares, La Aceveda, La Cabrera, La Serna del Monte, Las Navas de Buitrago, Las Navas del Rey, Las Rozas de Madrid, Las Rozas de Puerto Real, Loeches, Los Molinos, Los Santos de la Humosa, Lozoya, Lozoyuela, Madarcos, Madrid, Majadahonda, Manjirón, Manzanares el Real, Mataelpino, Miraflores de la Sierra, Montejo de la Sierra, Moralzarzal, Navacerrada, Navalafuente, Navalagamella, Navarrredonda, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Paredes de Buitrago, Pelayos de la Presa, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pinilla de Buitrago, Pinilla del Valle, Piñuecar, Prádena del Rincón, Puentes Viejas, Quijorna, Rascafría, Redueña, Ribatejada, Robledo de Chavela, San Agustín de Guadalix, San Lorenzo del Escorial, San Mamés, San Martín de la Vega, San Sebastián de los Reyes, Santa María de la Alameda, Serrada de la Fuente, Sevilla la Nueva, Sieteiglesias, Soto del Real, Tres Cantos, Valdemoro, Valdelaguna, Valdemanco, Valdemaqueda, Valdemorillo, Valdeolmos,

Valdilecha, Villa del Prado, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de la Cañada, Villanueva de Perales, Villanueva del Pardillo, Villar del Olmo, Villarejo de Salvanes, Villaviciosa de Odón, Villa-vieja de Lozoya, Zarzalejo.

**relangueiro.** Nombre vulgar del pez: *Cepola glaudius* (Walbaum, Vinciguerra, Artedi). Sinónimo: **rey de los arenques**.

**relanzón.** Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Esox saurus* (Walbaum). Sinónimo: **paparda**.

**relanzón.** Nombre vulgar del pez: *Scomberesox saurus* (Richardson, 1843).

**rellena.** Nombre vulgar, en Asturias, del molusco: *Sepia filliouxi* (Lafont). Sinónimo: **jibia**.

**rellena.** Nombre vulgar, en Cantabria, del molusco: *Rhombosepion elegans* (Rochebrune). Sinónimo: **chopito**.

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

**relleno.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del molusco: *Sepia filliouxi* (Lafont). Sinónimo: **jibia**.

**relleno.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** jamón serrano, huevos duros, huevos crudos, perejil, tripa de vaca.

**relleno.** Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** sangre de cerdo o pollo, arroz, cebolla, hierbabuena, ají fresco, sal, pimienta, azúcar, intestino grueso de cerdo. Véase: entradas en la cocina de Perú.

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

**reloj.** Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Tapes aureus* (Gmelin). Sinónimo: **almeja margarita**.

**reloj.** Designación oficial española del pez: *Hoplostethus atlanticus*; *Trachichthys pretiosus*; *Trachichthys speciosus*. Sinónimo oficial: Besugo americano; Boyacunero; Habanero; Peixe reló; Pez reloj.

**reloj.** Nombre vulgar del pez: *Vomer declivifrons* (Meek e Hildebrand). Sinónimo: **corcovado**.

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

**reloj.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Beryx borealis* (Düben y Koren). Sinónimo: **palometa roja**.

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

**reloj.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Selene peruviana* (Guichenot). Sinónimo: **jorobado espejo**.

**reloj mediterráneo.** Designación oficial española del pez: *Hoplostethus mediterraneus*.

**relojito.** Designación oficial española del molusco: *Artemis exoleta*; *Dosinia exoleta*; *Dosinia lupinus*. Sinónimo oficial: Almeja de can; Almejón real; Arolo; Cabriola; Cadelo; Cadelos; Doxinia; Duro; Lamparilla; Maelo; Moelo; Moelo burro; Moelo de can; Pechina modona; Reloj; Reló; Tato pequeño.

**relojitos.** Nombre vulgar del molusco: *Dosinia exoleta* y *Dosinia lupinus*.

**reloxito de alture.** Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Glycymeris glycymeris* (Linneaus). Sinónimo: **almendra de mar**.

**rema.** Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Centrina centrina* (Cuvier). Sinónimo: **cerdo marino**.

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

**Remilegia australis.** Pez. Designación oficial: **rémora austral**.

**remó.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol**.

**remó.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Pleuronectes maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **rodaballo**.

**remó.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol**.

**remojón.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Entrantes y Sopas. **Ingredientes:** lomos de bacalao, naranjas de zumo o agrias, aceite, limón, sal, canela, cebolleta, huevos duros, ajo.

**remojón de Granada.** Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 45 minutos. **Ingredientes:** naranja, cebolleta, huevo duro, bacalao seco, aceitunas aliñadas partidas, aceite, vinagre, pimentón dulce, sal. Véase: ensaladas y entremeses en la cocina clásica.

**rémol.** Designación oficial española del pez: *Bothus rhombus*; *Colistium guntheri*; *Pleuronectes rhombus*; *Rhombus barbatus*; *Rhombus laevis*; *Rhombus rhombus*; *Scophthalmus rhombus*. Sinónimo oficial: Carusco; Corujo; Coruxo; Erreboilo ezkataaduna; Errebolu; Escamudo; Rapante; Remol-rom; Remó; Roagallo; Rodaballo; Rodallo; Rom; Romb; Sollo.

**remol.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Bothus diaphana* (Rafinesque). Sinónimo: **podás**.

**rémol.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Platessa lata* (Cuvier). Sinónimo: **solla**.

**remol.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Pleuronectes maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **rodaballo**.

**remol.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Bothus diaphana* (Rafinesque). Sinónimo: **podás**.

**remol.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Pleuronectes maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **rodaballo**.

**remol.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Citharus linguatula* (Linnaeus, Günther). Sinónimo: **solleta**.

**remol.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Pleuronectes maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **rodaballo**.

**remol blanc.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Buglossidium luteum* (Risso). Sinónimo: **tambor**.

**remol blanch.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Ammopleurops lacteus* (Günther). Sinónimo: **pelada**.

**remol de petgines.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Pleuronectes maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **rodaballo**.

**remol de petjinas.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Pleuronectes maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **rodaballo**.

**remol de petjines.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Pleuronectes maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **rodaballo**.

**remol de petxines.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Pleuronectes maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **rodaballo**.

**remol de riu.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Flesus vulgaris* (Moreau). Sinónimo: **platija**.

**remol de roca.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Pleuronectes maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **rodaballo**.

**remol empixinat.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Pleuronectes maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **rodaballo**.

**remol peginat.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Pleuronectes maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **rodaballo**.

**remol petit.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Buglossidium luteum* (Risso). Sinónimo: **tambor**.

**remol petxinat.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Pleuronectes maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **rodaballo**.

**remol-rom.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol**.

**remolacha.** Pasta alimenticia compuesta originaria de Italia, comprendida en el grupo de las pastas colorata. La remolacha proporciona a la pasta una coloración marrón rojiza intensa.

**remolacha de mesa.** Nombre vulgar de la planta: *Beta vulgaris* var. *rapa* for. *rubra*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Remolacha roja		cocida	Zumo
Ácido ascórbico (C) (mg)	10,00	6,00	3,00
Agua (g)	88,50	92,00	88,40
Calcio (mg)	29,00	22,00	2,00
Carbohidratos (g)	8,50	5,00	8,00
Energía (kcal)	41,00	25,00	36,00
Energía (kJ)	171,38	104,50	150,48

Remolacha roja		cocida	Zumo
Fibra (g)	2,50	2,00	
Flúor (mg)	0,02	0,01	
Fósforo (mg)	45,00	36,00	29,00
Graspoliinsaturada(g)	tr.	tr.	
Grasas totales (g)	0,10	0,10	
Hierro (mg)	0,70	0,50	
Magnesio(mg)	25,00	20,00	
Niacina. (B <sub>3</sub> )(mg eq. niacina)	0,20	0,10	
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,05	0,04	
Potasio (mg)	333,00	208,00	242,00
Proteína (g)	1,60	1,10	1,00
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,04	0,03	
Sodio (mg)	62,00	48,00	200,00
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,03	0,03	
Vitamina A (μg eq. retinol)	2,00	2,00	
Vitamina E (mg)	tr.		

**remolacha plateada.** Otro nombre dado a la hortaliza de hoja: acelga. Véase: hortalizas de hoja y lechugas.

**remolacha roja.** Véase: remolacha de mesa.

**remolachas enlatadas.** La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Remolachas enlatadas	
Ácido ascórbico. (mg)	6,5
Ácido fólico (μg)	60
Agua (mg)	87,9
Calcio (mg)	27
Carbohidratos (g)	8,9
Energía (kcal)	35
Fibra vegetal (g)	2,5
Fósforo (mg)	29
Grasa (g)	0,1
Hierro (mg)	0,7
<b>Porción comestible (%)</b>	100
Potasio (mg)	350

Remolachas enlatadas	
Proteínas (g)	1,9
Retinol (mg)	5,4
Riboflavina (mg)	0,036
Sodio (mg)	6400
Tiamina (mg)	0,022

**rémora.** Designación oficial española del pez: *Echeneis postica*; *Echeneis remora*; *Echeneis squalipeta*; *Remora remora*. Sinónimo oficial: Errromero; Pega; Pegadera; Pegador; Pegás; Tardanaos; Tardanaves; Ventsa; Zoztor.

**rémora.** Nombre vulgar del pez: *Echeneis albescens* (Vinciguerra). Sinónimo: **pegatimón**.

**rémora.** Nombre vulgar del pez: *Echeneis albescens* (Tammink y Schlegel, Cadenat). Sinónimo: **pegador**.

**rémora.** Nombre vulgar del pez: *Echeneis albescens* (Vinciguerra). Sinónimo: **pegatimón**.

**rémora.** Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Echerneis brachyptera* (Lowe). Sinónimo: **tardanaves**.

**Remora albescens.** Pez. Designación oficial: **pegador**.

**rémora austral.** Designación oficial española del pez: *Remilegia australis*; *Remora australis*. Sinónimo oficial: Rémora de la ballena.

**Remora australis.** Pez. Designación oficial: **rémora austral**.

**Remora brachyptera.** Pez. Designación oficial: **tardanaves**.

**rémora de la ballena.** Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Remilegia australis* (Bennett). Sinónimo: **rémora austral**.

**Remora remora.** Pez. Designación oficial: **rémora**.

**Remorina albescens.** Pez. Designación oficial: **pegador**.

**Remoropsis brachypterus.** Pez. Designación oficial: **tardanaves**.

**remoto.** Nombre vulgar, en Europa, (ST), del pez: *Carcharhinus obscurus* (LeSueur). Sinónimo: **tiburón arenero**.

**rémoulade.** Plato típico francés. Véase: apio nabo; raíces.

**remu.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Odontesthes regia laticlavia* (Valenciennes). Sinónimo: **pejerrey chileno**.

**Rena.** 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.

**renacuajo de mar.** Designación oficial española del pez: *Batrachoides blennoides*; *Blennius raninus*; *Gadus fuliginosus*; *Phycis ranina*; *Raniceps jago*; *Raniceps raninus*. Sinónimo oficial: Rémora de la ballena.

**renacuajo de mar.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Salilota australis* (Günther). Sinónimo: **mora renacuajo**.

**renano.** Véase: ganso renano.

**rendimiento congelado comercial de molienda.** Véase: rendimientos de molienda.

**rendimiento técnico de molienda.** Véase: rendimientos de molienda.

**rendimientos de molienda.** Según el Código Alimentario, 3.20.04. Se clasifica en: **Congelado comercial**. Es la cantidad de harina de unas características determinadas extraída

de 100 kg de grano comercial. **Técnico:** Es la cantidad de harina de unas características determinadas extraídas de 100 kg de grano comercial, una vez deducidas y separadas del mismo las impurezas o restos de limpia. Véase: molinería.

**reno.** Nombre vulgar del rumiante: *Rangifer tarandus*.

**renuda.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Catulus stellaris* (Garman). Sinónimo: **alitán**.

**reo.** Nombre vulgar del pez: *Salmo trutta trutta*.

**reó.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Amorphacephalus granulatus* (Bowdich). Sinónimo: **raor**.

**reo.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Salmo carpio* (Linnaeus). Sinónimo: **trucha marisca**.

**reon.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Amorphacephalus granulatus* (Bowdich). Sinónimo: **raor**.

**repapalillas.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Huevos y frituras. **Ingredientes:** huevos, bacalao, cebollas, perejil, harina, aceite para freír.

**repapilos de bacalao.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** bacalao, huevos, migas de pan, ajo. Para la salsa: cebolla, ajo, vino blanco, azafrán, caldo.

**repilo.** Es la enfermedad más importante del olivar español; viene causada por un hongo hifomiceto, denominado tradicionalmente *Cycloconium oleaginum*, aunque la nomenclatura más apropiada actualmente es la de *Spilocaea oleagina*.

**repinaldo.** Véase: manzana Repinaldo.

**repollo.** Nombre vulgar de la planta: *Brassica oleracea* var. *capitata* forma *alba*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Col repollo		Cocida	Seca
Ácido ascórbico (C) (mg)	47,00	33,00	211,00
Agua (g)	92,40	93,50	4,00
Calcio (mg)	49,00	44,00	405,00
Carbohidratos(g)	3,80	3,50	39,00
Colesterol (mg)	0,00	0,00	0,00
Energía (kcal)	22,00	20,00	219,00
Energía (kJ)	91,96	83,60	915,42
Fibra (g)	2,50	3,00	41,00
Flúor (mg)	0,01		
Fósforo (mg)	29,00	20,00	287,00
Grasa poliinsaturada (g)	0,10	tr.	tr.
Grasastotales (g)	0,20	0,20	1,50
Hierro (mg)	0,40	0,30	3,60
Magnesio(mg)	20,00	16,00	
Niacina. (B <sub>3</sub> )(mg eq. niacina)	0,30	0,30	3,00
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,10		
Potasio (mg)	233,00	163,00	2205,00
Proteína (g)	1,30	1,10	12,40
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,05	0,04	0,40
Sodio (mg)	13,00		
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,05	0,04	0,50
Vitamina A (μg eq. retinol)	10,00	10,00	133,00
Vitamina E (mg)	1,70		

**repollo.** Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Borgoña maduro, tanto blanco como tinto. Véase: cata del vino.

**repollo con tocino.** Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “verduras y

hortalizas". Cocina de Castilla. **Ingredientes:** repollo, tocino entreverado, cebolla, zanahorias, laurel, tomillo, perejil, pimienta molida, sal.

**repollo frito con patatas.** Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de verduras. **Ingredientes:** repollo; clavo; cardamomo; canela; ghee; patatas; jengibre rallado; pimienta de Cayena; cúrcuma; tomates; sal; azúcar; agua. Véase: verduras en la cocina védica. Nombre hindú: *bandgobbi sabji*.

**repollo relleno.** Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** repollo de borrachón o lombarda, carne picada, cebolla, tomate, lata de pimiento, huevo cocido jamón, vino blanco, ajo, perejil, aceite, sal. Véase: cocina de Asturias.

**repollo relleno con cerdo, setas y hierbas.** Plato de la "cocina de Francia" perteneciente al grupo de "cerdo". **Ingredientes:** repollo verde, tripa de cerdo, mirepoix de verduras, caldo de ternera oscuro, bouquet garni. para el **relleno:** cebolla, cebollita, ajo, mantequilla, setas, atado de perejil, atado de estragón, sal, pimienta, migas de pan, leche, grasa de cerdo, huevo. Nombre en Francia: chou farci entier a l'auvergnate. Véase: cerdo en la cocina de Francia.

**repollo salteado con huevos.** Plato de la "cocina de Indonesia" perteneciente al grupo de "vegetales y ensaladas". En Java todos saben preparar este sencillo plato, muy familiar y que gusta a todos. **Ingredientes:** Aceite vegetal, chalota, ajo, jengibre, repollo, sal. Nombre en Indonesia: *orak-ari*. Véase: cocina de Asia.

**repollo sorpresa.** Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 30 minutos. Las hojas de repollo son un delicado envoltorio para rollitos de diferente relleno. **Ingredientes:** pechuga de pollo, hojas grandes de repollo, mata de apio, cebolla, migas de pan, leche, yema de huevo, mantequilla, perejil, sal, pimienta, queso rallado. Véase: verduras y setas en la cocina clásica.

**repostería en la cocina de Sevilla.** Véase: postres y repostería en la cocina de Sevilla.

**reproductores «Ibéricos»** A efectos del Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, (Artículo 4.3) son los animales, tanto machos como hembras, que no estando inscritos en el Libro genealógico para la raza porcina ibérica reúnan los siguientes requisitos: a) Estar identificado individualmente. b) Que se haya verificado y documentado el cumplimiento del prototipo racial descrito en el anexo I de este real decreto, con una calificación morfológica de apto.

**reproductores «Ibéricos» puros.** A efectos del Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, (Artículo 4.2) son los animales, tanto machos como hembras, inscritos en el Libro genealógico para la raza porcina «Ibérica», gestionado por una organización o asociación de criadores oficialmente reconocida para esa raza conforme a la Directiva 88/661, de 19 de diciembre, relativa a las normas zootécnicas aplicables a los animales reproductores de la especie porcina.

**requena.** Variedad de uva tinta. Véase: uva bobal.

**requenera.** Véase: uva bobal.

**requeno.** Véase: uva bobal.

**requesón.** Masa blanca que se obtiene cuajando los residuos de la leche que quedan después de hacer el queso. Véase: queso requesón. Según el Código Alimentario, 3.15.39. Se entiende por requesón el producto obtenido precipitando por el calor, en medio ácido, las proteínas que existen en el suero del queso para formar una masa blanda. 3.15.40 **Características.** 3.15.41 **Manipulación.** Véase: derivados de la leche. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Requesón	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.

Requesón	
Ácido fólico (μg)	18,00
Calcio (mg)	60,00
Carbohidratos (g)	1,80
Cinc (mg)	0,50
Colesterol (mg)	19,00
Energía (kcal)	97,15
Energía (kJ)	406,09
Fósforo (mg)	150,00
Grasa (g)	4,00
Grasa moninsaturada (g)	1,03
Grasa poliinsaturada (g)	0,12
Grasa saturada (g)	2,46
Hierro (mg)	0,10
Magnesio (mg)	7,50
Niacina (mg eq. niacina)	3,30
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,08
<b>Porción comestible (%)</b>	100,00
Potasio (mg)	72,00
Proteína (g)	13,60
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,23
Sodio (mg)	415,00
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,02
Vitamina A (μg eq. retinol)	38,00
Vitamina B <sub>12</sub> (μg)	0,60
Vitamina D (μg)	0,02
Vitamina E (mg)	0,08

**requesón con nata.** Véase: queso requesón con nata.

**requesón de Miraflores.** Madrid no es famoso por sus quesos, a pesar de que los madrileños gusten mucho de los quesos nacionales y extranjeros. Sin embargo el requesón tiene fama y muchos adictos. El más importante el de Miraflores. Actualmente, industrializado, se elabora con leche de vaca. Del suero de esta leche se obtiene el requesón. En realidad se emplea como postre, endulzado con azúcar o miel y se hacen con él muy buenas tartas. Véase: quesos de España (Madrid) La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Requesón miraflores	
Calcio (mg)	300,00
Carbohidratos (g)	14,80
Energía (kcal)	161,70
Energía (kJ)	675,91
Grasa (g)	12,10
Niacina (mg eq. niacina)	0,10
<b>Porción comestible (%)</b>	100,00
Proteína (g)	8,70
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,20
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,03

**requin.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Carcharodon carcharias* (Linnaeus). Sinónimo: **jaquetón**.

**requin blanc.** Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Rhizoprionodon porosus* (Poey). Sinónimo: **cazón playón**.

**requin des forçats.** Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Galeocerdo arcticus* (Müller y Henle). Sinónimo: **tintorera tigre**.

**rescacio.** Nombre vulgar del pez: *Cottus masiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio**.

**rescacio.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

**rescaza.** Nombre vulgar del pez: *Cottus masiliensis* (Gmelin). Sinónimo: **rascacio**.

**reseco.** Véase: vino reseco.

**reserva.** La indicación “reserva” únicamente puede ser aplicada en aquellos vinos que como consecuencia del proceso de crianza o envejecimiento han adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática destacada. Según los diferentes tipos de vino el proceso de crianza se atendrá, al menos, a las siguientes pautas: **Vinos tintos y claretes**; Crianza en envase de roble y botella durante un período

total de 36 meses como mínimo, con una duración de la crianza en envase de roble de 12 meses como mínimo. **Vinos blancos y rosados:** Crianza en envase de roble y botella durante un período total de 24 meses como mínimo y una duración de al menos 6 meses de crianza en envases de roble. Véase: crianza, gran reserva.

**residuos de sustancias químicas.** Según el Código Alimentario, 4.35.05. Cuando se autorice en un alimento la presencia de residuos de dos o más sustancias químicas, el contenido total no deberá superar la cantidad máxima que corresponda proporcionalmente a cada una. Véase: impurezas de los alimentos.

**residuos para piensos.** Véase: impurezas y residuos para piensos.

**resina.** Sustancia viscosa y transparente que fluye durante una parte del año (principalmente en verano) de las grietas y de las entalladuras practicadas en el tronco de los pinos y de otras coníferas. En contacto con el aire, aumenta de viscosidad y se vuelve opaca. Se emplean como aditivo alimentario en el grupo de: Potenciadores de aroma 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. Fiambre de lomo 500 mg/kg. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida BPF. Productos cárnicos tratados por el calor BPF.

**resina de trementina líquida.** Véase: aceite de resina.

**reskazarra.** Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Trigla lyra* (Linnaeus, Bonaparte). Sinónimo: **garneo**.

**Resenda 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 arbo-

lada 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.

**respigo.** Es la hoja tierna del nabo justo antes de salir la flor (los últimos 15 cm aproximadamente sobre el tronco).

**respigo a la marinera.** Cocina de Cantabria. **Ingredientes:** Respigos, tocino adobado, pimiento choricero, ajo, filete de anchoa en aceite, aceite.

**responsabilidad de los Técnicos titulados.** Según el Código Alimentario, 2.08.03. En las industrias cuyos procesos de elaboración o transformación exijan la presencia o asesoramiento de personal técnico, éste será responsable, solidariamente con la empresa, de las debidas condiciones que han de reunir los productos elaborados. Véase: condiciones generales que debe cumplir el personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación.

**resultado.** Es, a los efectos del Artículo 2 del Real Decreto 140/2003 9. el valor cuantificado de un parámetro con un método de ensayo concreto y expresado en las unidades fijadas en el anexo I.

**ret.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Coracinus boops* (Pallas). Sinónimo: **verrugato**.

**retaglidau nieddu.** Véase: uva garnacha tintaa.

**Retamal 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.

**retículo.** Reservorio gástrico de los rumiantes. Véase: callos.

**retinol.** Sinónimo: vitamina A.

**retinta.** Variedad de cerdo ibérico en la que recae actualmente el gran predominio de los cerdos ibéricos, que antiguamente gozaba de menor tendencia grasa, que los negros lampiño, y gran rusticidad. Véase: cerdo ibérico.

**retjada.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Betaraia fullonica* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya cardadora**.

**retjada.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Dasybatis asterias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

**retjada.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Laeviraja oxyrhynchus* (Bonaparte). Sinónimo: **picón**.

**retjada.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Raia biocularis* (Geoffry). Sinónimo: **raya de espejos**.

**retjada.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Raja atra* (Müller y Henle). Sinónimo: **raya áspera**.

**retjada de boca de rosa.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Dasybatis asterias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

**retjada vera.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Dasybatis asterias* (Bonaparte). Sinónimo: **raya estrellada**.

**Retortillo.** 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.

**Retortillo de Soria.** 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.

**Retuerta del Bullaque.** 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.

**retx.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Aplodinotus grunniens* (Asso). Familia: esciénidos. Sinónimo: **corvina**.

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

**reventa bois.** Nombre vulgar gallego de la seta: *Amanita muscaria*.

**revestimiento.** Según el Código Alimentario, 2.04.06. La cubierta que íntimamente unida a alguno de los materiales, aparatos o utensilios, le protege y conserva. Véase: envolvente; revestimientos y coberturas

**revestimientos y coberturas.** Según el Código Alimentario, 2.04.07. Además de reunir las condiciones generales establecidas en este

capítulo, deberán ser resistentes a los productos que se pongan en su contacto, tener la debida adherencia que impida su desprendimiento y, al aplicarlos, deberán cubrir, sin solución de continuidad, todas las superficies de los materiales, aparatos o alimentos tratados, ajustándose, al Real Decreto 397/1990. Véase: aparatos, utensilios y envolventes.

**Revilla-Vallejera.** 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.

**revoltillo de ajos tiernos.** Véase: revoltillo de ajos tiernos y langostinos.

**revoltillo de ajos tiernos y langostinos.** Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “huevos, empanadas, pastas, migas y pistos”. Cocina de Cataluña. **Ingredientes:** huevos, ajos tiernos, langostinos, rábanos, crema de leche, mantequilla, ajos, perejil, aceite, sal.

**revoltillo de langostinos.** Véase: revoltillo de ajos tiernos y langostinos.

**revoltillo de setas.** Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “huevos, empanadas, pastas, migas y pistos”. Cocina de Navarra. Tiempo de realización 45 minutos. **Ingredientes:** setas, huevos, triángulos de pan frito, ajo, perejil, aceite, sal. Véase: verduras y setas en la cocina clásica.

**revuelto de bacalao.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Huevos y frituras. **Ingredientes:** patatas, bacalao, huevos, cebolla.

**revuelto de chicharrones:** Plato realizado fundamentalmente con chicharrón ibérico.

**Ingredientes:** Chicharrones fritos, huevos, aceite. Véase: chicharrones.

**revuelto de espárragos.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Huevos y frituras. **Ingredientes:** espárragos, gambas, jamón, cebolla, ajo, pimienta negra, sal, nuez moscada, huevos, aceite de oliva.

**revuelto de frutas.** Véase: macedonia de frutas.

**revuelto de gambas.** Véase: revuelto de huevos y gambas.

**revuelto de gurumelos con ajetes.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Huevos y frituras. **Ingredientes:** gurumelos, ajetes, huevos, sal, aceite.

**revuelto de huevos.** Véase: revuelto de huevos y gambas.

**revuelto de huevos y gambas.** Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “huevos, empanadas, pastas, migas y pistos”. Cocina de Cataluña. **Ingredientes:** huevos, gambas, nata líquida, tomate frito, tomate pequeño, pimienta, sal.

**revuelto de jijas.** Plato de la cocina de Cantabria (Campoo de Enmedio) perteneciente al grupo de “entrantes y guisos”. **Ingredientes:** jijas (tocino, papada), pimentón, huevos, agua, aceite, orégano, sal. Véase: cocina de Cantabria

**revuelto de setas.** Plato de la cocina de Cantabria “Mazcuerras” perteneciente al grupo de “entrantes y guisos”. **Ingredientes:** setas, huevo, panceta curada, aceite de oliva, sal. Véase: cocina de Cantabria

**rex.** Véase: conejo Rex.

**Rexea salandri.** Familia: gempílidos. Se extiende por Australia y Nueva Zelanda hasta Japón. Su nombre se debe a su brillante coloración. Su carne es muy delicada. Pescado grande de aguas calientes que dificil-

mente se puede encontrar entero en los mercados. Haga cortes en la carne para facilitar la cocción. Se consume pochado, asado al horno o a la parrilla y a la plancha. Los filetes son demasiado gruesos para freír. Véase: pescados. Nombre vulgar: **atún plateado**, pez gemma, caballa culebra.

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

**rexet**. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dentex cetti* (Risso). Sinónimo: **dentón**.

**rey**. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Ames imberbe* (Fowler, Lozano Rey). Sinónimo: **salmonete real**.

**rey**. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Labrus ballan* (Bloch). Sinónimo: **maragota**.

**rey**. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Ancylodon altipinnis* (Steindachner). Sinónimo: **lorna peruana**.

**rey**. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Scomberomorus cavalla* (Cuvier). Sinónimo: **carite lucio**.

**rey de Bélgica**. Nombre vulgar de una variedad de la judía verde (*Phaseolus vulgaris* verde).

**rey de los arenques**. Designación oficial española del pez: *Cepola gladius*; *Gymnetrus banksii*; *Gymnetrus capensis*; *Gymnetrus gladium*; *Gymnetrus hawkenii*; *Gymnetrus longiradiatus*; *Gymnetrus telum*; *Ophidium glesne*; *Regalecus caudatus*; *Regalecus remipes*. Sinónimo oficial: Pez remo; Relangueiro.

**rey de los besugos**. Nombre vulgar del pez: *Beryx borealis* (Düben y Koren). Sinónimo: **palometa roja**.

**rey de los besugos**. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Beryx molis* (Abe). Sinónimo: **besugo americano**.

**rey de pargo**. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Pristigenys serrula* (Gilbert). Sinónimo: **catalufa semáforo**.

**rey del arenque**. Nombre vulgar del pez: *Regalecus glesne*. Sinónimo: **rey de los arenques**.

**rey del besugo**. Nombre vulgar del pez: *Beryx decadactylus*. Designación oficial: besugo americano; palometa roja.

**rey del pargo**. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **catalufa semáforo**.

**reyes**. Véase: *Berycidae*. Sinónimo: berícidos.

**reyet**. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Ames imberbe* (Fowler, Lozano Rey). Sinónimo: **salmonete real**.

**reyezuelo**. Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Ames imberbe* (Fowler, Lozano Rey). Sinónimo: **salmonete real**.

**Reznos**. 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.

**Rhabdosargus globiceps**. Familia: espáridos. Es representante de las bremas marinas, en la franja costera de Sudáfrica, se considera 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 chato blanco**.

***Rheinhardtius hippoglossoides***. Pez. Designación oficial: **halibut negro**.

***Rheum palmatum***. Familia: poligonáceas. Planta de origen asiático (Tibet y China) que prefiere las zonas de clima fresco y húmedo. Es una especie herbácea perenne, rizomatosa, que produce grandes hojas palmeadas sostenidas por grandes peciolos carnosos, de un característico color rojizo. Los rizomas y los peciolos son precisamente las partes del ruibarbo que se utilizan. Los primeros se encuentran en el comercio, secos y sin corteza, y los segundos se venden en ramilletes. En el mercado están presentes en primavera-verano, y las variedades más conocidas son “rojo precoz de Tobolsk” y “reina Victoria”. La única parte comestible de la planta es el tallo. Se congela con facilidad, simplemente cortado en trozos, y se come crudo, bañado en azúcar o sal. Con él también se puede elaborar compota y mermelada y se añade a bollos, sorbete y tartas. Está delicioso con fresas y con manzanas y combina bien con la canela, el limón y el jengibre. Los peciolos se consumen como si fueran espárragos. Se lavan, trocean y se retiran las partes fibrosas. Se comen hervidos y condimentados, aunque también pueden prepararse con ellos pasteles y budines. El ruibarbo crudo es rico en potasio y contiene vitamina C y calcio. Elija los tallos consistentes y crujientes y deseche las hojas. Guarde en la nevera y utilice en un plazo de 4 días. Los tallos se cortan en trozos y se cuecen hasta que quedan blandos. Se emplea para mousse, fools (postres basados en puré de frutas y crema), helados o sorbetes, tartas, pasteles y pudines. Véase: otras frutas. Nombre vulgar: **ruibarbo**. Sinónimo: *Rheum rhabonticum*.

***Rheum rhabonticum***. Otro nombre de la planta: *Rheum palmatum*.

***Rhina aculeata***. Pez. Designación oficial: **angelote espinoso**.

***Rhina squatina***. Pez. Designación oficial: **angelote**.

***Rhincodon typus***. Pez. Designación oficial: **tiburón ballena**.

***Rhinesomus bicaudalis***. Pez. Designación oficial: **chapín pintado**.

***Rhiniodon typus***. Pez. Designación oficial: **tiburón ballena**.

***Rhinobatidae***. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: condriktios. Subclase: elasmobranquios. Orden: rayiformes o batoideos. Aparece como un eslabón entre los tiburones y las rayas. Consideramos: guitarra (*Rhinobatos rhinobatos*).

**rhinobatiformes**. Orden zoológico. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: condriktios. Subclase: elasmobranquios. Superorden: batoidea.

***Rhinobatos cemiculus***. Pez. Designación oficial: **guitarra barba negra**.

***Rhinobatos glaucostinga***. Pez. Designación oficial: **guitarra diablo**.

***Rhinobatos halavi***. Pez. Designación oficial: **guitarrón**.

***Rhinobatos horkeli***. Pez. Designación oficial: **guitarrá brasileña**.

***Rhinobatos lentiginosus***. Pez. Designación oficial: **guitarra moteada**.

***Rhinobatos percellens***. Pez. Designación oficial: **guitarra chola**.

***Rhinobatos planiceps***. Pez. Designación oficial: **guitarra del Pacífico**.

***Rhinobatos productus***. Pez. Designación oficial: **guitarra trompa pala**.

***Rhinobatos rhinobatos***. Familia: rinobátidos. Raya de hasta 1 m de longitud que vive en el Atlántico oriental y en el Mediterráneo. Su espalda es gris, parda o amarillenta, las aletas dorsales y caudales suelen tener sus bordes de un tono claro, la zona ventral es blanquecina. En algunos países mediterráneos las rayas guitarra están consideradas como buenos platos culinarios. Nombre vulgar y designación oficial: **guitarra**.

***Rhinobatus columnae***. Pez. Designación oficial: **guitarra**.

***Rhinobatus lentiginosus***. Pez. Designación oficial: **guitarra rayada**.

***Rhinobatus leucorhynchus***. Pez. Designación oficial: **guitarra trompa blanca**.

***Rhinobatus rarus***. Pez. Designación oficial: **guitarrón**.

***Rhinobatus rhinobatus***. Pez. Designación oficial: **guitarra**.

***Rhinobatus vulgaris***. Pez. Designación oficial: **guitarra**.

***Rhinocoryne humboldti***. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **torreón de Humboldt**.

***Rhinonemus cimbrius***. Pez. Designación oficial: **barbada**.

***Rhinoptera bonasus***. Pez. Designación oficial: **gavilán**.

***Rhinoptera brasiliensis***. Pez. Designación oficial: **gavilán ticón**.

***Rhinoptera marginata***. Pez. Designación oficial: **arzobispo**.

***Rhinoptera steindachneri***. Pez. Designación oficial: **gavilán negro**.

***Rhizina inflata***. Familia: pecizáceas. Género: rhizina. Características: Receptáculo aplastado desde joven, que en su parte inferior lleva numerosas raicillas que la sujetan al suelo. Es una clase de seta tan particular que se la reconoce a primera vista. Fructifica en grandes apotecios de hasta 12 cm de diámetro, que cubren todo la superficie del substrato, donde se desarrollan y que se asemejan a trapos de color marrón, más o menos deformados o informes, unos al lado de los otros. Poco a poco se van volviendo oscuros y negruzcos. Esta especie se halla ligada a alas coníferas y a los suelos básicos. Prefiere los suelos quemados; por eso cuando un bosque ha sido arrasado por un incendio, es normal que al cabo de uno o dos años estas pecizas invadan su suelo. No hay mucha información sobre su comestibilidad, pero por carecer de perfume, se descarta. Carece de interés culinario. Sus grandes esporas están cubiertas con una fina retícula muy decorativa. Nombre vulgar: **peciza hinchada**. En vascuence: **kaparra**.

***Rhizina undulata***. Familia: pecizáceas. Seta muy similar a la *Rhizina inflata*. Sólo difiere en su aspecto exterior.

**Rhizinaceae**. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: thallobionta (talofitas). División: fungi. Clase: ascomycetes. Subclase: discomycetes. Orden: helvellales.

***Rhizopogon luteolus***. Familia: rhizopogonaceae. Género: rhizopogon. Características: Superficie del peridio muy verrugoso, es amarillenta y no enrojece al frotamiento. Comestible cuando aún no ha madurado. Pero no es muy apreciado. En catalán: **fetjó; xufles**. En vascuence: **sasiboilur hori**.

***Rhizopogon roseolus***. Familia: rhizopogonaceae. Género: rhizopogon. Características: Superficie del peridio lisa o casi lisa, blanquecina que se mancha de rojo al frotamiento. Es comestible de poca importancia

y sólo cuando aún no ha madurado. Luego, al envejecer da lugar a una especie de caldo rojizo con olor a ajos. En catalán: **fetjó; xugles**. En vascuence: **sasiboilur arrosa**.

**Rhizopogonaceae**. 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. Las especies de esta familia tienen forma globosa parecida a la de una patata y su parecido aumenta por el hecho de que también se encuentran enterradas o semienterradas. Comprende el género: rhizopogon. Consideramos. **Género rhizopogon**: *Rhizopogon luteolus*, *Rhizopogon roseolus*.

**Rhizoprionodon lalandei**. Pez. Designación oficial: **cazón chino**.

**Rhizoprionodon longurio**. Pez. Designación oficial: **tollo hocicón**.

**Rhizoprionodon porosus**. Pez. Designación oficial: **cazón playón**.

**Rhizoprionodon terraenovae**. Pez. Designación oficial: **cazón de ley**.

**Rhizostoma pulmo**. Familia: escifócidos. Esta medusa comestible tiene un paraguas muy estable que puede alcanzar un diámetro de 60 a 80 cm. Es de color blanquecino hasta amarillo suave, los lóbulos laterales son de color azul cobalto. Desde el Mar Negro, donde el aguamar está considerablemente extendido, llegó en grandes cantidades a través de la corriente del Bósforo, al Mar de Mármeda. Allí comenzó a pescarse recientemente por los turcos. Se ponen en escabeche, se deshidrata considerablemente y es enviado al Japón. Actualmente la producción se eleva a unas 15 toneladas. Véase: medusas. Nombre vulgar: **aguamar**.

**rhode island**. Véase: gallina de Rhode Island.

**Rhodeus amarus**. Pez. Designación oficial: **rodeo**.

**Rhodimenia palmata**. Familia: rodimeniáceas. Alga roja en forma de cintas. Su sabor salado recuerda al del pescado. Este alga se consume desde hace miles de años en los pueblos costeros de Europa occidental. Tiene una textura suave y un sabor pronunciado. Se come cruda o cocida tras estar en remojo, como las demás algas, a las que puede sustituir en la mayoría de las recetas. Si se adquiere salada, se debe lavar muy bien y se puede emplear en ensaladas y platos con huevos. Para que mantenga su color, se puede rociar con zumo de limón. Está deliciosa en sopas, ensaladas y platos con huevo y es rica en hierro. Véase: algas; verduras del mar. Nombre vulgar: **rodimenia palmeada**.

**Rhodocybe mundula**. Otro nombre de la seta: *Clitopilus mundulus*.

**Rhodocybe truncata**. Otro nombre de la seta: *Clitopilus truncatus*.

**Rhodopaxillus**. Otro nombre de la seta: *Lepista nuda*.

**Rhodopaxillus caespitosus**. Familia: tricolomáceas. Género: rhodopaxillus. Características: Sin tinte azul violeta en ninguna fase de su vida. Sub-características: Sin olor a iris de Florencia ni a flor de naranjo. Sombrero blanquecino. Pie más bien largo. Ejemplares cespitosos. En vascuence: **ziza mordoskatu**. Sinónimo: *Lepista caespitosus*.

**Rhodopaxillus glaucochanus**. Familia: tricolomáceas. Género: rhodopaxillus. Características: Con tintes azules o violetas al menos en su juventud. Sub-características: Sombrero de 6 a 15 cm. Poco o nada higrófano. Tintes azul violeta en todo el carpóforo. Tintes azul violeta claros no duraderos. Palidecen mucho en la vejez. En vascuence: **ziza zuri-urdña**. Sinónimo: *Lepista glaucochanus*

**Rhodopaxillus irinus.** Familia: tricolomáceas. Género: rhodopaxillus. Características: Sin tinte azul violeta en ninguna fase de su vida. Sub-características: Olor a iris de Florencia o a flor de naranjo. Seta cuyo sombrero tiene una carne compacta, dura, muy perfumada y dulzona. Es comestible de calidad mediocre. Se presta a la conservación en vinagre. En vascuence: **ziza usaintsu**. Sinónimo: *Lepista irina*, *Tricholoma irina*.

**Rhodopaxillus nudus.** Familia: tricolomáceas. Género: rhodopaxillus. Características: Con tintes azules o violetas al menos en su juventud. Sub-características: Sombrero de 6 a 15 cm. Poco o nada higrófano. Tintes azul violeta fuertes y duraderos en todo el carpóforo. No palidecen mucho en la vejez. Seta comestible de buena calidad sólo después de hervirla. Cruda es indigesta y parece que puede causar ligeras alteraciones gástricas. Fácil de reconocer por su bonito color violeta uniforme, que puede variar de tonalidad, desde el color lila pálido, casi blanquecino, hasta el añil oscuro intenso; Lo cual ha dado lugar a la creación de distintas variedades. Nombre vulgar: **pie azul**, pie violeta, tricoloma violeta. En catalán: **peu violeta**; **pim-pinella morada**. En vascuence: **oin urdin**; **ziza hankaurdi**. Sinónimo: *Agaricus nudus*, *Lepista nuda*, *Tricholoma nudum*.

**Rhodopaxillus panaeolus.** Familia: tricolomáceas. Género: rhodopaxillus. Características: Sin tinte azul violeta en ninguna fase de su vida. Sub-características: Sin olor a iris de Florencia ni a flor de naranjo. Sombrero marrón grisáceo. Pie más bien corto. Ejemplares no cespitosos. Seta comestible de buena calidad, que toma un sabor ligeramente picante después de cocinarlo. Nombre vulgar: tricoloma de prado. **seta de brezo**. En catalán: **moixerno de tardor**. En vascuence: **larra-mendi ziza**. Sinónimo: *Lepista luscina*, *Lepista panaeola*

**Rhodopaxillus saevus.** Familia: tricolomáceas. Género: rhodopaxillus. Características: Con tintes azules o violetas al menos en su juventud. Sub-características: Sombrero de 6 a 15 cm. Poco o nada higrófano. Tinte azul violeta sólo en el pie. Hermosa seta cuyo sombrero puede alcanzar los 15 cm de diámetro, denso, carnoso y compacto enrollado en espiral a nivel del margen, es absolutamente liso de color gris ahumado pálido o café con leche uniforme. La carne es muy gruesa, jugosa, dulce y con un olor ligeramente afrutado o fúngico. Seta comestible excelente, que se reconoce pronto por su pie de color violeta y su sombrero de color crema; a diferencia de la *Lepiota nuda* que se presenta totalmente violeta. Nombre vulgar: pie violeta, seta del pie azul, **seta del pezón azul**. En vascuence: **oin morea**; **ziza hankamorea**. Sinónimo: *Lepista personata*.

**Rhodopaxillus sordidus.** Familia: tricolomáceas. Género: rhodopaxillus. Características: Con tintes azules o violetas al menos en su juventud. Sub-características: Sombrero de 3 a 8 cm. Muy higrófano. En vascuence: **ziza-ahul hankaurdi**. Sinónimo: *Lepista sordida*.

**Rhodophyllaceae.** Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: thallobionta (talofitas) División: eumycetes (fungi) Clase: basidiomycetes. Subclase: autobasidiomycetes o holobasidiomycetes (basidios no tabicados normales) Orden: agaricales. Es una familia que está constituida por especies muy distintas, y que tienen comunes dos características, la coloración rosada de la esporada y el color rosado rojizo que tienen sus láminas en la madurez; y observando con el microscopio, las figuras poliédricas de sus esporas. Está integrada por los géneros: **entoloma**, **leptonia**, **nolanea**. Consideramos. **Género entoloma**: *Entoloma vernum*, *Entoloma clypeatum*, *Entoloma apurilis*, *Entoloma excentricum*, *Entoloma madi-*

*dum, Entoloma sericeum, Entoloma lividoalbum, Entoloma rhodopolium, Entoloma nidorosum, Entoloma porphyrophaeum, Entoloma prunuloides, Entoloma lividum.* Género **leptonia**: *Leptonia incanus*. Género **nolanea**: *Nolanea hirtipes, Nolanea mammosa*.

**Rhodophyllus aprilis.** Otro nombre de la seta: *Entoloma aprilis*.

**Rhodophyllus clypeatus.** Otro nombre de la seta: *Entoloma clypeatum*.

**Rhodophyllus excentricus.** Otro nombre de la seta: *Entoloma excentricum*.

**Rhodophyllus hirtipes.** Otro nombre de la seta: *Nolanea hirtipes*.

**Rhodophyllus incanus.** Otro nombre de la seta tóxica: *Leptonia incana*.

**Rhodophyllus lividoalbus.** Otro nombre de la seta: *Entoloma lividoalbum*.

**Rhodophyllus lividus.** Otro nombre de la seta: *Entoloma eulividum*.

**Rhodophyllus madidus.** Otro nombre de la seta: *Entoloma madidum*.

**Rhodophyllus nidorosus.** Otro nombre de la seta: *Entoloma nidorosum*.

**Rhodophyllus porphyrophaeus.** Otro nombre de la seta: *Entoloma porphyrophaeus*.

**Rhodophyllus prunuloides.** Otro nombre de la seta: *Entoloma prunuloides*.

**Rhodophyllus rhodopolium.** Otro nombre de la seta: *Entoloma rhodopolium*.

**Rhodophyllus sinuatus.** Otro nombre de la seta: *Entoloma lividum*.

**Rhodophyllus starosporus.** Otro nombre de la seta: *Nolanea staurospora*.

**Rhodophyllus vernum.** Otro nombre de la seta: *Entoloma vernum*.

**Rhodospolus prunulus.** Otro nombre de la seta: *Clitopilus prunulus*.

**Rhodotus palmatus.** Familia: tricolomáceas. Género: *rhodotus*. Todo el carpóforo es de un bonito característico color rosado. Seta comestible de buena calidad, que por su colorido y consistencia recuerda extraordinariamente a la carne animal, de sabor poco diferenciable. Nombre vulgar: **seta rosada venosa**.

**Rhomboplites aurorubens.** Familia: lutjánidos. Es de carne de calidad media. Nombre vulgar: **pargo cunaro**, vermilion snapper.

**Rhomboplites aurorubens.** Pez. Designación oficial: **pargo cunaro**.

**Rhombosepion elegans.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **chopito**.

**Rhombosepion rupellarium.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **chopito**.

**Rhombosgarum leporina.** Pez. Designación oficial: **platija de Nueva Zelanda**.

**Rhombosgarum plebeia.** Pez. Designación oficial: **platija de Nueva Zelanda**.

**Rhombosgarum tapirina.** Familia: pleuronéctidos. Pescado plano de carne blanca en capas pequeñas, con espinas muy finas y textura blanda y jugosa. se comercializa en piezas enteras o en filetes. Se consume asada al horno, a la parrilla, a la plancha o pochada. Nombre vulgar: **platija europea**. Designación oficial: **platija de Nueva Zelanda**. Véase: pescados.

**Rhombus barbatus.** Pez. Designación oficial: **remol**.

**Rhombus boscii.** Pez. Designación oficial: **gallo**.

**Rhombus hirtus.** Pez. Designación oficial: **tapadera**.

**Rhombus laevis.** Pez. Designación oficial: **remol**.

***Rhombus maderensis***. Pez. Designación oficial: **podás**.

***Rhombus maximus***. Otro nombre del pez: *Psetta maxima*. Designación oficial: **roda-ballo**.

***Rhombus megastoma***. Otro nombre del pez: *Lepidorhombus wiffiagonis*. Designación oficial: **gallo**.

***Rhombus nudus***. Pez. Designación oficial: **serrandell**.

***Rhombus rhomboides***. Pez. Designación oficial: **podás**.

***Rhombus rhombus***. Pez. Designación oficial: **remol**.

***Rhombus unimaculatus***. Pez. Designación oficial: **pelada miseres**.

***Rhopilema sculenta***. Familia: escifócidos. Esta gran especie de medusas, extendida en las aguas cálidas del Pacífico Occidental se consume mucho en China, Japón, Tailandia e Indonesia. Puede alcanzar 45 cm de diámetro. En el mercado se encuentra seca o en salmuera. Las ventas anuales deben ascender a 1.000.000 de dólares americanos. Véase: medusas. Nombre vulgar: **aguamar del Pacífico**.

***Rhus aromatica***. Familia: anacardiáceas. Es un pequeño arbusto que puede alcanzar 2 m de altura. Sus hojas son trifoliadas y están cubiertas de un vello aterciopelado cuando son jóvenes. Las flores son pequeñas, de color verde amarillento y brotan en abril. Los frutos son pequeñas drupas rojas, cubiertos de pelillos blancos, del tamaño de un guisante. Es la variedad norteamericana de la *Rhus coriaria*, de Oriente Próximo. Los pueblos indígenas norteamericanos elaboran un licor con las bayas rojas frescas. Véanse: especias; *Rhus chinensis*. Nombre vulgar: **zumaque norteamericano**.

***Rhus chinensis***. Familia: anacardiáceas. En conjunto hasta más de 200 especies de zumaque. Algunas de ellas son bastante venenosas, por lo que es necesario tener cuidado en emplear la variedad correcta. El zumaque chino, *Rhus chinensis*, lo usan mucho los herbolarios chinos para tratar la tos y las úlceras bucales, pero no tiene utilidades culinarias. No es muy conocido en Occidente, aunque puede adquirirse molido en algunas tiendas especializadas en productos de Oriente Próximo. Nombre vulgar: **zumaque chino**.

***Rhus coriaria***. Familia: anacardiáceas. La especie proviene de un decorativo arbusto que crece unos 3 m en mesetas escasamente pobladas de árboles. La planta produce flores blancas a la que siguen racimos de pequeñas bayas rojas. Se desarrolla en montañas rocosas; cuanto más alto crecen, mejor es el fruto. Las bayas se recogen justo antes de que estén totalmente maduras. Se secan antes de utilizarlas. A principios del otoño, se pueden ver en Anatolia (Turquía) montones de tallos de zumaque secándose, con racimos de bayas agrupadas. El zumaque tiene poco aroma, aunque su sabor es agradablemente ácido y astringente, sin ser penetrante. En Líbano los frutos desecados del zumaque tienen la misma utilidad culinaria que el zumo de limón: son acidulantes. Las semillas se machacan y se dejan en remojo en agua para extraer su jugo. También se puede comprar zumaque en polvo que convierte en picantes los platos salados. En Turquía condimentan el humus con zumaque en polvo, tanto para proporcionarle sabor como para decorarlo. Se usan para dar sabor a limón sin tener que añadir líquido. Véanse: especias; *Rhus chinensis*; especias y semillas. Nombre vulgar: **zumaque**.

***Rhynchosbatus djiddensis***. Pez. Designación oficial: **violón**.

***Rhynchocinetes typus***. Crustáceo. Designación oficial: **camarón de playa**.

**Rhynobatus cemiculus.** Pez. Designación oficial: **guitarrón**.

**Riaza.** 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.

**Riba de Saelices.** 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.

**ribaldo.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Mora pacifica* (Whaite). Sinónimo: **mora ribaldo**.

**Ribatejada.** 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.

**Ribera del Fresno.** 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.

**Riberos de la Cueza.** 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.

**riberry.** Bayas de particular sabor a canela y clavo de especia utilizada en salsas, bollos, pasteles y mermeladas. Su color rosado desaparece al cocerlas, pero lo recuperan cuando se enfrían. Véase: ingredientes silvestres de Australia.

**Ribes grossularia.** Familia: saxifragáceas. Especie espontánea que crece en Europa, Asia y África cuyos frutos son ácidos y sabrosos. Véase: grosella (*Phyllanthus acidus*). Nombre vulgar: **grosella espinosa**.

**Ribes grossularioides.** Familia: saxifragáceas. Tribu: ribesioídeas. La uva espina crece en solitario, y no en racimos, en Europa y América y es de mayor tamaño que la grosella roja. Se puede consumir cruda con azúcar o utilizarla para preparar tartas, sorbetes, jaleas y jarabes. Se añade a *puddings*, macedonias y *chatnis*. Las uvas espinas también sirven como guarnición de carnes y pescados. Tienen un alto contenido de ácido cítrico y pectina. Nombre vulgar: **uva espina**.

**Ribes nigrum.** Familia: saxifragáceas. Arbusto espinoso de frutos negros. Está especialmente distribuido por Alemania, Francia y Gran Bretaña. Los frutos, reunidos en racimos escasos, son bayas brillantes, jugosas y con algunas semillas. Poseen un sabor agridulce bastante característico. Las groSELLAS se comen al natural, en macedonia. Se

usa para elaborar licores, vinos, jugos y jaleas. También se puede preparar como la grosella roja. La cantidad de vitamina C de un solo 250 ml de grosellas es 3 veces superior a la de una naranja pequeña. No se deben despreciar sus efectos terapéuticos. Si se toman antes de las comidas las grosellas estimulan el apetito. Su zumo, bebido diariamente, está muy indicado en casos de gota, artritis y diabetes. Después de la comida estimulan la digestión. Excelente para tartas y otros dulces. Véase: bayas. Nombre vulgar: **casis**, grosella negra. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Ribes nigrum*, L. Sinónimo: grosella negra. Véase: frutas carnosas.

***Ribes rubrum***. Familia: saxifragáceas. Arbusto espinoso de frutos rojos. Procede de Europa nororiental y del Norte de Asia. Los frutos, reunidos en racimos escasos, son bayas brillantes, rojas semi-transparentes, jugosas y con algunas semillas. Poseen un sabor agri-dulce bastante característico. Las grosellas rojas son bayas redondas que se suelen comer cocidas, dado su sabor agri-dulce. Se añaden a *puddings*, pasteles y tartas. Combinan bien con peras, ciruelas, frambuesas y piña. La grosella roja se emplea para fabricar jarabe y vino. El zumo de grosella queda excelente en la salsa vinagreta. Para preparar mermeladas y jaleas, es mejor escoger frutas que no estén totalmente maduras, ya que contienen más pectina. No se deben despreciar sus efectos terapéuticos. Si se toman antes de las comidas las grosellas estimulan el apetito. Su zumo, bebido diariamente, está muy indicado en casos de gota, artritis y diabetes. Después de la comida estimulan la digestión. Nombre vulgar: **grosella roja**. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Ribes rubrum*, L. Véase: frutas carnosas.

***Ribes sativum***. variedad blanca de grosella, de sabor agri-dulce. Excelente para tartas y

otros postres. Véase: bayas. Nombre vulgar: **grosella blanca**.

**riboflavina**. Vitamina del complejo B, cuya estructura responde a 6,7-dimetil-9-(1'-D-ribitol)-isoalexacina. Actúa como coenzima de oxirreducción, interviene en el sistema transportador de electrones, en el metabolismo de los prótidos y glúcidos y en la transformación de éstos y de los aminoácidos en ácidos grasos. Participa en el proceso de incorporación del yodo por el tiroídes. Su carencia provoca glositis, quelosis, dermatitis seborreica, fatiga visual, fotofobia, conjuntivitis y vascularización corneal, coloración anormal de la lengua, etc. Conocida como vitamina B<sub>2</sub>, se encuentra ampliamente distribuida en la naturaleza, sobre todo en la leche, clara de huevo, hígado y vegetales con hojas. Es un pigmento amarillo naranja fluorescente, soluble en agua. La deficiencia de riboflavina da como resultado un crecimiento deficiente y otros cambios patológicos en la piel, ojos, hígado y nervios. La deficiencia de riboflavina en los humanos se asocia con el agrietamiento en las comisuras de la boca, llamado quelosis; la inflamación de la lengua, la cual se encuentra roja y brillante (glositis); la vascularización de la córnea acompañada por comezón; y una dermatitis escamosa y grasa en los bordes de la nariz, ojos y orejas. E-101) Véase: alimentos ricos en vitamina B<sub>2</sub>; pérdidas de riboflavina por la cocción; vitaminas; lactoflavina (E-101).

**riboflavina-5'-fosfato**. E-101) Véase: lactoflavina (E-101).

**ribonucleótido de calcio**. (E-634) Se obtiene por hidrólisis a partir de levaduras o de extractos de carne o de pescado. Es veinte veces más potente que los glutamatos. Se desaconseja su consumo a personas con exceso de ácido úrico. En alimentación se usa en: Derivados cárnicos, repostería, galletas, so-

pas, salsas, condimentos, alimentos en general. Véase: potenciadores del sabor.

**ribonucleótido de sodio.** (E-635) Compuesto sódico de nucleótido derivado del ácido ribonucleico. Se obtiene por hidrólisis a partir de levaduras o de extractos de carne o de pescado. Es veinte veces más potente que los glutamatos. Se desaconseja su consumo a personas con exceso de ácido úrico. En alimentación se usa en: Derivados cárnicos, repostería, galletas, sopas, salsas, condimentos, alimentos en general. Véase: potenciadores del sabor.

**Ribota.** 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.

**richichí.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Pontinus dubius* (Stelndachner). Sinónimo: **rascacio puñal.**

**richichí.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Pontinus furcirhinus* (Garman). Sinónimo: **rascacio richichí.**

**rico.** Véase: vino rico.

**ricotta.** Véase: queso ricotta.

**ricotta cocida.** Véase: queso ricotta cocida.

**ricotta de oveja.** Véase: queso ricotta de oveja.

**riera.** Término local semejante a rambla (lecho natural de las aguas pluviales).

**riesler.** Variedad de uva blanca. Véase: uva riesling.

**riesling.** Véase: uva riesling.

**rigani.** Nombre griego de la planta (seca y molida) *Origanum vulgaris*.

**rigatoni.** Pasta alimenticia compuesta, tubular, originaria de Italia. Son tubos grandes, muy sabrosos y tiernos, son una horma clásica y popular en Italia. Son excelentes con salsas, con carne o simplemente mezclados con mantequilla, queso parmesano y un poco de crema. Véase: pastas cortas.

**rikiki.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Pontinus dubius* (Stelndachner). Sinónimo: **rascacio puñal.**

**riki-riki.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Chloroscombrus orqueta* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **casabe orqueta.**

**rillón.** Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Halaelurus canescens* (Günther). Sinónimo: **pintarroja.**

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

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

**rinchos.** Plato de la cocina asturiana. Es un plato preparado con los torreznos de freír el tocino. **Ingredientes:** torreznos de freír el tocino, harina de maíz, agua caliente, sal. Véase: cocina de Asturias. Sinónimo: gŕñispos.

**Rinconada 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.

**Rindfleisch mit Apfel.** Nombre alemán del plato: ternera con manzanas.

**rinobátidos.** Véase: *Rhinobatidae*.

**rinrán.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Entrantes y Sopas. **Ingredientes:** patatas, bacalao, dientes de ajo, aceite, comino, pimentón.

**riñón.** Despojo de vaca, cerdo y oveja. Elija los riñones duros, de olor dulzón. Se quita la membrana que los recubre, se parten por la mitad y se limpian de grasa. Para un resultado mejor, se deben cocinar muy rápido, salteados o a la plancha, o a fuego muy lento. Constituye un despojo rojo tan apreciado en el comercio como el hígado. Los riñones de animales jóvenes tienen mayor aceptación y valor nutritivo por su menor contenido en tejido conjuntivo. En el cerdo tienen forma de judía alargada, ligeramente planos. Peso aproximado: vacuno 1,25 kg; ternera 0,85 kg; porcino 0,25 kg. Composición centesimal: agua 75,5; prótidos 16,4; grasa 4,4; hidratos de carbono 0,38; sales 1,19; kilocalorías en 100 g 118. Véase: clasificación de despojos; despojos cárnicos.

**riñón de cerdo.** Despojo de cerdo. Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado porcino. Véase: despiece de la canal de porcino; despojos cárnicos; riñón. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Riñón de cerdo	
Ácido ascórbico (C) (mg)	16,00
Calcio (mg)	7,00
Cinc (mg)	0,37
Colesterol (mg)	365,00
Energía (kcal)	112,80
Energía (kJ)	471,50
Fósforo (mg)	260,00
Grasa (g)	5,20
Grasa moninsaturada (g)	1,39

3672

Prof. Dr. Dr. Felicísimo Ramos Fernández (D.I.C.).

Riñón de cerdo	
Grasa poliinsaturada (g)	1,25
Grasa saturada (g)	2,34
Hierro (mg)	10,00
Niacina (mg eq. niacina)	8,35
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,55
<b>Porción comestible (%)</b>	87,00
Potasio (mg)	2,42
Proteína (g)	16,50
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	1,80
Sodio (mg)	173,00
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,34
Vitamina A (μg eq. retinol)	60,00
Vitamina B <sub>12</sub> (μg)	15,00

**riñón de cordero.** Despojo de oveja. Véase: despojos cárnicos; riñón. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Riñón de cordero	
Ácido ascórbico (C) (mg)	12,00
Calcio (mg)	13,00
Cinc (mg)	2,80
Colesterol (mg)	375,00
Energía (kcal)	93,27
Energía (kJ)	389,87
Fósforo (mg)	262,00
Grasa (g)	3,03
Hierro (mg)	7,50
Niacina (mg eq. niacina)	7,13
<b>Porción comestible (%)</b>	70,00
Potasio (mg)	252,00
Proteína (g)	16,50
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	2,35
Sodio (mg)	239,00
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,49
Vitamina A (μg eq. retinol)	330,00
Vitamina B <sub>12</sub> (μg)	63,00
Vitamina E (mg)	0,41

**riñón de ternera.** Despojo de vaca. Véase: despojos cárnicos; riñón. La cantidad de nu-

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

Riñón de ternera	
Ácido ascórbico (C) (mg)	10,00
Ácido fólico (μg)	31,00
Calcio (mg)	10,00
Cinc (mg)	1,90
Colesterol (mg)	140,00
Energía (kcal)	87,40
Energía (kJ)	365,33
Fósforo (mg)	150,00
Grasa (g)	2,60
Grasa moninsaturada (g)	1,70
Grasa poliinsaturada (g)	0,50
Grasa saturada (g)	2,10
Hierro (mg)	4,00
Magnesio (mg)	15,00
Niacina (mg eq. niacina)	7,00
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,30
<b>Porción comestible (%)</b>	<b>100,00</b>
Potasio (mg)	160,00
Proteína (g)	16,00
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	2,00
Sodio (mg)	180,00
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,30
Vitamina A (μg eq. retinol)	300,00
Vitamina B <sub>12</sub> (μg)	55,00

**riñón de vaca.** Despojo procedente del despiece del ganado vacuno. Adopta una forma lobular típica. Su color es rojo oscuro, y su configuración los hace inconfundibles. Es una carne tersa y jugosa. Puede picarse o cortarse en lonchas para asar, freír o estofar. Llega a pesar hasta 1 kg. Véase: despojos de vaca. El aporte nutritivo, en valor medio, de la carne expresado en cantidad por 100 g de material comestible, es:

Composición de riñón	
Agua (g)	76,10
Carbohidratos (g)	0,90
Energía (kcal)	117,00
Energía (kJ)	491,00
Grasa (g)	5,14
Proteínas (g)	16,60
Minerales	
Aluminio (μg)	6,00

Composición de riñón	
Boro (μg)	86,00
Calcio (mg)	11,00
Cloro (mg)	251,00
Cobalto (μg)	3,00
Cobre (mg)	0,39
Cromo (μg)	3,00
Fluoruro (mg)	0,20
Fósforo (mg)	248,00
Hierro (mg)	9,50
Magnesio (mg)	20,00
Manganeso (mg)	0,11
Molibdeno	31,00
Níquel (μg)	1,50
Potasio (mg)	245,00
Sodio (mg)	235,00
Zinc (mg)	1,90
Vitaminas	
A (retinol) (mg)	0,33
B <sub>10:11</sub> (ácido fólico) (μg)	50,00
B <sub>1</sub> (tiamina) (mg)	0,30
B <sub>12</sub> (cianocobalamina) (μg)	33,40
B <sub>2</sub> (riboflavina) (mg)	2,26
B <sub>3</sub> (niacina) (mg)	6,17
B <sub>5</sub> (Ácido pantoténico) (mg)	3,85
B <sub>6</sub> (piridoxina) (mg)	0,39
C (ácido ascórbico) (mg)	11,00
Colesterol (mg)	375,00
E. (tocoferol) (mg)	0,18
Purina (mg)	269,00

**riñón saltado.** Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** riñones de red, cebolla, papa blanca, tomate, ají fresco, vinagre, ajo, comino, orégano, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

**riñones al Aljarafe.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** riñones de ternera, vino de Umbrete, aceite de oliva, harina tostada, caldo, pimienta negra, cebolla, ajo, laurel, sal, azafrán, ajo.

**riñones al brandy.** Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 30 minutos. **Ingredientes:** riñones de ternera, cebolla, mantequi-

lla, brandy, sal, pimienta, romero. Véase: sesos y riñones en la cocina.

**riñones al Jerez.** Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “carne en la cocina de España”. En España, este plato suele prepararse usando riñones de ternera, pero los riñones de cordero, mucho más pequeños, son un buen sustituto. Los riñones al Jerez pueden servirse como parte de una selección de tapas, pero también sirve para un plato principal ultrarrápido, que se sirve con arroz o con una ensalada verde. **Ingredientes:** Aceite de oliva, riñones de cordero, ajo, jerez fino, sal y pimienta negra.

**riñones al jerez.** Plato de la “cocina” española perteneciente al grupo de “vacuno”. Cocina de Madrid. El vino de Jerez, con su peculiar sabor, ofrece muchas posibilidades, como puede conocerse en este plato. El característico sabor fuerte de los riñones se ve compensado con la suavidad que le da el vino jerezano. **Ingredientes:** riñones de ternera, cebollas, ajo, manteca de cerdo, rebanadas de pan, vino de Jerez, vinagre, pimienta molida, perejil, aceite, sal.

**riñones al jerez.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** riñones, aceite de oliva, vino de Jerez, cebolla, ajo, laurel, vinagre (para lavar los riñones), sal.

**riñones con guisantes.** Los riñones para este plato de la cocina asturiana pueden ser de cerdo o de ternera, según los gustos. **Ingredientes:** callos, aceite, cebolla, ajo, patata, caldo, vino blanco, agua, riñones, guisantes, sal. Se sirven bien calientes. Véase: cocina de Asturias.

**riñones en la cocina.** Véase: sesos y riñones en la cocina.

**riñones en salsa de trufas.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo:

Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** riñones de lechal, zanahorias, puerros, laurel, sal, pimienta, trufas, mantequilla, vinino de Jerez.

**riñones en salsa Madeira.** Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 15 minutos. **Ingredientes:** riñones de ternera, salsa oscura de base, mantequilla, sal, pimienta, vino de Madeira. Véase: sesos y riñones en la cocina.

**riñones salteados.** Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** Setas perfumadas, riñones de cerdo, zanahoria, pimiento verde, cebolleta, ajo, jengibre picado, azúcar, salsa de soja, fécula de maíz, aceite de sésamo, sal, pimienta.

**Riofrío.** 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» prototípico racial de machos de raza Duroc.

**Riofrío de Aliste.** 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» prototípico racial de machos de raza Duroc.

**Riolobos.** 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.

**Rionegro del Puente.** 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.

**ripa maseira.** Nombre vulgar, en Galicia, del molusco: *Cytherea chisme* (Lamarck). Sinónimo: **almejón**.

**Ripartites tricholoma.** Familia: tricolomáceas. Género: ripartites. Carne delgada, de color pálido, de olor suave no harinoso y de sabor poco señalado. Comestible sin valor. Carne delgada, de color pálido, de olor suave no harinoso y de sabor poco señalado. comestible sin valor.

**ripley.** Uva híbrida americana. Sirve como uva de mesa y para elaborar vino blanco. Véase: uvas.

**Risco.** 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.

**risella.** Designación oficial española del molusco: *Rissoella verruculosa*.

**risotto a la genovesa.** Plato integrante de la cocina con arroz. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 30 minutos. **Ingredientes:** setas secas remojadas, caldo, aceite, cebolla, tomate pelado sin semilla y molido, arroz, sal, pimienta, queso rallado. Véase: arroz en platos únicos.

**risotto alle finanziera.** Plato integrante de la cocina italiana con arroz. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 35 minutos. **Ingredientes:** arroz, cebolla rallada, cebolla picada, mantequilla, caldo de carne, hígados de pollo picados, cáscara de limón, vino seco, queso rallado, sal, pimienta. Véase: arroz en platos internacionales.

**risotto alle verdure.** Plato de la “cocina de Italia”. Nombre español: risotto con verduras.

**risotto con pescado.** Plato integrante de la cocina con arroz. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 30 minutos. **Ingredientes:** arroz, filetes de pescado, cebolla, rama de apio, zanahoria, vino blanco seco, sal, pimienta, mantequilla. Véase: arroz en platos únicos.

**risotto con verduras.** Plato de la “cocina de Italia” perteneciente al grupo de “platos clásicos”. Este plato debe tener una consistencia cremosa, pero no pegajosa, y se debe servir con abundante queso Parmesano. **Ingredientes:** Champiñones, caldo de pollo, manteca, aceite de oliva virgen extra, ajo, cebolla, apio, pimiento arroz arborio, vino blanco seco, tomate, sal, azafrán, Parmesano. Nombre en italiano: *risotto alle verdure*.

**risotto di carciofi.** Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: arroz con alcauciles.

**Rissoella verruculosa.** Alga roja. Familia: *Rhodophita*. Designación oficial: **risella**.

**rissoni.** Pasta alimenticia en forma de granos de arroz, parecida a los *puntalette* y *orzo*. Véase: pastas para sopas.

**ristretto.** Véase: café ristretto.

**ritmo circadiano.** Ritmo biológico que se presenta en organismos que cumplen funciones de manera repetitiva con una periodicidad de 24 horas aproximadamente.

**ritmo circanual.** Ritmo biológico que se presenta en organismos que cumplen funciones de manera repetitiva en el lapso de un año.

**ritmo endógeno.** Recurrencia de fenómenos biológicos en intervalos regulares de tiempo asociado a factores internos de los organismos.

**rivesaltes.** Véase: uva garnacha tinta.

**Rivilla de Barajas.** 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.

**Rivularia multifida.** Otro nombre del alga roja cilíndrica: *Nemalion helminthoides*. Familia: *Nemalionaceae*.

**Rivularia rubra.** Otro nombre del alga roja cilíndrica: *Nemalion helminthoides*. Familia: *Nemalionaceae*.

**rixons.** Otra especialidad gallega de derivado cárnico. Chicharrones. Véase: derivados cárnicos de Galicia.

**rizos corazón de oro.** Cultivar de la planta «*Cichorium endivia* var. *crispa*»(escarola rizada).

**rizos de invierno.** Cultivar de la planta «*Cichorium endivia* var. *crispa*»(escarola rizada).

**RNA.** Abreviatura de: ácido ribonucleico.

**roagallo.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Bothus diaphana* (Rafinesque). Sinónimo: **podás**.

**roagallo.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol**.

**roaó lluna.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Cephalus orthragoriscus* (Risso). Sinónimo: **pez luna**.

**robalillo.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Johnius wieneri* (Saubage). Sinónimo: **corvina lubina**.

**robalillo.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Sciaena starksii* (Evermann y Radcliffe). Sinónimo: **corvina robalo**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Eleginops maclovinus* (Valenciennes). Sinónimo: **robalo patagónico**.

**robalito.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Centropomus pectinatus* (Poey). Sinónimo: **robalo constantino**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

**robalo de aleta amarilla.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **robalo aleta amarilla**.

**robalo de aleta dorada.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Centropomus robalito* (Jor-

dan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

**robalito de piedra**. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Eleginops maclovinus* (Valenciennes). Sinónimo: **robalo patagónico**.

**robaliza**. Nombre vulgar del pez: *Dicentrarchus punctatus* (Bloch). Sinónimo: **baila**.

**robaliza**. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Dicentrarchus labrax* (Linnaeus). Sinónimo: **lubina**.

**robaliza**. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Dicentrarchus labrax* (Linnaeus). Sinónimo: **lubina**.

**robaliza**. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Dicentrarchus labrax* (Linnaeus). Sinónimo: **lubina**.

**robalo**. Nombre vulgar del pez: *Dicentrarchus punctatus* (Bloch). Sinónimo: **baila**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Andalucía (incluyendo Melilla y Ceuta), del pez: *Dicentrarchus labrax* (Linnaeus). Sinónimo: **lubina**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Argentina, del pez: *Centropomus undecimalis* (Bloch). Sinónimo: **robalo blanco**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Eleginops maclovinus* (Valenciennes). Sinónimo: **robalo patagónico**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Mugiloides chilensis* (Molina). Sinónimo: **camote rollizo**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Centropomus armatus* (Gill). Sinónimo: **robalo gualajo**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Centropomus pectinatus* (Poey). Sinónimo: **robalo constantino**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Centropomus undecimalis* (Bloch). Sinónimo: **robalo blanco**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Centropomus unionenses* (Bocourt). Sinónimo: **robalo serrano**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Centropomus ensiferus* (Poey). Sinónimo: **robalo maqueque**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Centropomus nigrescens* (Günther). Sinónimo: **robalo redondo**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Centropomus pectinatus* (Poey). Sinónimo: **robalo constantino**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Centropomus undecimalis* (Bloch). Sinónimo: **robalo blanco**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Centropomus unionenses* (Bocourt). Sinónimo: **robalo serrano**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Centropomus undecimalis* (Bloch). Sinónimo: **robalo blanco**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Centropomus nigrescens* (Günther). Sinónimo: **robalo redondo**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Centropomus pectinatus* (Poey). Sinónimo: **robalo constantino**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

**robalo**. Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Centropomus unionenses* (Bocourt). Sinónimo: **robalo serrano**.

**robalo**. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Centropomus pectinatus* (Poey). Sinónimo: **robalo constantino**.

**robalo**. Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

**robalo.** Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Centropomus unionenses* (Bocourt). Sinónimo: **robalo serrano**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Dicentrarchus labrax* (Linnaeus). Sinónimo: **lubina**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Centropomus nigrescens* (Günther). Sinónimo: **robalo redondo**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Centropomus pectinatus* (Poey). Sinónimo: **robalo constantino**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Dicentrarchus labrax* (Linnaeus). Sinónimo: **lubina**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Centropomus armatus* (Gill). Sinónimo: **robalo gualajo**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Centropomus nigrescens* (Günther). Sinónimo: **robalo redondo**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Centropomus pectinatus* (Poey). Sinónimo: **robalo constantino**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Nicaragua, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Nicaragua, del pez: *Centropomus unionenses* (Bocourt). Sinónimo: **robalo serrano**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Centropomus armatus* (Gill). Sinónimo: **robalo gualajo**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Centropomus nigrescens* (Günther). Sinónimo: **robalo redondo**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Centropomus pectinatus* (Poey). Sinónimo: **robalo constantino**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Centropomus unionenses* (Bocourt). Sinónimo: **robalo serrano**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Centropomus armatus* (Gill). Sinónimo: **robalo gualajo**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Centropomus nigrescens* (Günther). Sinónimo: **robalo redondo**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Johnius wieneri* (Saubage). Sinónimo: **corvina lubina**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Sciaena starksii* (Evermann y Radcliffe). Sinónimo: **corvina robalo**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Centropomus undecimalis* (Bloch). Sinónimo: **robalo blanco**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Uruguay, del pez: *Centropomus undecimalis* (Bloch). Sinónimo: **robalo blanco**.

**robalo.** Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Centropomus undecimalis* (Bloch). Sinónimo: **robalo blanco**.

**robalo aleta amarilla.** Designación oficial española del pez: *Centropomus robalito*. Sinónimo oficial: Congo blanco; Conguito blanco; Constantino; Gualaje; Robalito de aleta amarilla; Robalito; Robalito de aleta dorada; Robalo; Robalo blanco; Robalo de aletas amarillas; Rovalo.

**robalo bailete.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Centropomus pectinatus* (Poey). Sinónimo: **robalo constantino**.

**robalo blanco.** Designación oficial española del pez: *Centropomus undecimalis*. Sinónimo oficial: Brochet; Camarín; Loubine; Robalo.

**robalo blanco.** Nombre vulgar, en México, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

**robalo chucumite.** Designación oficial española del pez: *Centropomus parallelus*. Sinónimo oficial: Brochet; Loubine.

**robalo congo.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Centropomus ensiferus* (Poey). Sinónimo: **robalo maqueque**.

**robalo constantino.** Designación oficial española del pez: *Centropomus pectinatus*. Sinónimo oficial: Baileta; Brochet; Constantino; Guachinango; Gualaje; Loubine; Machetajo; Robalito; Robalo; Robalo bailete; Robalo de aleta prieta; Robalo gualaje; Robalo machetón; Robalo manopiedra; Rovalo.

**robalo corcovado.** Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Centropomus armatus* (Gill). Sinónimo: **robalo gualajo**.

**robalo de aleta prieta.** Nombre vulgar, en México, del pez: *Centropomus pectinatus* (Poey). Sinónimo: **robalo constantino**.

**robalo de aletas amarillas.** Nombre vulgar, en México, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

**robalo de mar grillé con hinojo.** Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “pescados en la cocina del Mediterráneo”. En Provenza, el robalo de mar, el rey de los pescados, se asa sobre ramas de hinojo silvestre. Para los días en que esto es difícil de hacer, pruebe cocinar en el grill y servir con hinojo cocido en aceite de oliva. **Ingredientes:** Robalo de mar, bulbos de hinojo, limón, aceite de oliva, sal y pimienta negra, ajo. Nombre francés: *loup de mer grillé au fenouil*.

**robalo de piedra.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Eleginops maclovinus* (Valenciennes). Sinónimo: **robalo patagónico**.

**robalo de piedra.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Notothenia tessellata* (Richardson). Sinónimo: **nototenia siouna**.

**robalo de roca.** Nombre vulgar del pez: *Amphopleites rupestris*. Sinónimo: **lubina de roca**.

**robalo espina afilada.** Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Centropomus ensiferus* (Poey). Sinónimo: **robalo maqueque**.

**robalo gualaje.** Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Centropomus pectinatus* (Poey). Sinónimo: **robalo constantino**.

**robalo gualajo.** Designación oficial española del pez: *Centropomus armatus*. Sinónimo oficial: Chucumite; Gualajo; Robalo; Robalo corcovado.

**robalo japonés.** Designación oficial española del pez: *Lateolabrax japonicus*.

**robalo machetón.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Centropomus pectinatus* (Poey). Sinónimo: **robalo constantino**.

**robalo manopiedra.** Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Centropomus pectinatus* (Poey). Sinónimo: **robalo constantino**.

**robalo maqueque.** Designación oficial española del pez: *Centropomus ensiferus*. Sinó-

nimo oficial: Brochet; Congo; Loubine; Robalo congo; Robalo espina afilada.

**robalo moteado.** Nombre vulgar del pez: *Dicentrarchus punctatus*. Sinónimo: **baila**.

**robalo negro.** Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Centropomus nigrescens* (Günther). Sinónimo: **robalo redondo**.

**robalo negro.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Notothenia brevicauda* (Lönnberg). Sinónimo: **nototenia mocha**.

**robalo negro.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Notothenia tessellata* (Richardson). Sinónimo: **nototenia siouna**.

**robalo negro.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Centropomus nigrescens* (Günther). Sinónimo: **robalo redondo**.

**robalo patagónico.** Designación oficial española del pez: *Eleginops maclovinus*. Sinónimo oficial: Robalito; Robalito de piedra; Robalo; Robalo de piedra.

**robalo prieto.** Designación oficial española del pez: *Centropomus poeyi*. Sinónimo oficial: Brochet; Machín.

**robalo prieto.** Nombre vulgar, en México, del pez: *Centropomus nigrescens* (Günther). Sinónimo: **robalo redondo**.

**robalo redondo.** Designación oficial española del pez: *Centropomus nigrescens*. Sinónimo oficial: Robalo; Robalo negro; Robalo prieto.

**robalo serrano.** Designación oficial española del pez: *Centropomus unionensis*. Sinónimo oficial: Gualaje; Gualajo; Mano de piedra; Qualazo; Robalo.

**robaloa.** Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Dicentrarchus labrax* (Linnaeus). Sinónimo: **lubina**.

**robaloa.** Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Dicentrarchus labrax* (Linnaeus). Sinónimo: **lubina**.

**robaloa.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Dicentrarchus labrax* (Linnaeus). Sinónimo: **lubina**.

**robellón.** Otro nombre de la seta: *Lactarius deliciosus*.

**roble.** Véase: vino aroma roble.

**Robleda.** 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.

**Robledillo de Gata.** 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.

**Robledillo de la Vera.** 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.

**Robledillo de Mohernando.** 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.

**Robledillo de Trujillo.** 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.

**Robledo.** 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.

**Robledo de Chavela.** 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.

**Robledo del Mazo.** 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.

**Robledollano.** 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.

**Robliza de Cojos.** 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.

**robusto.** Véase: vino robusto.

**Roca de La Sierra (La).** Véase: La Roca de la Sierra.

**roca de perro.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Orlegnathus ibsignis* (Kner). Sinónimo: **presidiario perico**.

**rocacho blanco.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Seriphus politus* (Ayres). Sinónimo: **corvina de piedra**.

**rocadulce.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Micropogonias ectenes* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinón chano**.

**rocafierro.** Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Haemulopsis nitidus* (Steindachner). Sinónimo: **ronco brillante**.

**rocao muchurdiña.** Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Coris giofredi* (Risso). Familia: lábridos. Sinónimo: **julia**.

**Roccus labrax.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lubina**.

**Roccus saxatilis.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lubina estriada**.

**rocha.** Véase: pera rocha.

**rocites arrugado.** Nombre vulgar de la seta: *Rozites caperata*.

**rock salmon.** Nombre con el que se vende en Inglaterra la carne de la pintarroja (*Scyliorhinus caniculus*).

**rocote.** Nombre vulgar en Hispano América de la planta *Capsicum pubescens*.

**rocote.** Designación oficial española del pez: *Sebastes entomelas*.

**rocote.** Nombre vulgar del pez: *Sebastes glaucus* (Hildendorf). Sinónimo: **chancharro azul**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Europa, del pez: *Sebastes hppkinski* (Cramer). Sinónimo: **chancharro a cuadros**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes atrovirens* (Gilbert). Sinónimo: **chancharro garrupa**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes auriculatus* (Girard). Sinónimo: **chancharro moreno**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes camatus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **chancharro amarillo**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes chlorostictus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **chancharro verde**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes chlorostictus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **chancharro verde**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes chrysomela* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **chancharro negro amarillo**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes constellatus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **chancharro estrellado**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes dalli* (Eingenmann). Sinónimo: **chancharro calico**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes diploproa* (Gilbert). Sinónimo: **chancharro doble hocico**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes elongatus* (Ayres). Sinónimo: **chancharro reina**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes ensifer* (Chen). Sinónimo: **chancharro rocote**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes eos* (Eingenmann y Eigenmann). Sinónimo: **chancharro Santa María**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes flavidus* (Ayres). Sinónimo: **chancharro cola amarilla**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes gilli* (Eigenmann). Sinónimo: **chancharro bronceado**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes goodei* (Eigenmann y Eigenmann). Sinónimo: **chancharro pimienta**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes helvomaculatus* (Ayres). Sinónimo: **chancharro moteado**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes jordani* (Gilbert). Sinónimo: **chancharro jordan**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes levis* (Eingemann y Eigenmann). Sinónimo: **chancharro vaquilla**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes macdonaldi* (Eigenmann y Beezon). Sinónimo: **chancharro de coral**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes melanostomus* (Eigenmann y Eigenmann). Sinónimo: **chancharro agalla negra**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes miniatus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **chancharro vermillón**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes ovalis* (Ayres). Sinónimo: **chancharro pecoso**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes paucispinis* (Ayres). Sinónimo: **chancharro bocacio**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes pinniger* (Gill). Sinónimo: **chancharro flioma**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes rastrelliger* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **chancharro de okivo**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes robivinctus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **chancharro bandera**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes rosaceus* (Girard). Sinónimo: **chancharro rosa**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes rosenblatti* (Chen). Sinónimo: **chancharro motas verdes**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes rufus* (Eingemann y Eigenmann). Sinónimo: **chancharro rojo**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes saxicola* (Gilbert). Sinónimo: **chancharro cola listada**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes semicinctus* (Gilbert). Sinónimo: **chancharro inspector**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes serriceps* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **chancharro presidiario**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes umbrosus* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **chancharro panal**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastes vexillaris* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **chancharro panza blanca**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastolobus alascanus* (Bean). Sinónimo: **chancharro alacrán**.

**rocote.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sebastolopus altivelis* (Gilbert). Sinónimo: **chancharro espinoso**.

**rocote relleno.** Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes:** rocote, carne, ajo, ají parica, cebolla, huevo duro, huevo fresco, maní, queso fresco, papas, leche evaporada, aceite, perejil, comino, azúcar, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

**rocoto.** Nombre vulgar en Hispano América de la planta *Capsicum pubescens*.

**rodaballo.** Designación oficial española del pez: *Pleuronectes maximus*; *Psetta maxima*; *Rhombus maximus*; *Scophthalmus maximus*. Sinónimo oficial: Corujo; Erreboilo arrunta; Errebollua; Errebolu; Erro-

daballo; Errondo-latz; Escamado; Mendo; Oblada; Remol; Remol de petgines; Remol de petjinas; Remol de petjines; Remol de petxines; Remol de roca; Remol empixinat; Remol peginat; Remol petxinat; Remó; Rombo corujo; Tramana; Tubota; Turbota.

**rodaballo.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Bothus diaphana* (Rafinesque). Sinónimo: **podás**.

**rodaballo.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol**.

**rodaballo.** Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol**.

**rodaballo.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol**.

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

Rodaballo	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Ácido fólico (μg)	16,00
Calcio (mg)	22,00
Carbohidratos (g)	1,30
Cinc (mg)	0,50
Colesterol (mg)	60,00
Energía (kcal)	101,68
Energía (kJ)	425,00
Fósforo (mg)	164,00
Grasa (g)	3,60
Grasa moninsaturada (g)	0,60
Grasa poliinsaturada (g)	0,60
Grasa saturada (g)	0,70
Hierro (mg)	1,00
Magnesio (mg)	20,00
Niacina (mg eq. niacina)	5,50
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,15
<b>Porción comestible (%)</b>	<b>55,00</b>

Rodaballo	
Potasio (mg)	290,00
Proteína (g)	16,30
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,14
Sodio (mg)	110,00
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,06
Vitamina A (μg eq. retinol)	14,00
Vitamina B <sub>12</sub> (μg)	0,80
Vitamina D (μg)	tr.

**rodaballo a la crema.** Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** rodaballo, nata, manteca, vino blanco, limón, champiñones, patata, cebolla, huevo, queso rallado, papel de barba, sal. Véase: cocina de Asturias.

**rodaballo a la gallega.** Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “pescados”. Cocina de Galicia. El rodaballo es un pescado que está conociendo un creciente interés gastronómico, hasta el punto que se cría –y con mucho éxito- en viveros. Ciertamente, el sabor no es el mismo que el del rodaballo que crece libre en el mar, pero nos permite adentrarnos en un complejo mundo de sabores. **Ingredientes:** rodaballo, patatas, cebolla, ajo, perejil, laurel, pimentón, aceite, sal.

**rodaballo a la vinagreta.** Plato de la cocina de Cantabria “Ruiloba” perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. **Ingredientes:** rodaballo, tomate maduro, aceite de oliva, vinagre de jerez, sal. Véase: cocina de Cantabria

**rodaballo al horno.** Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “pescados”. Cocina de Galicia. Galicia le da una gran importancia al rodaballo, que conoce allí varias composiciones. En ésta, como sucede con la lubina, se aprecia todo el sabor del pescado, ya que la compañía no puede ser más sencilla. **Ingredientes:** rodaballo, patatas, cebollas, ajo, laurel, tomates, perejil, pimentón, sal.

**rodaballo andaluz.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pesca-  
dos y mariscos. **Ingredientes:** rodaballo,  
cebolla, champiñones, tomate, pimiento  
morrón, vino blanco, caldo de pescado,  
harina, sal, aceite de oliva.

**rodaballo de Neozelanda.** Designación ofi-  
cial española del pez: *Colistium nudipinnis*.

**rodaballo en ajada.** Plato integrante de la  
cocina clásica. Tiempo de realización 30  
minutos. **Ingredientes:** rodaballo, cebolla,  
zanahoria, perejil, sal, laurel, aceite, ajo,  
pimentón dulce, vinagre. Véase: pescados y  
mariscos en la cocina clásica.

**rodaballo enano de Noruega.** Nombre vulgar  
del pez: *Phrynorhoombus norvegicus*.

**rodaballo frito con setas.** Plato de la “cocina  
de Francia” perteneciente al grupo de  
“pescado”. **Ingredientes:** rodaballo, caldo de  
ternera, sal, pimienta, mantequilla, aceite  
vegetal, setas, cebollitas, perejil de hoja  
plana. Nombre en Francia: turbot poele aux  
gepes et pleurottes. Véase: pescado en la  
cocina de Francia.

**rodaballo gratinado.** **Ingredientes:**  
Rodaballo, leche, queso rallado, pan rallado,  
ajo, perejil, limón, aceite, sal. Véase: cocina  
de Cantabria.

**rodaballo pelón.** Nombre vulgar del pez: *Zeugopterus punctatus*.

**rodador.** Nombre vulgar, en Andalucía (in-  
cluido Melilla y Ceuta), del pez: *Cephalus  
orthragoriscus* (Risso). Sinónimo: **pez lu-  
na.**

**rodaja.** Corte transversal dado a la verdura, u  
otro alimento, como se hace a menudo con  
un pepino. Véase: técnicas de preparación  
de verduras.

**rodaja de atún.** Trozos transversales del pez:  
*Thunnus thynnus*. Véase: pescados.

**rodaja de barramundi.** Trozos transversales  
del pez: *Plates calcarifer*.

**rodaja de palometa plateada.** Trozos trans-  
versales del pez: *Hyperoglyphe antarctica*.

**rodaja de salmón.** Trozos transversales del  
pez: *Salmo salar*. Véase: pescados.

**rodajas.** Técnica de corte de verduras y  
hortalizas. Pueden ser gruesas o delgadas,  
según el tiempo de cocción requerido y la  
textura final. Asegúrese de que son  
uniformes. Véase: técnicas de corte de  
verduras.

**rodajas de plátano en salsa de yogur.** Plato  
de la cocina védica, perteneciente al grupo  
de raita. **Ingredientes:** plátanos; yogur; sal;  
azúcar; hojas de menta; ghee; mostaza ne-  
gra; guindilla fresca. Véase: raitas en la  
cocina védica. Nombre hindú: *kela raita*.

**rodajas de quingombó con coco.** Plato de la  
cocina védica, perteneciente al grupo de  
verduras. Este plato recibe en la India el  
nombre de *dedos de dama*. El quingombó  
es muy usado en la cocina criolla y es una  
comida muy popular en América. En caso  
de no encontrar quingombós en los super-  
mercados, búskelos en las tiendas de pro-  
ductos exóticos. Elija los más pequeños, fi-  
nos y tiernos, de color verde brillante. **In-  
gredientes:** quingombós; cilantro molido;  
cúrcuma; pimienta de Cayena; sal; ghee;  
comino en grano; mostaza negra en grano;  
asafétida; coco rallado; azúcar; jugo de li-  
món. Véase: verduras en la cocina védica.  
Nombre hindú: *masala bhindi sabji*.

**rodajas de salmón al romesco.** Plato inte-  
grante de la cocina clásica. Tiempo de rea-  
lización 1 hora y 30 minutos. **Ingredientes:**  
salmón fresco en rodajas, aceite de oliva,  
sal, pimienta. Salsa: pimiento de romesco,  
avellanas, almendras, piñones, rebanadas  
finas de pan de payés muy sentado, pimen-  
tón, tomate, tomate concentrado, ajo, vina-  
gre, aceite de oliva, limón, sal, pimienta.  
**Guarnición:** tomate, aceituna negra, limón,  
perejil. Véase: pescados y mariscos en la  
cocina clásica.

**rodajas diagonales.** Técnica de corte de verduras y hortalizas. Corte los ingredientes en rodajas al sesgo. En el caso de las cebolletas y los tallos de apio, primero debe cortar un extremo al sesgo y luego todas las rodajas también al sesgo para que sean oblicuas y del mismo grosor, Véase: técnicas de corte de verduras.

**rodallo.** Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol.**

**rodeo.** Designación oficial española del pez: *Rhodeus amarus*.

**rodimenia palmeada.** Nombre vulgar del alga: *Rhodomenia palmata*.

**Rodimentiáceas.** Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: thallobionta (talofitas) División: rhodophyta. Clase: rhodophyceae. Orden: rodimentiáceas. Clase florídeas. La célula basal se UNE a menudo con las próximas constituyendo las células de fusión que son grandes y con muchos núcleos, al parecer con carácter de nutricias. Consideramos: **rodimenia palmeada** (*Rhodymenia palmata*).

**rodofiláceas.** Familia de hongo. Véase: *Rhodophyllaceae*.

**rodófilo en escudo.** Nombre vulgar de la seta: *Entoloma clypeatum*.

**rodoxantina.** (E-161 f) 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.

**Roelos.** 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.

**rogan josh.** Nombre del plato de la cocina India. Nombre español: Cordero con salsa de ají picante y yogur.

**rogé.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Mullus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **salmonete de fango.**

**rogé.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho.**

**Rogenia alba.** Pez. Designación oficial: **arenque.**

**roger.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Mullus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **salmonete de fango.**

**roger.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Mullus barbatus surmuletus* (Day, Lozano Rey). Sinónimo: **salmonete de roca.**

**roger.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Mullus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **salmonete de fango.**

**roger.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Mullus barbatus surmuletus* (Day, Lozano Rey). Sinónimo: **salmonete de roca.**

**roger de fang.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Mullus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **salmonete de fango.**

**roger de roca.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Mullus barbatus surmuletus* (Day, Lozano Rey). Sinónimo: **salmonete de roca.**

**rogeret.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Mullus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **salmonete de fango**.

**rogeret.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Mullus barbatus surmuletus* (Day, Lozano Rey). Sinónimo: **salmonete de roca**.

**rogeret.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Mullus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **salmonete de fango**.

**rogeret.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Mullus barbatus surmuletus* (Day, Lozano Rey). Sinónimo: **salmonete de roca**.

**roghanjosh de cordero.** Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “carnes”. Tiempo de preparación: 25 minutos; tiempo de cocción 1 hora. Sazonado con especias. **Ingredientes:** semillas de cilantro, guindilla seca, cordero en dados, jengibre rallado, clavos de olor, ghee o mantequilla sin sal, yogur, nuez moscada, cardamomo molido, agua, garam masala, azafrán en polvo, nata líquida, almendras tostadas. Véase: cocina de India; carnes en la cocina de India.

**rohschinken.** Especialidad alemana (jamón crudo) parecida al *prosciutto*. Véase: jamón y carne curados.

**roiger.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Ames imberbe* (Fowler, Lozano Rey). Sinónimo: **salmonete real**.

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

**roiget.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Mullus barbatus surmuletus* (Day, Lozano Rey). Sinónimo: **salmonete de roca**.

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

**roiget.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Mullus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **salmonete de fango**.

**roiget.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Mullus barbatus surmuletus* (Day, Lozano Rey). Sinónimo: **salmonete de roca**.

**roiget de fanch.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Mullus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **salmonete de fango**.

**roiget de fang.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Mullus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **salmonete de fango**.

**roja.** Véase: judía roja.

**roja.** Véase: vaca roja.

**roja.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Acanthias acanthias* (Bonaparte). Sinónimo: **mielga**.

**roja lechera danesa.** Véase: vaca Roja lechera danesa.

**rojizo.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Bodianus rufus* (Linnaeus). Sinónimo: **vieja colorada**.

**rojo.** Véase: toro rojo.

**rojo.** Nombre vulgar, en Costa Rica, del crustáceo: *Farfantepenaeus brevirostris* (Kingsley). Sinónimo: **camarón cristal**.

**rojo.** Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Lutjanus colorado* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **pargo rojo**.

**rojo.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Mullolidichthys dentatus* (Gill). Sinónimo: **salmonete barbón**.

**rojo.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Pseudupeneus grandisquamis* (Gill). Sinónimo: **salmonete gringuito**.

**rojo 2G.** (E-128) Colorante artificial de color **rojo**. Puede producir alergias. Se usa en confitería.

**rojo allura 2C.** (E-129) Colorante artificial de color rojo. Se encuentra en carnes frescas.

**rojo cochinilla A.** (E-124) IDA (ingestión diaria admisible) = 0-4 mg/kg. Colorante rojo artificial del grupo de los colorantes azoicos. Provoca alergias si es mezclado con analgésicos tipo aspirina. Se han observado sarcomas hepáticos en ratas. Se encuentra en: Bebidas, salmón, productos de pastelería, yogur, helados, caramelos, sucedáneos de caviar y derivados cárnicos como el salchichón o la sobrasada (como sustituto injustificado del pimentón). Peligroso. La cantidad autorizada de este aditivo es: Chorizo fresco 150 mg/kg. Embutidos crudos curados 300 mg/kg. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. 300 mg/kg. Fiambre de lomo 300 mg/kg. Productos cárnicos tratados por el calor 300 mg/kg. Salchichón Málaga 300 mg/kg. Sinónimo: Ponceau 4R. Véase: modificadores del color.

**rojo de octubre.** Véase: melocotón rojo de octubre.

**rojo de remolacha.** (E-162) Colorante **rojo** natural basado en extractos de remolacha. Se encuentra en: Cereales para desayuno, pastelería, refrescos, mermelada, conservas vegetales, conservas de pescado, yogur, queso fresco. No es tóxico. 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. Sinónimo: betanina. Véase: modificadores del color.

**rojo de septiembre.** Véase: melocotón rojo de septiembre.

**rojo del rito.** Véase: melocotón del rito.

**rojo esférico.** Nombre vulgar de un cultivar del rabanito (*Raphanus sativus* var. *Radicula*).

**rojo nuevo.** Nombre vulgar de un cultivar del rabanito (*Raphanus sativus* var. *Radicula*).

**rokki mountain whitefish.** Nombre vulgar del pez: *Prosopium williamsoni*.

**Rollamienta.** 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.

**Rollán.** 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.

**Rollinia mucosa.** Familia: anonáceas. Anón de fruto carnosos, su peso varía entre 0,2 y 2 kg, la pulpa es de sabor dulce. Se debe consumir fresco ya que se descompone rápidamente. Nombre vulgar: **anón amazónico**.

**rollito.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Menticirrhus ophicephalus* (Jenyns). Sinónimo: **pichigüen**.

**rollitos de arroz.** Plato de la “cocina de Japón” perteneciente al grupo de “entremeses y aperitivos”. Para enrollar el sushi, los japoneses usan una esterilla de bambú, pero se puede sustituir perfectamente por papel de aluminio de doble espesor. Es conveniente prepararlo poco tiempo antes de servirlo, ya que se mantiene fresco sólo 1-2 horas. **Ingredientes:** **Para el arroz:** arroz japonés, agua, salmón ahumado, pepino. **Para el aderezo:** vinagre de arroz, azúcar flor, agua, sal. Nombre en Japón; *sushi*. Véase: cocina de Asia.

**rollitos de carne.** Plato de la “cocina de Grecia” perteneciente al grupo de “carne y pollo”. Tiempo de preparación: 30 minutos; tiempo de cocción 35 minutos. Muy aromáticos. **Ingredientes:** filetes de cordero, aceite de oliva, cebollitas en aros, berenjenas, pasta filo, queso feta o halloumi, romero seco. **Salsa de tomate y finas hierbas.** Tomate, ajo majado, orégano seco, albahaca fresca, vino tinto, azúcar. Véase: cocina de Grecia; carne y pollo en la cocina de Grecia.

**rollitos de crema dulce.** Plato de la “cocina de Grecia” perteneciente al grupo de “dulces”. Tiempo de preparación: 15 minutos más 10 minutos en reposo; tiempo de cocción 60 minutos. Crema de vainilla envuelta en pasta filo. **Ingredientes:** limón, leche, sémola, harina de arroz, azúcar en polvo, huevo poco batido, esencia de vainilla, láminas de pasta filo, mantequilla fundida, aceite, azúcar glas, canela molida. Véase: cocina de Grecia; dulces en la cocina de Grecia.

**rollitos de jamón con arroz.** Plato en rollitos de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “arroces”. **Ingredientes:** Jamón de York, arroz blanco cocido, guisantes, tomate, mahonesa, lechuga.

**rollitos de lomo con arroz.** Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 30 minutos. Cocción: 2 horas. **Ingredientes:** lomo, jamón, champiñones, tomate, cebolla, arroz cocido, puré de tomates,

vino blanco, zanahoria, ajo, laurel, tomillo, perejil, sal, pimienta, mantequilla. Véase: lomos y solomillos en la cocina.

**rollitos de pollo.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** pechugas de pollo, jamón serrano, sal, perejil, laurel, pimienta en grano, ajo.

**rollitos de primavera.** Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “platos únicos”. **Ingredientes:** **Masa:** Harina, huevo, sal. **Para el relleno:** Carne de cerdo, gambas peladas, puerro, germen de soja, aceite, salsa de soja, azúcar, sal. Véase: tortitas; masa de rollitos de primavera. Nombre chino: *shuen guen*. Véase: cocina de Asia. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Rollitos de primavera Fritos	
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Ácido fólico (μg)	8,00
Azúcares	0,20
Calcio (mg)	27,00
Carbohidratos (g)	5,80
Cinc (mg)	0,90
Colesterol (mg)	35,00
Energía (kcal)	141,00
Energía (kJ)	589,38
Fibra (g)	2,60
Fósforo (mg)	107,00
Grasa (g)	10,60
Grasa moninsaturada (g)	4,84
Grasa poliinsaturada (g)	1,20
Grasa saturada (g)	4,00
Hierro (mg)	1,40
Magnesio (mg)	16,00
Niacina (mg eq. niacina)	2,14
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,15
<b>Porción comestible (%)</b>	<b>100,00</b>
Potasio (mg)	122,00
Proteína (g)	5,80
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,16
Sodio (mg)	335,00
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,16
Vitamina A (μg eq. retinol)	1,00

<b>Rollitos de primavera</b>	
<b>Fritos</b>	
Vitamina B <sub>12</sub> (μg)	0,38
Vitamina D (μg)	tr.
Vitamina E (mg)	0,02

**rollitos de salmón rellenos con salsa blanca.**

Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “pescado”. **Ingredientes:** salmón, mantequilla, cebollitas, vino blanco seco, caldo de pescado, hojas de estragón para decorar, arroz pilaf para servir. Para el **relleno:** vieiras, claras, crema, atado de perifollo, atado de estragón, pimienta molida, Cayena. Para la **salsa:** vinagre de vino blanco, cebollitas, bouquet garni, mantequilla. Nombre en Francia: Paupiettes de saumon au beurre blanc. Véase: pescado en la cocina de Francia.

**rollitos de ternera a la española.** Plato integrante de la cocina con carne (España). Tiempo de preparación 30 minutos. Cocción: 50 minutos. **Ingredientes:** carne de ternera, carne de cerdo picada, harina, aceite, sal, pimienta, ajo, perejil, aceitunas sevillanas, huevo duro, cebolla, tomate, laurel. Véase: platos internacionales de carne.

**rollitos de vaca.** Corte de la canal de vaca consistente en escalopines de carne de vacuno espalmados y rellenos. Véase: despiece de la canal de vaca.

**rollitos ibéricos de verano:** Plato realizado fundamentalmente con chicharrón ibérico. **Ingredientes:** chicharrón ibérico con pistachos, lechuga, espárragos, mahonesa. Véase: chicharrones.

**rollizo.** Véase: vino rollizo.

**rollizo.** Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Mugiloides chilensis* (Molina). Sinónimo: **camote rollizo.**

**rollizo.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Mugiloides chilensis* (Molina). Sinónimo: **camote rollizo.**

**rollizo.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Mugiloides chilensis* (Molina). Sinónimo: **camote rollizo.**

**rollizo.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Prolatilus jugularis* (Valenciennes). Sinónimo: **blanquillo.**

**Rollmöpsen.** Sinónimo: arenques enrollados.

**rollo de carne.** Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** carne de falda, patata, huevo, vino blanco, jamón, harina, pimientos morrones, cebolla, ajo, perejil, aceite, sal, pimienta, hilo de bramante. Véase: ternera en la cocina de Asturias.

**rollo de corona.** Nombre usual de una pieza de pan en Valencia. Rosca o aro de pan, derivado del típico “rollo”, muy artístico y abigarrado en la disposición de los cortes. Véase: panes de España.

**rollo de queso.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Entrantes y Sopas. **Ingredientes:** huevos, harina, azúcar, levadura, mantequilla salada, jamón cocido, queso azul graso.

**rollos de bonito.** Plato de la cocina de Cantabria “Villacarriedo” perteneciente al grupo de “entrantes y guisos”. **Ingredientes:** bonito desmigado, cebolla, tomate, ajo, huevo, perejil, pan rallado, pimienta negra, vino blanco, aceite de oliva, sal. Véase: cocina de Cantabria

**rom.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol.**

**romagnola.** Raza de vaca criada para carne. Sinónimo: chianina. Véase: razas de carne.

**romaguera.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Dasyatis pastinaca* (Linnaeus). Sinónimo: **pastinaca**.

**romaguera.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Raja atra* (Müller y Henle). Sinónimo: **raya áspera**.

**romaguera.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Betaraia fullonica* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya cardadora**.

**romaguera.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**romaguera.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

**romaguera.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Betaraia fullonica* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya cardadora**.

**romaguera.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Dasybatis clavata* (Bonaparte). Sinónimo: **raya de clavos**.

**romaguera.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Betaraia fullonica* (Leigh-Sharpe). Sinónimo: **raya cardadora**.

**romana.** Véase: judía romana.

**Romangordo.** 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.

**Romanillos de Atienza.** Término municipal de la provincia de Guadalajara (Castilla La Mancha) en que se asientan aprovecha-

mientos 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.

**romano.** Véase: melocotón romano.

**romano.** Véase: patata romano.

**romanones.** Plato de la cocina asturiana. Son unos pastelillos de hojaldre y jamón, que resutan exquisitos si el hojaldre está preparado con buena manteca de vaca y no con margarinas. **Ingredientes:** masa de hojaldre, huevo, jamón serrano, trocitos de pimiento en lata. Agua. Véase: cocina de Asturias. Sinónimo: griñispos.

**romanov.** Véase: oveja Romanov.

**romb.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol**.

**romb.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol**.

**romb.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Bothus rhombus* (Smitt). Sinónimo: **remol**.

**rombo corujo.** Nombre vulgar, del pez: *Pleuronectes maximus* (Linnaeus). Sinónimo: **rodaballo**.

**rombo de arena.** Nombre vulgar del pez: *Bothus podas*.

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

**romere.** Véase: uva Chardonnay,

**romeret.** Véase: uva Chardonnay,

**romerete.** Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Amphipricon americanus* (Schneider). Sinónimo: **cherna**.

**romerillo.** Designación oficial española del pez: *Centrolophus britanicus*; *Centrolophus liparis*; *Centrolophus newtoni*; *Centrolophus niger*; *Centrolophus pomphilus*; *Perca nigra*; *Pomphilus rondeleti*. Sinónimo oficial: Negret; Negrita; Negritu; Pampul; Peixe de brom; Pámpol; Pámpol ver; Trotllú.

**romerillo.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Labrus festivus* (Risso). Sinónimo: **tordo**.

**romerillo.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Labrus viridis* (Linnaeus). Sinónimo: **bodión verde**.

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

**romerito.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Paracetropristsis cabrilla* (Linnaeus). Sinónimo: **cabrilla**.

**romero.** Nombre vulgar de la planta: *Rosmarinus officinalis*.

**romero.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Gadus luscus* (Bloch, Schneider). Sinónimo: **mollera**.

**romero.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Gadus capelanus* (Risso). Sinónimo: **capellán**.

**romero.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Gadus luscus* (Bloch, Schneider). Sinónimo: **mollera**.

**romero.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Labrus festivus* (Risso). Sinónimo: **tordo**.

**romero.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Naucrates angeli* (Whitley). Sinónimo: **pez piloto**.

**romero azul.** Variedad de la planta: *Rosmarinus officinalis*. Las hojas verde grisáceas hacen destacar admirablemente las flores. Usáñse las ramitas, que pueden retirarse al final de la cocción para evitar masticar las hojas espinosas.

**romero blanco.** Variedad de la planta: *Rosmarinus officinalis*. Se usan las atractivas flores blancas, rosadas o, más comunes, las de color azul como guarnición y en ensaladas.

**romero de mar.** Designación oficial española del pez: *Cladostehus hirsutus*.

**romero rosado.** Variedad de la planta: *Rosmarinus officinalis*. En los asados en la parrilla se añade romero a la leña o se emplea una ramita para aromatizar la comida sobre la parrilla.

**romesco de peix.** Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: pimiento romesco.

**romieu.** Véase: uva malbec.

**romín.** Nombre vulgar de la planta: *Carthamus tinctorius*.

**rompe paila.** Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Anisotremus dovi* (Günther). Sinónimo: **burro rompepaila**.

**rompe paila.** Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Anisotremus pacificii* (Günther). Sinónimo: **burro currudo**.

**rompe piedras.** Nombre vulgar de la planta: *Lepidium latifolium*.

**ron.** Aguardiente elaborado con caña de azúcar, planta originaria de las Antillas y la isla de la Reunión. El ron proviene en su mayoría

de Jamaica, Puerto Rico y Martinica y, según su lugar de procedencia, será ligero y aromático en mayor o menor medida. El ron se utiliza, entre otros, en ponches, repostería y ensaladas de frutas, y acompaña al pollo, el cerdo y algunos pescados. Según el Código Alimentario, 3.30.26. e. Bebida obtenida a base de aguardiente de caña, conservada o envejecida durante el tiempo suficiente en recipientes adecuados y en las debidas condiciones ambientales. Véase: aguardientes compuestos. Sinónimo: caña. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Ron	
Ácido fólico (μg)	tr.
Energía (kcal)	244,00
Energía (kJ)	1019,92
Fósforo (mg)	5,00
Hierro (mg)	0,10
Magnesio (mg)	3,00
<b>Porción comestible (%)</b>	100,00
Potasio (mg)	2,00
Sodio (mg)	1,00
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,01
Vitamina B <sub>12</sub> (μg)	tr.

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

**ronca.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

**roncacho.** Designación oficial española del pez: *Johnius deliciosa*; *Sciaena deliciosa*. Sinónimo oficial: Ayanque; Cholo; Corvina deliciosa; Lorna; Losna; Roncador.

**roncacho.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Bairdiella ensifera* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvineta barbirubia**.

**roncacho.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Haemulopsis axillaris* (Steindachner). Sinónimo: **ronco callana**.

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

**roncacho.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Kyphosus elegans* (Peters). Sinónimo: **chopa corteza**.

**roncacho.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Pomadasys macracanthus* (Günther). Sinónimo: **corocoro coche**.

**roncacho.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Pomadasys panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro mapache**.

**roncacho.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Seriphus politus* (Ayres). Sinónimo: **corvina de piedra**.

**roncacho blanco.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Genyonemus lineatus* (Ayres). Sinónimo: **corvineta listada**.

**roncacho blanco.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Seriphus politus* (Ayres). Sinónimo: **corvina de piedra**.

**roncador.** Designación oficial española del pez: *Anisotremus serrula*; *Anisotremus spleniatus*; *Micropogonias manni*; *Orthopristis bennetti*; *Pomadasys bennetti*; *Pomadasys incisus*; *Pristipoma bennetti*; *Pristipoma ronchus*; *Pristipoma serrula*; *Pristipoma spleniatum*. Sinónimo oficial: Cococó; Pacora; Roncón.

**roncador.** Nombre vulgar del pez: *Brachydeuterus nitidus* (Steindachner). Sinónimo: **gallinazo**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Diagramma mediterraneum* (Guichenot). Sinónimo: **burro**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Conodon nobilis* (Linnaeus). Sinónimo: **ronco canario**.

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

**roncador.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Johnius deliciosa* (Tschudi). Sinónimo: **roncacho**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Chile, del pez: *Johnius gilberti* (Abbot). Sinónimo: **corvina pampera**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Haemulon plumieri* (Lacépède). Sinónimo: **ronco margariteño**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Anisotremus pacificii* (Günther). Sinónimo: **burro curruco**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Haemulon brevirostrum* (Günther). Sinónimo: **ronco bacoco**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Haemulon flaviguttatus* (Gill). Sinónimo: **ronco manchado**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Haemulon schranki* (Jordan y Jenkins). Sinónimo: **ronco chere-chere**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Haemulon sexfasciatus* (Gill). Sinónimo: **ronco almejero**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Haemulopsis maculicauda* (Gill). Sinónimo: **ronco soldadito**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Pomadasys bayanus* (Jordan y Evermann). Sinónimo: **corocoro boquimorada**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anisotremus acapukaris* (Tschudi). Sinónimo: **burro chita**.

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

**roncador.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anisotremus dovii* (Günther). Sinónimo: **burro rompepaila**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Anisotremus pacificii* (Günther). Sinónimo: **burro curruco**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Haemulon brevirostrum* (Günther). Sinónimo: **ronco bacoco**.

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

**roncador.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Haemulopsis nitidus* (Steindachner). Sinónimo: **ronco brillante**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Pomadasys macracanthus* (Günther). Sinónimo: **corocoro coche**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Pomadasys panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro mapache**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Pomadasys schyri* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro gallinazo**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Stellifer shrysoleuca* (Günther). Sinónimo: **corvinilla ñata**.

**roncador.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Cantharus brama* (Noreau). Sinónimo: **chopa**.

**roncador.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Diagramma hibridense* (Cuvier). Sinónimo: **boca de oro**.

**roncador.** Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Conodon nobilis* (Linnaeus). Sinónimo: **ronco canario**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Guatemala, del pez: *Haemulopsis axillaris* (Steindachner). Sinónimo: **ronco callana**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Cephalacanthus spinerella* (Günther). Sinónimo: **chicharra**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Sciaena canariensis* (Valenciennes). Sinónimo: **verrugato de fango**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Bairdiella armata* (Gill). Sinónimo: **corvineta armada**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Bairdiella icistia* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvineta roncacha**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Cheilotrema saturnum* (Girard). Sinónimo: **corvinata negra**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Conodon nobilis* (Linnaeus). Sinónimo: **ronco canario**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Genyonemus lineatus* (Ayres). Sinónimo: **corvineta listada**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Haemulon flaviguttatus* (Gill). Sinónimo: **ronco manchado**.

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

**roncador.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Orthopristis reddingi* (Jordan y Richardson). Sinónimo: **corocoro bronceado**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Pomadasys branickii* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro curruca**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sciaena thompsoni* (Hubbs). Sinónimo: **verrugato roncador**.

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

**roncador.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Umbrina sinaloae* (Scofield). Sinónimo: **verrugato codorniz**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Umbrina sinaloae* (Scofield). Sinónimo: **verrugato codorniz**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Nicaragua, del pez: *Conodon nobilis* (Linnaeus). Sinónimo: **ronco canario**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Haemulon schranki* (Jordan y Jenkins). Sinónimo: **ronco chere-chere**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Paralonchurus dumerilii* (Boucourt). Sinónimo: **lambe suco**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Elattarchus archidium* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla roncadora**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Haemulon schranki* (Jordan y Jenkins). Sinónimo: **ronco chere-chere**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Haemulon sexfasciatus* (Gill). Sinónimo: **ronco almejero**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Haemulopsis axillaris* (Steindachner). Sinónimo: **ronco callana**.

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

**roncador.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Haemulopsis nitidus* (Steindachner). Sinónimo: **ronco brillante**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Pomadasys bayanus* (Jordan y Evermann). Sinónimo: **corocoro boquimorada**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Pomadasys macracanthus* (Günther). Sinónimo: **corocoro coche**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Pomadasys schyri* (Steindacher). Sinónimo: **corocoro gallinazo**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Haemulon bonariense* (Cuvier). Sinónimo: **ronco rayado**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Haemulon carbonarium* (Poey). Sinónimo: **ronco carbonero**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Santo Domingo, del pez: *Haemulon melanurum* (Linnaeus). Sinónimo: **ronco mapurite**.

**roncador.** Nombre vulgar, en Venezuela, del pez: *Micropogon argentatus* (Cuvier). Sinónimo: **corvinón rayado**.

**roncador.** Nombre vulgar del pez: *Cephalacanthus volitans*; sinónimo: **alón**.

**roncador.** Nombre vulgar del pez: *Umbrina ronchus*. Sinónimo: **verrugato fusco**.

**roncador acintado.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Anisotremus pacificii* (Günther). Sinónimo: **burro curruca**.

**roncador blanco.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Pomadasys panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro mapache**.

**roncador blanco.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Seriphus politus* (Ayres). Sinónimo: **corvina de piedra**.

**roncador chino.** Designación oficial española del pez: *Argyrosomus argentatus*; *Sparus argentatus*; *Pseudosciaena schlegeli*; *Sciaena sina*.

**roncador de agua dulce.** Nombre vulgar del pez: *Brachydeuterus leuciscus* (Günther). Sinónimo: **roncador negro**.

**roncador de manglares.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Anisotremus interruptus* (Gill). Sinónimo: **burro frijol**.

**roncador de manglares.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Anisotremus pacificii* (Günther). Sinónimo: **burro curruco**.

**roncador de peña.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Pomadasys branickii* (Steindacher). Sinónimo: **corocoro curruca**.

**roncador negro.** Designación oficial española del pez: *Brachydeuterus leuciscus*; *Pristipoma leuciscus*. Sinónimo oficial: Roncador de agua dulce.

**roncador negro.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Pomadasys branickii* (Steindacher). Sinónimo: **corocoro curruca**.

**roncador negro.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Cheilotrema saturnum* (Girard). Sinónimo: **corvinata negra**.

**roncador oscuro.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Pomadasys macracanthus* (Günther). Sinónimo: **corocoro coche**.

**roncador raya.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Eques viola* (Gilbert). Sinónimo: **corvinata gungo**.

**roncador rayado.** Nombre vulgar del pez: *Pareques lanfeari* (Barton). Sinónimo: **corvinata rayada**.

**roncador rayado.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Haemulon schranki* (Jordan y Jenkins). Sinónimo: **ronco chere-chere**.

**roncador rayado.** Nombre vulgar, en Costa Rica, del pez: *Haemulon schranki* (Jordan y Jenkins). Sinónimo: **ronco chere-chere**.

**roncador rayado.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Haemulon schranki* (Jordan y Jenkins). Sinónimo: **ronco chere-chere**.

**roncador rayado.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Haemulopsis maculicauda* (Gill). Sinónimo: **ronco soldadito**.

**roncador rayado.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Eques viola* (Gilbert). Sinónimo: **corvinata gungo**.

**Roncador stearnsi.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinón aleta manchada**.

**roncal.** Véase: Queso Roncal.

**roncán.** Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Orthopristis chalceus* (Günther). Sinónimo: **corocoro zapata**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Bairdiella armata* (Gill). Sinónimo: **corvineta armada**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Bairdiella ensifera* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvineta barbirubia**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Ophioscion sciera* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvinilla zorra**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Ophioscion typicus* (Gill). Sinónimo: **corvinilla tuza**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Orthopristis chalceus* (Günther). Sinónimo: **corocoro zapata**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Stellifer shrysoleuca* (Günther). Sinónimo: **corvinilla ñata**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Pomadasys approximans* (Bean y Dresel). Sinónimo: **corocoro crocro**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Bairdiella armata* (Gill). Sinónimo: **corvineta ruyo**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Bairdiella ensifera* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvineta barbirubia**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Bairdiella sanctaeluciae* (Jordan). Sinónimo: **corvineta caimuire**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Conodon serrifer* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **ronco ofensivo**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Haemulon schranki* (Jordan y Jenkins). Sinónimo: **ronco chere-chere**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Haemulopsis axillaris* (Steindachner). Sinónimo: **ronco callana**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Pomadasys macracanthus* (Günther). Sinónimo: **corocoro coche**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Pomadasys panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro mapache**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Haemulon brevirostrum* (Günther). Sinónimo: **ronco bacoco**.

**ronco.** Nombre vulgar, en Panamá, del pez: *Haemulon schranki* (Jordan y Jenkins). Sinónimo: **ronco chere-chere**.

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

**ronco.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Bairdiella ensifera* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvineta barbirubia**.

**ronco almejero.** Designación oficial española del pez: *Haemulon sexfasciatus*. Sinónimo oficial: Burro; Mojarra almejera; Mojarra almejire; Roncador.

**ronco amarillo.** Designación oficial española del pez: *Haemulon flavolineatum*. Sinónimo oficial: Boquilla; Condenado; Corocoro amarillo; Gorette; Ronco bocacolorada; Ronco condenado.

**ronco amarillo.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Conodon nobilis* (Linnaeus). Sinónimo: **ronco canario**.

**ronco amarillo.** Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Haemulon multilineatum* (Poey). Sinónimo: **ronco catire**.

**ronco amarillo.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Conodon nobilis* (Linnaeus). Sinónimo: **ronco canario**.

**ronco arará.** Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Haemulon plumieri* (Lacépède). Sinónimo: **ronco margariteño**.

**ronco bacoco.** Designación oficial española del pez: *Haemulon brevirostrum*; *Haemulon scudderii*. Sinónimo oficial: Bacoco; Codorniz; Mojarra prieta; Roncador; Ronco.

**ronco basto.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Bairdiella armata* (Gill). Sinónimo: **corvineta ruyo**.

**ronco basto.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Haemulon schranki* (Jordan y Jenkins). Sinónimo: **ronco chere-chere**.

**ronco blanco.** Designación oficial española del pez: *Haemulon album*. Sinónimo oficial: Bocayate; Corocoro; Crocro; Gorette; Gruñón blanco; Jallao; Ronco fino; Viuda.

**ronco blanco.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Haemulon plumieri* (Lacépède). Sinónimo: **ronco margariteño**.

**ronco blanco.** Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Haemulon parrai* (Desmarest). Sinónimo: **ronco plateado**.

**ronco blanco.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Bathystoma striatum* (Jordan y Evermann). Sinónimo: **ronco listado**.

**ronco blanco.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Genyonemus lineatus* (Ayres). Sinónimo: **corvineta listada**.

**ronco bocacolorada.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Haemulon flavolineatum* (Desmarest). Sinónimo: **ronco amarillo**.

**ronco bocacolorada.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Haemulon multilineatum* (Poey). Sinónimo: **ronco catire**.

**ronco boquilla.** Designación oficial española del pez: *Brachygenis chrysargyrea*; *Haemulon chrysargyrea*; *Haemulon chrysargyreum*. Sinónimo oficial: Arará; Gorette; Jeníguano; Manguito; Mapurite; Ronco bravo; Saboga.

**ronco bravo.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Brachygenis chrysargyrea* (Günther). Sinónimo: **ronco boquilla**.

**ronco brillante.** Designación oficial española del pez: *Haemulopsis nitidus*. Sinónimo oficial: Burrito; Rocafierro; Roncador; Sargo.

**ronco burro.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Haemulon bonariense* (Cuvier). Sinónimo: **ronco rayado**.

**ronco burro.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Haemulon parrai* (Desmarest). Sinónimo: **ronco plateado**.

**ronco caco.** Designación oficial española del pez: *Haemulon macrostomus*. Sinónimo oficial: Caco gris; Gorette; Ronco pompón.

**ronco callana.** Designación oficial española del pez: *Haemulopsis axillaris*. Sinónimo oficial: Burrito; Burro; Burro blanco; Callana; Mojarrón; Roncacho; Roncador; Ronco.

**ronco canario.** Designación oficial española del pez: *Conodon nobilis*; *Conodon plumieri*; *Pristipoma coro*. Sinónimo oficial: Bureteado; Canario; Roncador; Ronco amarillo; Ronco de río; Ronco de yodo.

**ronco carbonero.** Designación oficial española del pez: *Haemulon carbonarium*. Sinónimo oficial: Corocoro; Gorette; Roncador.

**ronco catire.** Designación oficial española del pez: *Haemulon multilineatum*; *Haemulon sciurus*. Sinónimo oficial: Boca colorada; Bocayate; Corocoro pato; Gorette jauñe; Gruñón rayado; Ronco amarillo; Ronco bocacolorada; Rubio.

**ronco chere-chere.** Designación oficial española del pez: *Haemulon schranki*; *Haemulon steindachneri*. Sinónimo oficial: Boquilla; Burrito; Cabeza dura; Chachi; Chere-chere; Chivilico; Dorado; Frijol; Gorette; Mojarra prieta; Mojarrón piedrero; Roncador; Roncador rayado; Ronco; Ronco basto; Ronco plateado; Rubio; Sol.

**ronco chileno.** Designación oficial española del pez: *Cilus montii*. Sinónimo oficial: Corbina; Corvina; Corvina chilena; Huai-quil; Kolukelen; Yatehue.

**ronco condenado.** Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Haemulon flavolineatum* (Desmarest). Sinónimo: **ronco amarillo**.

**ronco de aleta amarilla.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Sciaena thompsoni* (Hubbs). Sinónimo: **verrugato roncador**.

**ronco de río.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Conodon nobilis* (Linnaeus). Sinónimo: **ronco canario**.

**ronco de yodo.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Conodon nobilis* (Linnaeus). Sinónimo: **ronco canario**.

**ronco fino.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Haemulon album* (Cuvier). Sinónimo: **ronco blanco**.

**ronco gris.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Haemulon corvinaeforme* (Steindacher). Sinónimo: **corocoro gris**.

**ronco jeniguano.** Designación oficial española del pez: *Bathystoma aurolineatum rimateum*; *Haemulon aurolineatum*. Sinónimo oficial: Bocayate; Cacharo; Cuji; Gorette; Gruñón tomate; Jeniguano.

**ronco jopatón.** Designación oficial española del pez: *Microlepidotus inornatus*. Sinónimo oficial: Jopatón; Mojarrón.

**ronco listado.** Designación oficial española del pez: *Bathystoma striatum*; *Haemulon striatum*. Sinónimo oficial: Corocoro; Gorette; Jeniguano de lo alto; Ronco blanco.

**ronco manchado.** Designación oficial española del pez: *Haemulon flaviguttatus*. Sinónimo oficial: Burro; Jeniguardo; Mojarra; Mojarrón; Roncador.

**ronco mapurite.** Designación oficial española del pez: *Haemulon melanurum*; *Haemulon schranki*. Sinónimo oficial: Corocoro; Jeniguano; Mapurite; Roncador.

**ronco margariteño.** Designación oficial española del pez: *Haemulon plumieri*. Sinónimo oficial: Boca colorada; Bocayate; Boquilla; Corocoro margariteño; Gorette; Gruñón margariteño; Roncador; Ronco arára; Ronco blanco; Ronco ronco.

**ronco negro.** Nombre vulgar del pez: *Micropogon argentatus* (Cuvier). Sinónimo: **corvinón rayado**.

**ronco ofensivo.** Designación oficial española del pez: *Conodon serrifer*. Sinónimo oficial: Ofensivo; Ronco.

**ronco ojón.** Designación oficial española del pez: *Conodon macrops*. Sinónimo oficial: Limón; Ofensivo; Ojo de uva.

**ronco perro.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Pomadasys approximans* (Bean y Dresel). Sinónimo: **corocoro crocro**.

**ronco piedra.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Anisotremus bilineatus* (Jordan). Sinónimo: **burro pompón**.

**ronco plateado.** Designación oficial española del pez: *Haemulon parrai*. Sinónimo oficial: Arrayado; Corocoro plateado; Ronco blando; Ronco burro; Ronco prieto; Ronco rayado.

**ronco plateado.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Haemulon schranki* (Jordan y Jenkins). Sinónimo: **ronco chere-chere**.

**ronco pompón.** Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Haemulon macrostomum* (Günther). Sinónimo: **ronco caco**.

**ronco prieto.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Haemulon bonariense* (Cuvier). Sinónimo: **ronco rayado**.

**ronco prieto.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Haemulon parrai* (Desmarest). Sinónimo: **ronco plateado**.

**ronco prieto.** Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Haemulon bonariense* (Cuvier). Sinónimo: **ronco rayado**.

**ronco rayado.** Designación oficial española del pez: *Haemulon bonariense*; *Haemulon*

*parrai*. Sinónimo oficial: Berraco; Bocayate; Corocoro rayado; Gorette; Gorette grise; Gruñón negro; Roncador; Ronco burro; Ronco prieto.

**ronco rayado.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Haemulon parrai* (Desmarest). Sinónimo: **ronco plateado**.

**ronco ronco.** Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Haemulon plumieri* (Lacépède). Sinónimo: **ronco margariteño**.

**ronco ruco.** Designación oficial española del pez: *Haemulopsis leuciscus*. Sinónimo oficial: Burrito; Burro; Cachito; Callana; Catalineta; Chinilla; Loca; Pollerita; Roncacho; Roncador; Ronco; Ruco; Sargo.

**ronco ruyi.** Designación oficial española del pez: *Haemulon boschmae*; *Pristipoma boschmae*. Sinónimo oficial: Gerette.

**ronco soldadito.** Designación oficial española del pez: *Haemulon maculicauda*. Sinónimo oficial: Brin; Burrito; Roncador; Roncador rayado; Soldadito.

**ronco torroto.** Designación oficial española del pez: *Genyatremus luteus*; *Pristipoma auratus*. Sinónimo oficial: Coró; Ticroupia; Torroto.

**roncón.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Orthopristis bennetti* (Jordan y Fesler). Sinónimo: **roncador**.

**roncos.** Designación oficial española del pez: *Atractoscion atelodus*; *Bairdiella chrysoleuca*; *Collichthys fraglis*; *Collichthys lucidus*; *Collichthys niveatus*; *Collichthys novogineae*; *Corvina macrops*; *Corvula eurymesops*; *Jahnius polycladiscus*; *Johnius microlepis*; *Johnius plagiostoma*; *Lonchurus barbatus*; *Lonchiurus depressus*; *Macropinna cuja*; *Megalonibea fusca*; *Micropogon patagonensis*; *Phioscion nasu*; *Ophtioscion perissa*; *Oolithus aequidens*; *Olo-*

*lithus teraglia*; *Pama perarmata*; *Pseudosciaena goldmanni*; *Pseudosciaena microlepis*; *Pseudosciaena pemoides*; *Pseudosciaena plagiostoma*; *Pseudosciaena plynchus*; *Pseudotolithus misukuri*; *Sciaena aluta*; *Sciaenoides perarmatus*; *Stilleferus nasus*; *Zelus atelodus*. Sinónimo oficial: Roncadores.

**Ronda**. 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.

**ronda**. Nombre vulgar del pez: *Mobula mobula* (Linnaeus). Sinónimo: **diablo de mar**.

**ronda**. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Apterurus fabroni* (Rafinesque). Sinónimo: **manta**.

**ronda**. Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Cephalus orthragoriscus* (Risso). Sinónimo: **pez luna**.

**ronda**. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Apterurus fabroni* (Rafinesque). Sinónimo: **manta**.

**ronda**. Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Cephalus orthragoriscus* (Risso). Sinónimo: **pez luna**.

**ronda**. Nombre vulgar, en El País Vasco, del pez: *Cephalus orthragoriscus* (Risso). Sinónimo: **pez luna**.

**ronda**. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Apterurus fabroni* (Rafinesque). Sinónimo: **manta**.

**ronda**. Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Cephalus orthragoriscus* (Risso). Sinónimo: **pez luna**.

**rondeau**. Nombre vulgar, en Martinica, del pez: *Anisotremus virginicus* (Linnaeus). Sinónimo: **burro catalina**.

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

**Rondeletia loricata**. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez ballena**.

**rono**. Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Bairdiella icistia* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **corvineta roncacha**.

**rooibos**. Nombre vulgar de la planta: *Aspalathus linearis*. El “rubos” es una planta sudafricana que en el idioma afrikáans significa *arbusto rojo*. Sinónimo: te rojo; te rubos. Pero realmente no es un té, por no proceder de la planta del té (*Camellia sinensis*).

**rooibos**. Variedad comercial de (té) rooibos. **Rooibos puro**, Procede de Sudáfrica la mejor calidad de este producto

**rool grenache**. Véase: uva garnacha blanca.

**ropa**. Véase: ropa y tapicería.

**ropa vieja**. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “cocidos y potajes”. Su curioso nombre responde a que puede hacerse con carnes de todo tipo, que hayan sobrado de otros cocidos. Cocina de Castilla. **Ingredientes**: carne de un cocido, tomates, berenjenas, pimientos, caldo, aceite, sal.

**ropa vieja**. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes**: Carne de res con hueso, garbanzos, cebolla, tomate, tomillo, azúcar, ajo, reunidos, pimentón, laurel, vino blanco, sal gruesa, aceite.

**ropa vieja**. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Cocidos y potajes. **Ingredientes**: pringá de cocido, patatas, aceite, sal, huevos.

**ropa vieja.** Plato integrante de la cocina con carne. Tiempo de preparación 12 minutos. Cocción: 20 minutos. **Ingredientes:** carne hervida, cebolla, harina, manteca de cerdo, caldo, vino blanco, sal, pimienta. Véase: carnes cocidas.

**ropa vieja al estilo de Méjico.** Plato integrante de la cocina con carne. (Méjico) Tiempo de preparación 25 minutos. Cocción: 1 hora y 30 minutos. **Ingredientes:** carne de buey (falda, codillo, etc.), pimienta, tomate, huevo, cebolla, sal, pimienta, aceite. Véase: platos internacionales de carne.

**ropa y tapicerías.** Véase: contenido de condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico. g).

**roqué.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Coricus brama* (Nordman). Sinónimo: **tordo picudo**.

**roqué.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus boryanus* (Risso). Sinónimo: **vaqueta**.

**roqué.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus cornubicus* (Risso). Sinónimo: **bodión**.

**roqué.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus guttatus* (Risso). Sinónimo: **tordo de roca**.

**roqué.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus quinquemaculatus* (Risso). Sinónimo: **planchita**.

**roqué tamboré.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Crenilabrus quinquemaculatus* (Risso). Sinónimo: **planchita**.

**roqué tamburé.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus quinquemaculatus* (Risso). Sinónimo: **planchita**.

**roqué vert.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus quinquemaculatus* (Risso). Sinónimo: **planchita**.

**roquefort.** Véase: queso Roquefort.

**roquer.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Labrus coeruleus* (Risso). Sinónimo: **merlo**.

**roquer.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Crenilabrus marginatus* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **taberneiro**.

**roquer.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Labrus coeruleus* (Risso). Sinónimo: **merlo**.

**roquer.** Nombre vulgar, en Europa, del pez: *Labrus coeruleus* (Risso). Sinónimo: **merlo**.

**roquer.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Coricus brama* (Nordman). Sinónimo: **tordo picudo**.

**roquer.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus boryanus* (Risso). Sinónimo: **vaqueta**.

**roquer.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus cornubicus* (Risso). Sinónimo: **bodión**.

**roquer.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus guttatus* (Risso). Sinónimo: **tordo de roca**.

**roquer.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus pavo* (Valenciennes). Sinónimo: **peto**.

**roquer.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus quinquemaculatus* (Risso). Sinónimo: **planchita**.

**roquera.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Chrysophrys caeruleosticus* (Velenciennes). Sinónimo: **hurta**.

**roqueta.** Nombre vulgar de la planta: *Eruca sativa*.

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

**roquete.** Nombre vulgar, en Galicia, del crustáceo: *Scyllarides latus* (Latreille). Sinónimo: **cigarrilla**.

**rorcual.** Designación oficial española del crustáceo: *Balaenoptera physalus*. Sinónimo oficial: Ballena de aleta.

**rorcual azul.** Nombre vulgar del cetáceo: *Balaenoptera musculus*.

**rorcual franco.** Nombre vulgar del cetáceo: *Balaenoptera physalus*.

**rosa.** Véase: vino aroma rosa.

**Rosa canina.** Familia: rosáceas. Rosal salvaje de amplia difusión en Europa y en Asia. Se trata de un arbusto con numerosas ramificaciones dotadas de robustos acúleos ensanchados en la base. Las hojas compuestas están formadas por 5-7 foliolos ovales con el borde dentado. Las flores pueden ser solitarias o reunirse en corimbos. La corola es simple y los pétalos tienen un color variable entre rosado y blanco. Los frutos, en realidad falsos frutos que botánicamente reciben el nombre de cinorrodones, ovoides y de color rojo escarlata, son el resultado del engrosamiento del receptáculo en el que permanecen, después de la floración, restos evidentes de los órganos reproductores. En su interior, junto a numerosos pelos rígidos, se disponen los achenios. Estos cinorrodones constituyen la parte comestible de la planta. Tienen sabor agradable, pese a resultar algo ácidos. Se aconseja su recolección hacia septiembre-octubre, después de los primeros fríos. Nombre vulgar: **escaramujo**.

**Rosaceae.** Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plan-

tas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: archichlamydeae; apetalae y choripetalae (o dialypetalae) Orden: rosales. Las 2.000 especies que la integran se hallan difundidas por todos los países templados del hemisferio boreal y, por la costa del Pacífico, llegan hasta el hemisferio austral. Se compone de plantas herbáceas leñosas, con hojas generalmente dentadas y casi siempre estipuladas; las flores por lo regular, actinomorfas, casi siempre con estambres numerosos, dispuestos en verticilos, con los filamentos más o menos soldados con los pétalos; el fruto es muy variado, pero nunca forma legumbre. Esta familia puede subdividirse, basándose en los caracteres florales y los carpológicos, en 6 tribus, a saber; con el fruto en folículo, **espiroídeas**; con arquenios, **rosoídeas**, **sanguisorbeas**, y **fragariaeas**, que pueden distinguirse, respectivamente, por el tálamo cóncavo, plano cóncavo y convexo; con fruto en pomo, **pomídeas**; con fruto en drupa, **prunoídeas**. Consideramos: albaricoque (*Prunus armeniaca*), almendra (*Prunus amygdalus*; *Amygdalus communis*), cereza (*Prunus avium*; *Prunus cerasus*; *Malpighia punicifolia*), cereza sabanera (*Prunus serotina*), ciruela (*Prunus domestica*), endrina (*Prunus spinosa*), escaramujo (*Rosa canina*), frambuesa (*Rubus ideaeus*), fresa (*Fragaria vesca*; *Fragaria chiloensis*), icaco (*Chrysobalanus icaco*), manzana (*Malus communis*), melocotón (*Prunus persica vulgaris*), membrillo (*Cydonia vulgaris*; *Cydonia maliformis*), mora blanca (*Morus alba*), mora negra (*Morus nigra*), nashi (*Pyrus sp.*), nectarina (*Prunus persica laevis*), níspero (*Mespilus germanica*), níspero japonés (*Eriobotrya japonica*), pera (*Pyrus communis*), serbol (*Sorbus domestica*), zarzamora (*Rubus fructicosus*; *Rubus floribundus*).

**rosáceas.** Véase: *Rosaceae*.

**rosada.** Designación oficial española del pez: *Genypterus capensis*; *Xiphiurus capensis*. Sinónimo oficial: Abadejo del cabo.

**rosada chilena.** Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Genypterus blacodes* (Schneider). Sinónimo: **congribadejo rosado**.

**rosada oscura.** Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Genypterus maculatus* (Tschudi). Sinónimo: **congribadejo negro**.

**rosada profunda.** Nombre vulgar, en (FROM), del pez: *Genypterus chilensis* (Guichenot). Sinónimo: **congribadejo colorado**.

**rosado.** Nombre vulgar, en Brasil, del pez: *Bagre bagre* (Linnaeus). Sinónimo: **bagre blanco**.

**Rosal de la Frontera.** 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.

**Rosalejo.** 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.

**rosas.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

**rosbif.** Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado vacuno.

**rosca.** Aro de pan elaborado en toda la Península. Variantes de miga prieta: "bregada", "amacerada", "sobada". Variantes de miga mediana: "hueca", "de flama". Véase: panes de España.

**rosca amacerada.** Otro nombre de la pieza de pan: rosca. Véase: panes de España.

**rosca andaluza.** Nombre usual de una pieza de pan en Andalucía. Pieza derivada de la "rosca" tradicional. Miga dura, Corteza mate y lisa. Véase: panes de España.

**rosca bregada.** Otro nombre de la pieza de pan: rosca. Véase: panes de España.

**rosca de arroz con pollo.** Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 20 minutos. **Ingredientes:** pollo, cebolla, rama de apio, leche, yema de huevo, arroz, queso rallado, mantequilla, sal, pimienta, perejil. Véase: arroces y pastas en la cocina clásica.

**rosca de flama.** Otro nombre de la pieza de pan: rosca. Véase: panes de España.

**rosca de Viena.** Nombre usual de una pieza de pan en Aro de pan de Viena elaborado en distintos puntos de la Península. Derivado de la "rosca" tradicional. Véase: panes de España.

**rosca hueca.** Otro nombre de la pieza de pan: rosca. Véase: panes de España.

**rosca sobada.** Otro nombre de la pieza de pan: rosca. Véase: panes de España.

**roscacio.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

**rosceli.** Nombre comercial de un producto, marca Sanavi; de alimento sin gluten. Véase: roscos sin gluten sabor nata.

**rosco de almendras.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

**roscos.** Otro nombre de la pieza de pan: picos. Véase: panes de España.

**roscos “Tía Carmen”** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

**roscos de gloria.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

**roscos de huevo.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

**roscos de mandarina.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

**roscos de petaca del “Bar la Granja”** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

**roscos de San Blas.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

**roscos glutinados con lactitol.** Alimento para diabéticos, marca Sanavi. Véase: alimentos para diabéticos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Roscos glutinados con lactitol Sanavi	
Calcio (mg)	24,30
Carbohidratos (g)	54,50
Cinc (mg)	0,82
Energía (kcal)	483,30
Energía (kJ)	2020,19
Fibra (g)	7,00
Fósforo (mg)	113,00
Grasa (g)	24,90
Grasa moninsaturada (g)	13,80
Grasa poliinsaturada (g)	4,30
Grasa saturada (g)	6,80

Roscos glutinados con lactitol Sanavi	
Hierro (mg)	0,94
Magnesio (mg)	7,50
<b>Porción comestible (%)</b>	100,00
Potasio (mg)	20,20
Proteína (g)	10,30
Sodio (mg)	20,20

**rosella.** Véase: **pasta de rosella.**

**rosella silvestre.** Nombre vulgar catalán de la planta: *Anemone nemorosa*.

**roscos sin gluten sabor nata.** Nombre comercial **rosceli**. Véase: alimentos sin gluten. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Roscos sin gluten sabor nata. Sanavi	
Ácido fólico (μg)	153,00
Carbohidratos (g)	63,00
Energía (kcal)	509,00
Energía (kJ)	2127,62
Fibra (g)	4,50
Grasa (g)	27,10
Grasa moninsaturada (g)	14,99
Grasa poliinsaturada (g)	5,48
Grasa saturada (g)	6,63
Hierro (mg)	9,37
Niacina (mg eq. niacina)	17,39
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	1,12
<b>Porción comestible (%)</b>	100,00
Proteína (g)	3,40
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	1,83
Sodio (mg)	20,32
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,79
Vitamina A (μg eq. retinol)	439,00
Vitamina D (μg)	2,18

**rosellona.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del molusco: *Chamelea gallin* (Linnaeus). Sinónimo: **chirla**.

**rosenberg shrimps.** Véase: *Macrobrachium Rosenbergii*.

**roseti.** Designación oficial española del pez: *Aphya ferreri*; *Pseudaphya ferreri*; *Pseudaphya pelagica*. Sinónimo oficial: Llanqueta; Xanguet.

**roseti.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Aphia meridionalis* (Risso). Sinónimo: **chanquete**.

**roseti.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Aphia meridionalis* (Risso). Sinónimo: **chanquete**.

**roseaval.** Véase: patata roseaval.

**rosia.** Nombre vulgar del molusco: *Rossia macrosoma*.

**rosignol.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Crenilabrus pavo* (Valenciennes). Sinónimo: **peto**.

**rosinyol.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Crenilabrus pavo* (Valenciennes). Sinónimo: **peto**.

**rosinyol.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Julis pavo* (Valenciennes). Sinónimo: **fredi**.

**rosinyol.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Crenilabrus pavo* (Valenciennes). Sinónimo: **peto**.

**Rosmarinus officinalis.** Familia: labiadas. Planta arbustiva perenne, espontánea o naturalizada en gran parte de las costas mediterráneas. A pesar de que prefiere los climas benignos y secos (sólo gusta de la humedad típica de las zonas costeras), se ha aclimatado sin problemas en zonas de régimen continental donde, sin embargo, a veces requiere algún tipo de protección invernal. La recolección puede llevarse a cabo durante todo el año, aunque para la extracción del aceite esencial mediante la destilación se prefiere cortar las ramificaciones en el momento de la floración, cuando la planta se embellece

con pequeños racimos de color azul violeta que aparecen en las axilas de las hojas. El romero posee un sabor picante y perfumado muy marcado. Aromatiza las parrilladas de carne de cordero, ave y caza, tanto asadas como en broquetas. Utilizado con la mayoría de los tipos de carne, especialmente en los platos de ternera, cordero, pollo y venado, su sabor es demasiado fuerte para el pescado en general. Se puede emplear con moderación en la pizza, la *focaccia*, la pasta y los arroces. Aparecen asimismo en el ramillete “hierbas de Provenza”. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **romero**. Según el Código Alimentario, 3.24.48. Hojas y sumidades floridas, de la *Rozmarinus officinalis*, L. recogidas en el periodo de floración. Véase: especias.

**rosó.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Amorphocephalus granulatus* (Bowdich). Sinónimo: **raor**.

**rosquilla de aceite.** Nombre usual de una pieza de pan en Almería. Rosca de sección tubular gruesa. Miga ligera y crujiente, con granos de matalahuva. Corteza lisa y dorada. Véase: panes de España.

**rosquitos caseros.** Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

**rossellona.** Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Chamelea gallin* (Linneaus). Sinónimo: **chirla**.

**Rossia macrosoma.** Familia: sepiólidos. Muy similar al globito (*Sepiola rondeletti*), con el cuerpo pequeño y redondeado y el borde dorsal algo anguloso. Cabeza más maciza, bien separada del manto. Ojos mayores, globosos y provisto de un párpado. Brazos pequeños y cónicos, con dos filas de ventosas en las hembras y cuatro en los machos. Las mazas de los tentáculos llevan ocho series de ventosas, todas de similar tamaño. La parte superior del dorso es azulada en vida. Talla

hasta 15 cm. Atlántico y Mediterráneo. Común. Sinónimo: globo. Según el Reglamento CE 2406/96 del Consejo, de 26 de Noviembre de 1996, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros. El calibrado de los productos se basa en su peso o en su número por kilogramo, o en ambas. La talla comercial de esta especie es de 100 g/unidad. Nombre vulgar: choco, **rosia**. Designación oficial: **chopito**.

**Rossia mastigophora**. Familia: sepiólidos. Véase: *Rossia* sp.

**Rossia** sp. Familia: sepiólidos. La rosia grande, que se cría en el Atlántico, al Norte del Ecuador y en las zonas occidentales del Mediterráneo, constituye la especie económicamente más importante del género. Si bien las especies *rosia* tienen una vaga semejanza con las especies del género *sepia*, sin embargo, presentan a los lados 2 aletas redondas y en forma de ala. También su valva interior ha involucionado, aunque se ha mantenido un pequeño resto. El tronco, generalmente marrón y en forma de saco, parece estar más abombado que en la *sepia*. Los brazos están unidos a la raíz por una piel. Las especies *rosia* disponen de unos órganos luminosos que producen una baba brillante. Esta es expulsada por el embudo cuando se la molesta. Una especie de mar profunda extendida en el océano Índico (*Rossia mastigophora*) exhibe este comportamiento de manera muy acusada, pudiendo “cegar”, con ello, a sus perseguidores. Nombre vulgar: **sepia**. Véase: *sepias*.

**Rossia tenera**. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **chopito común**.

**rossinyol**. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Crenilabrus pavo* (Valenciennes). Sinónimo: **peto**.

**rossinyol**. Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Crenilabrus tinca* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **zorzal**.

**rossinyol**. Nombre vulgar catalán de la seta: *Cantharellus cibarius*.

**rossinyol bord**. Nombre vulgar catalán de la seta: *Clitocybe olearia*.

**rossinyol negro**. Nombre vulgar catalán de la seta: *Cratrerellus cornucopiooides*.

**rossinyolic**. Nombre vulgar catalán de la seta: *Cantharellus lutescens*.

**rostrizo**. Tostón, cochinillo asado.

**rota de cavall**. Nombre vulgar catalán de la seta: *Scleroderma verrucosum*.

**rota de cavall groga**. Nombre vulgar catalán de la seta: *Scleroderma vulgare*.

**rotatouille**. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: verduras cocidas en aceite de oliva.

**rotelle**. Pasta alimenticia en forma de ruedas con radios. Véase: pastas cortas. Nombre original: ruote di carro.

**roti de porc a l'anglaise**. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “cerdo”. Nombre español: cerdo al horno con relleno de salvia y salsa de manzanas. Véase: cerdo en la cocina de Francia.

**rotja**. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Liza aurata* (Risso). Sinónimo: **galuepe**.

**rotja**. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

**rotje**. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Scorpaena barbata* (Lacépède). Sinónimo: **cabracho**.

**rotulación**. Véase: rotulación y etiquetado.

**rotulación de alimentos conservados**. Véase: prohibiciones en alimentos conservados.

**rotulación de barnices.** Véase: rotulación de barnices, ceras y encáusticos; prohibiciones de rotulación de barnices, ceras y encáusticos.

**rotulación de barnices, ceras y encáusticos.**

Según el Código Alimentario, 5.38.22. Los barnices ceras y encáusticos se presentarán rotulados con arreglo a las normas del capítulo IV de este Código (Condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado) No se permitirá el uso del nombre "cera de abejas", "cera pura", "cera fina", "cera extra", o el empleo de la palabra "abeja" o "colmena", o sus representaciones gráficas, aunque formen parte de la marca, cuando el producto no esté fabricado exclusivamente con la de abejas. Cuando contenga disolventes inflamables deberán llevar visiblemente escrito en los envases "Muy inflamable". "No lo acerquen al fuego". Véase: barnices, ceras y encáusticos.

**rotulación de bebidas espirituosas.** Véase: rotulación y envasado de bebidas espirituosas; envasado y rotulación de bebidas espirituosas.

**rotulación de cacao.** Véase: envasado y rotulación de cacao y derivados.

**rotulación de café.** Véase: envasado y rotulación de café.

**rotulación de caramelos.** Véase: envasado y rotulación de productos de confitería.

**rotulación de ceras.** Véase: rotulación de barnices, ceras y encáusticos; prohibiciones de rotulación de barnices, ceras y encáusticos.

**rotulación de chocolate.** Véase: envasado y rotulación de chocolate y derivados.

**rotulación de conservas.** Véase: envasado y rotulación de conservas.

**rotulación de cosméticos.** Véase: envasado y rotulación de cosméticos.

**rotulación de cuajo.** Véase: envasado y rotulación de cuajo.

**rotulación de derivados de cacao.** Véase: envasado y rotulación de cacao y derivados.

**rotulación de derivados de chocolate.** Véase: envasado y rotulación de chocolate y derivados.

**rotulación de derivados de té.** Véase: envasado y rotulación de té y derivados.

**rotulación de derivados especiales de cacao.** Véase: envasado y rotulación de derivados especiales de cacao.

**rotulación de encáusticos.** Véase: rotulación de barnices, ceras y encáusticos; prohibiciones de rotulación de barnices, ceras y encáusticos.

**rotulación de especias.** Véase: envasado y rotulación de especias.

**rotulación de fertilizantes.** Según el Código Alimentario, 5.37.04. En las etiquetas figurará la formulación de los elementos activos que entran en su composición y la riqueza en los mismos. Los elementos activos se designarán con el nombre común, y junto a ellos, entre paréntesis, el nombre químico. También se indicarán las prevenciones y normas que deben observarse durante su empleo. Ver: fertilizantes.

**rotulación de galletas.** Véase: manipulaciones y rotulación de galletas.

**rotulación de gasificantes.** Véase: manipulaciones y rotulación de gasificantes.

**rotulación de grasas comestibles.** Según el Código Alimentario, 3.16.12. En los preparados alimenticios que contengan grasas

añadidas, se especificará la naturaleza de las mismas. Véase: grasas comestibles; contenido de grasas de los alimentos.

**rotulación de grasas concretas.** Véase: rotulación y publicidad de grasas concretas.

**rotulación de huevos.** Según el Código Alimentario, 3.14.15. Los huevos "conservados" y "refrigerados" deberán llevar marcado en la cáscara, con caracteres bien visibles e indelebles: a) La clase de huevo de que se trate, conforme al artículo 3.14.02 (clasificación de los huevos) b) La fecha de entrada en la cámara frigorífica o el medio de conservación utilizado. c) La procedencia, y los extranjeros, además, la indicación "IMPORT". Véase: huevos y derivados.

**rotulación de jarabes.** Véase: envasado y rotulación de jarabes.

**rotulación de los preparados alimenticios especiales.** Véase: envasado y rotulación de los preparados alimenticios especiales.

**rotulación de manteca de cerdo.** Véase: envasado y rotulación de manteca de cerdo.

**rotulación de mantequilla.** Véase: envasado y rotulación de mantequilla.

**rotulación de margarina.** Véase: rotulación y publicidad de margarina.

**rotulación de nata.** Véase: envasado y rotulación de nata.

**rotulación de parasiticidas.** Según el Código Alimentario, 5.37.12. Con el fin de normalizar la terminología, se diferenciará claramente el nombre común, el nombre químico y el nombre comercial. \* En las etiquetas figurará claramente la formulación, indicando los principios activos que entran en la composición y su riqueza. Los elementos activos figurarán con el nombre común y, junto a éste, entre paréntesis, el nombre químico. \* También figurarán en las etiquetas la forma de manejo y dosis máxima del producto a aplicar en cada tratamiento. \* En los envases, o

en prospectos aparte, figurarán claramente las norma a aplicar en caso de intoxicación por estos productos. Véase: parasiticidas.

**rotulación de pescados.** Véase: rotulación y etiquetado de pescados.

**rotulación de polvos para productos de confitería.** Véase: manipulación y rotulación de polvos para productos de confitería y repostería.

**rotulación de preparados alimenticios especiales.** Véase: envasado y rotulación de preparados alimenticios especiales.

**rotulación de productos de confitería.** Véase: envasado y rotulación de productos de confitería.

**rotulación de quesos.** Véase: envasado, etiquetado, rotulación y venta de quesos.

**rotulación de salsas.** Según el Código Alimentario, 3.24.80. En los rótulos, además de lo dispuesto en el capítulo IV (Condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado) de este Código, figurará su composición cualitativa y los conservadores autorizados que lleven. Véase: salsas.

**rotulación de sucedáneos de café.** Véase: envasado y rotulación de sucedáneos de café.

**rotulación de té.** Véase: envasado y rotulación de té y derivados.

**rotulación de vinos.** Véase: envasado y rotulación de vinos.

**rotulación y etiquetado.** Según el Código Alimentario, Capítulo IV. Sección 2<sup>a</sup>. Comprende: 2.04.15 **Rótulo y etiqueta.** 2.04.16 **Redacción de rótulos.** 2.04.17 **Contenido de las etiquetas.** 2.04.18 **Fecha y control de fabricación.** 2.04.19 **Prohibiciones.** Véase: condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado.

**rotulación y etiquetado de pescados.** Según el Código Alimentario, 3.12.18. Cualquiera que sea el tipo de embalaje o envase de los pescados secos, salados, ahumados o congelados, irá provisto de una etiqueta o litografía do en el que se haga constar, además de lo que se ordena en el capítulo IV (Condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado) de este Código, el número de Registro Sanitario y aquellos datos que señalen las reglamentaciones correspondientes. Véase: disposiciones comunes a pescados y derivados.

**rotulación y publicidad de grasas concretas.** Según el Código Alimentario, 3.16.57. En las etiquetas, rótulos, propagandas y documentación mercantil, además de tenerse en cuenta lo dispuesto en el capítulo IV (Condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado) de este Código y reglamentaciones complementarias, se observarán las normas específicas que siguen: a) Se utilizará la denominación de “**Grasa concreta**”, seguida de su aplicación específica. b) Se incluirá el calificativo “**Vegetal**” si todos sus componentes son de esta naturaleza. c) No podrán usarse palabras que introduzcan a considerarlas como producto natural, ni tampoco marcas o alegorías que lleven al mismo error. Véase: grasas concretas.

**rotulación y publicidad de margarina.** Según el Código Alimentario, 3.16.50. En las etiquetas, rótulos, propaganda y documentos comerciales se tendrá en cuenta lo dispuesto en el capítulo IV de este Código y en la reglamentación correspondiente, y además las siguientes normas: a) La denominación de “margarina” figurará claramente impresa en los envases, así como el número del registro sanitario y el de identificación del lote. b) Podrá añadirse la palabra “vegetal” si los componentes son exclusivamente de esta na-

turaleza. c) No podrán usarse frases que introduzcan a confusión con la mantequilla u otras grasas, así como emplearse marcas o dibujos relacionados con la industria láctea. Véase: margarina.

**rótulo.** Según el Código Alimentario, 2.04.15. Es la inscripción o marca que se adhiere, imprime o graba en los embalajes, carteles y anuncios. \* Es etiqueta la leyenda que preceptivamente se adhiere, imprime, litografía o graba en un producto, envase o envoltura. Véase: rotulación y etiquetado.

**rótulos de productos de régimen.** Véase: prohibiciones de productos dietéticos y de régimen.

**rótulos de productos dietéticos.** Véase: prohibiciones de productos dietéticos y de régimen.

**roturar.** Arar o labrar por primera vez las tierras o los montes para ponerlos en cultivo.

**rouci bile.** Véase: uva Chardonnay,

**rouge.** Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Lutjanus purpureus* (Poey). Sinónimo: **pargo colorado**.

**rouge.** Nombre vulgar, en La Guayana Francesa, del pez: *Lutjanus synagris* (Linnaeus). Sinónimo: **pargo biaiba**.

**rougets a la niçoise.** Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: mujol rojo al estilo de Niza.

**rouquet.** Nombre vulgar, en Uruguay, del pez: *Helicolenus dactylopterus* (Delaroche). Sinónimo: **rascacio rubio**.

**rouille.** Véase: guiso marsellés de pescado.

**roulada.** Fiambre que se puede elaborar con distintas carnes y vegetales, así como con yemas de huevo cocidas. según el Código

Alimentario, 3.10.27. Es el fiambre compuesto de envoltura, relleno o pasta y decorado. La envoltura es una capa de tocino inferior a 3 mm de espesor, la pasta está constituida por mezclas de carne de cerdo, vacuno y tocino con sal y especias. Los decorados se hacen con diversos elementos, lengua, molleja de aves, huevo, sangre, etc. El conjunto es sometido a cocción. Véase: fiambres.

**Roulenia richardi.** Pez. Designación oficial: **pez pelícano**.

**round whitefish.** Nombre vulgar inglés del pez: *Prosopium cylindraceum*.

**rouro.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Armillaria mellea*.

**rousillon.** Véase: uva garnacha tinta.

**rousillon tinto.** Véase: uva garnacha tinta.

**rousseau.** Véase: uva Chardonnay,

**rousset.** Véase: uva Chardonnay,

**rousset beaunois.** Variedad de uva blanca. Véase: uva chardonnay.

**rouvaillard.** Véase: uva garnacha tinta.

**roux.** Un roux (término francés para castaño rojizo) es una mezcla de volúmenes iguales de harina cocida en mantequilla hasta que haya tomado un ligero color dorado. Se usan al comienzo de la cocción para espesar muchas salsas clásicas, principalmente, francesas. El color no debe ser nunca más oscuro que el de café con leche. Se denomina entonces **roux oscuro**. El más claro tiene un color amarillo pálido; es el **roux blanco**. El llamado propiamente **roux rubio** es el de color intermedio entre ambos. Los roux deben quedar siempre algo líquidos y fluidos. Véase: salsas.

**roux blanco.** Véase: roux.

**roux oscuro.** Véase: roux.

**roux rubio.** Véase: roux.

**rovalo.** Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Centropomus pectinatus* (Poey). Sinónimo: **robalo constantino**.

**rovalo.** Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Centropomus robalito* (Jordan y Gilbert). Sinónimo: **robalo aleta amarilla**.

**rovelló.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Lactarius sanguifluus*.

**rovelló bord.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Lactarius chrysorrheus*.

**rovelló d'obaga.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Lactarius deliciosus*.

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

**rovelló pinatell.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Lactarius deliciosus*.

**rovelló segales.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Hypomyces lateritius*.

**rovellón.** Nombre vulgar de la seta: *Lactarius deliciosus*.

**rovellona.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Hypomyces lateritius*.

**Rovetus temminckii.** Pez. Designación oficial: **escolar**.

**roya babilitana.** Variedad de raza de oveja de la raza Castellana. Utilizada en la Denominación: Ternasco de Aragón.

**royal.** Véase: aceituna royal.

**royal de Calatayud.** Véase: aceituna royal de Calatayud.

**royal gem.** Véase: melocotón royal gem.

**royal red.** Variedad de manzana. Utilizada en la Denominación: Poma de Girona.

**roz bi saffran.** Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: arroz marroquí con frutas secas y nueces.

**Rozites caperata.** Familia: naucariáceas. Género: rozites. Características: Velo general en forma de pruina y esporas verrugosas con poro germinativo. Seta de carne blanda y fibrosa, blanquecina y con manchas marrón claro. Es una seta muy buscada, que se presta perfectamente a la conservación en aceite o vinagre. Nombre vulgar: **rocites arrugado**. En vascuence: **errozite**.

**r-RNA.** Abreviatura de: ácido ribonucleico ribosómico.

**RTE.** Acrónimo de *ready to eat* (listos para consumir) Véase: cereales listos para consumir.

**ruán.** Véase: pato de Ruán.

**Ruanes.** 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.

**rubia.** Nombre vulgar, en México, del pez: *Rabirubia inermis* (Peters). Sinónimo: **pargo barbirubia**.

**rubia.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Johnius gilberti* (Abbot). Sinónimo: **corvina pampera**.

**rubia de Lyon.** Nombre vulgar de un cultivar de la acelga (*Beta vulgaris* var. *rapa* for. *Cycla*).

**rubia de Trieste.** Nombre vulgar de un cultivar de la acelga (*Beta vulgaris* var. *rapa* for. *Cycla*).

**rubia del mar.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Anchoa nasus* (Kner y Steindachner). Sinónimo: **anchoa samasa**.

**rubia gallega.** Raza de vaca de leche. Utilizada en la Denominación: Quiexo de Arzúa-Ulloa, Queixo tetilla, Queixo de San Simón.

**rubiaca.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Coris giofredi* (Risso). Familia: lábridos. Sinónimo: **julia**.

**Rubiaceae.** Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: metachichlamydeae (sympetalae – gamopetalae-monopetalae) Orden: rubiales. La familia de las rubiáceas comprende hasta 4500 especies, distribuidas por todas las latitudes. Son plantas leñosas o herbáceas, de hojas opuestas y simples, generalmente enteras y provistas de estípulas libres o soldadas con las hojas o las estípulas vecinas, o bien son semejantes a las hojas y forman parte con éstas de los verticilos foliares, que son uniformes y aparentemente constituidos por numerosos miembros. Las flores son actinomorfas, por excepción zigomorfas, generalmente agrupadas en cimas y en racimos, y las cimas, reunidas, a su vez, en capítulos. Sinónimo: **rubiáceas**. Consideramos: borojó (*Borojoa patinoi*), cafeto de Liberia (*Coffea liberica*), cafeto (*Coffea arabica*), galio (*Galium verum*), raspilla (*Galium odoratum*).

**rubiáceas.** Véase: *Rubiaceae*.

**rubial.** Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Dentex cetti* (Risso). Sinónimo: **dentón**.

**rubiel.** Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Dentex erythrostoma* (Risso). Sinónimo: **cachucho**.

**rubio.** Designación oficial española del pez: *Chelidonichthys lastoviza*; *Trigla adriatica*; *Trigla digisternis*; *Trigla lastoviza*; *Trigla lineata*; *Trigloporus lastoviza*. Sinónimo oficial: Arraigorri; Bebo; Berete; Borracha; Borracho; Borratxo; Escacho; Kolo; Lluerna; Lluerna ordinaria; Morro corto; Murlina; Peona; Perlói zirrindatua; Perlón; Putxana; Rafalet; Rafel; Rafelet; Rafet; Urta.

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

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

**rubio.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

**rubio.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluido Melilla y Ceuta), del pez: *Mullus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **salmonete de fango**.

**rubio.** Nombre vulgar, en Argentina, del pez: *Helicolenus dactylopterus* (Delaroche). Sinónimo: **rascacio rubio**.

**rubio.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Trigla lyra* (Linnaeus, Bonaplata). Sinónimo: **garneo**.

**rubio.** Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Prionotus carolinus* (Linnaeus). Sinónimo: **rubio carolino**.

**rubio.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Trigla lyra* (Linnaeus, Bonaplata). Sinónimo: **garneo**.

**rubio.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Aspidotrigla cuculus* (Linnaeus). Sinónimo: **arete**.

**rubio.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus). Sinónimo: **borracho**.

**rubio.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Lepidotrigla aspera* (Günther, Sauvage). Sinónimo: **cabete**.

**rubio.** Nombre vulgar, en las Islas Canarias, del pez: *Trigla corax* (Bonaparte, Monreau). Sinónimo: **alfondega**.

**rubio.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Haemulon multilineatum* (Poey). Sinónimo: **ronco catire**.

**rubio.** Nombre vulgar, en Méjico, del pez: *Haemulon schranki* (Jordan y Jenkins). Sinónimo: **ronco chere-chere**.

**rubio.** Nombre vulgar, en Puerto Rico, del pez: *Rhomboplites aurorubens* (Cuvier). Sinónimo: **pargo cunaro**.

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

**rubio.** Variedad de cerdo ibérico predominante en las provincias andaluzas junto con el manchado de Jabugo. Véase: cerdo ibérico.

**rubio angelito.** Designación oficial española del pez: *Prionotus loxias*. Sinónimo oficial: Angelito; Falso volador; Lapón; Pez rey; Vaca; Vaquita; Volador.

**rubio armado.** Designación oficial española del pez: *Peristedion gracile*.

**rubio cabro.** Designación oficial española del pez: *Prionotus gymnostethus*. Sinónimo oficial: Cabrilla; Cabro; Lapón; Trigla; Vaquita; Volador.

**rubio cano campiñés.** Variedad de cerdo. Véase: cerdo ibérico.

**rubio carolino.** Designación oficial española del pez: *Prionotus carolinus*. Sinónimo oficial: Rubio.

**rubio colorado.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Helicolenus dactylopterus* (Roule, de Buen, Fowler). Sinónimo: **gallineta**.

**rubio de Juan Fernández.** Designación oficial española del pez: *Chelidonichthys pictus*; *Pteryotrigla picta*. Sinónimo oficial: Pez mariposa de Juan Fernández; Trigla.

**rubio dorado gaditano.** Variedad de cerdo. Véase: cerdo ibérico.

**rubio falso volador.** Designación oficial española del pez: *Prionotus miles*. Sinónimo oficial: Gallina.

**rubio gallineta.** Designación oficial española del pez: *Prionotus ruscarius*. Sinónimo oficial: Cabrilla voladora; Callina; Callineta; Lapón; Mal armado; Polla; Torito; Vaca; Vaquita; Volador.

**rubio lapón.** Designación oficial española del pez: *Prionotus birostratus*. Sinónimo oficial: Gallineta; Lapón; Lopón; Vaquita.

**rubio mariposa.** Designación oficial española del pez: *Prionotus guttata*. Sinónimo oficial: Pez mariposa; Pez mariposa común.

**rubio polla.** Designación oficial española del pez: *Prionotus horrens*. Sinónimo oficial: Angelito; Cabro; Gallina; Gallineta; Lapón; Mal armado; Petirrojo de mar; Polla; Torito; Vaca; Vaquita; Volador.

**rubio rey.** Designación oficial española del pez: *Prionotus albirostris*. Sinónimo oficial: Cabrilla; Cabro; Gallina; Gallineta; Pez rey; Pez sapo; Polla; Volador.

**rubio sapo.** Designación oficial española del pez: *Prionotus quiescens*. Sinónimo oficial: Falso volador; Gallina; Gallina de mar; Gallineta; Lapón; Peje mariposa; Pez mariposa; Pez rey; Pez sapo; Polla; Vaca; Vaquita; Volador.

**rubio vaquita.** Designación oficial española del pez: *Prionotus xenisma*. Sinónimo oficial: Falso volador; Gallineta; Lapón; Torito; Trigla; Vaca; Vaquita; Volador.

**rubio volador.** Designación oficial española del pez: *Prionotus evolans*; *Prionotus stephanophrys*. Sinónimo oficial: Cabrilla voladora; Falso volador; Falso volador con cabrilla; Lapón; Vaca; Vaquita; Volador.

**rubio volador.** Nombre vulgar, en Cuba, del pez: *Prionotus adspersus* (Meek y Hildebrand). Sinónimo: **testolín azul**.

**rubioca.** Designación oficial española del pez: *Carapus acus*; *Carapus imberbis*; *Fierasfer acus*; *Fierasfer fontanesi*; *Fierasfer imberbis*; *Gymnotus acus*; *Notopterus fontanesi*; *Ophidium fierasfer*; *Ophidium imberbe*. Familia: carápidos. Sinónimo oficial: Fi de murena mansa; Julia; Kurriaca; Panfont; Pataca; Pixota de carall de Jan; Pixota de llanguet; Zurriaga.

**rubioca.** Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Coris giofredi* (Risso). Familia: lábridos. Sinónimo: **julia**.

**rubioca.** Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Coris giofredi* (Risso). Familia: lábridos. Sinónimo: **julia**.

**rubioca.** Nombre vulgar, en Galicia, del pez: *Coris giofredi* (Risso). Familia: lábridos. Sinónimo: **julia**.

**rubiol.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Psalliota arvensis*; *Psalliota campestris*.

**rubiol de bosc.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Psalliota silvicola*.

**rubiola.** Nombre vulgar catalán de la seta: *Psalliota arvensis*; *Psalliota campestris*.

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

**rubito.** Nombre vulgar, en Las Islas Canarias, del pez: *Aspitrigla obscura* (Linnaeus). Sinónimo: **bejel**.

**rubixantina.** (E-161 d) 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: xantofílas.

**rubos.** Pronunciación de **rooibos**. Véase: rooibos; *Aspalathus linearis*.

**Rubus caesius.** Familia: rosáceas. Tribu: rosoides. Fruto de la zarza. La zarza es una planta arbustiva espinosa que crece infestante en los bosques, en setos y en la maquia de todo el hemisferio septentrional. Se ha cultivado con éxito sobre todo en Gran Bretaña y Estados Unidos (en la costa del Pacífico) El fruto, zarzamora o mora, jugoso negro, rojo púrpura o, a veces, blanco amarillento, distribuidos por doquier sobre las ramas, está formado por un agregado de pequeñas drupas reunidas en un único receptáculo. Según la variedad de que se trate, maduran entre junio y septiembre. Es una fruta delicada. Si añade un poco de azúcar a las moras, se conservarán más tiempo y atenuará el cambio de color. Las moras están deliciosas al natural o con helado, yogur o nata. Con ellas se pueden preparar mermeladas, jaleas, jarabes, vinos y aguardiente (ratafia). Nombre vulgar: zarzamora, **mora**. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Rubus fruticosus*, L. Véase: frutas carnosas.

**Rubus caesius X Rubus ideaeus.** Familia: rosáceas. Baya grande de textura jugosa y sabor a frambuesa, obtenida del cruce de frambuesa con mora. Véase: bayas. Nombre vulgar: **boysenberry**.

**Rubus fruticosus.** Familia: rosáceas. Mora temprana de un sabor extraordinario. No tiene espinas. Existen muchas variedades: adrienne; bedford gigante; loch ness; silvanberry; waldo; zarzamora. Es una fruta de múltiples usos y se consume tanto cruda como cocinada. Nombre vulgar: bedford gigante, **waldo**. Una especie silvestre recibe el nombre de **bramble**. Véase: bayas.

**Rubus ideaeus.** Familia: rosáceas. Tribu: rosoides. Es un arbusto en forma de matorral, espinoso, espontáneo en los bosques montanos de Europa y Asia templada, aunque actualmente se cultiva también en los Estados Unidos. Al igual que las moras, las frambuesas están formadas por un fruto compuesto, resultante del conjunto de pequeñas drupas pulposas provistas de un diminuto hueso, más pequeño que en las moras, y reagrupadas sobre un receptáculo no carnoso que en el momento de la cosecha permanece unido a la ramificación. Las frambuesas son de color rojo intenso, tienen sabor agrio dulce semejante a la zarzamora y despiden un perfume muy intenso y agradable. Están presentes en el mercado entre julio y octubre. Existen 2 especies: una de frutos rojos y otra de blancos; y distintas variedades, de las que consideramos las siguientes: Frambuesa chilliwack; Frambuesa dorada; Frambuesa glen moy; Frambuesa glen prosen; Frambuesa julia; Frambuesa leo. Pertenece al grupo de las frutas semiácidas. Nombre vulgar: **frambuesa común**. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Rubus ideaeus*, L. Véase: frutas carnosas.

**Rubus loganbaccus.** Familia: rosáceas. Cruce de mora con frambuesa. Baya pequeña, ideal para mermeladas. De sabor ácido, es ideal para postres de frutas silvestres o mermeladas. Véase: bayas. Nombre vulgar: **loganberry**.

**ruch.** Designación oficial española del pez: *Deltentosteus aphia*; *Deltentosteus quadrimaculatus*; *Gobius aphia*. Sinónimo oficial: Gombit.

**ruch.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Bathygobius jozo* (Fowler). Sinónimo: **chaparrudo**.

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

**ruch.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Eleotris auratus* (Cuvier). Sinónimo: **gobio dorado**.

**ruch.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Gobius cruentatus* (Gmelin). Sinónimo: **gobit**.

**ruch.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Gobius elongatus* (Canestrini). Sinónimo: **cabuxino**.

**ruch d'algas.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Bathygobius jozo* (Fowler). Sinónimo: **chaparrudo**.

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

**ruco.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Pomadasys macracanthus* (Günther). Sinónimo: **corocoro coche**.

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

**ruco.** Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Pomadasys branickii* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro curruca**.

**ruco.** Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Pomadasys panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro mapache**.

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

**ruco.** Nombre vulgar, en Nicaragua, del pez: *Pomadasys panamensis* (Steindachner). Sinónimo: **corocoro mapache**.

**rúcula.** Nombre vulgar de la planta: *Eruca vesicaria* sub. *sativa*.

**rúcula turca.** Nombre vulgar de la planta: *Bunias orientalis*.

**ruda común.** Nombre vulgar de la planta: *Ruta graveolens*.

**ruda de hoja sencilla.** Variedad de ruda común (*Ruta graveolens*) Use una o dos hojas en ensaladas, rellenos de hierbas, sopas de verdura, platos de queso; también en marinadas para caza y vinagres de hierbas.

**ruda disciplinada.** Esta variedad se usa como la ruda común (*Ruta graveolens*) Añada ruda a una mezcla de albahaca, menta, orégano, perejil, ajedrea y tomillo para reemplazar la sal.

**Ruditapes decussatus.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **almeja fina**.

**Ruditapes filipinorum.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **almeja japonesa**.

**Ruditapes filippinarum.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **almeja japonesa**.

**Rueda.** 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» prototípico racial de machos de raza Duroc.

**rueda.** Nombre vulgar, en Andalucía (incluyendo Melilla y Ceuta), del pez: *Cephalus orthragoriscus* (Risso). Sinónimo: **pez luna**.

**ruff.** Nombre vulgar inglés del pez: *Arripis georgianus*.

**ruffec.** Cultivar de la planta “*Cichorium endivia* var. *crispa*”(escarola rizada).

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

**rufina.** Nombre vulgar, en Cataluña, del molusco: *Pecten jacobaeus* (Linnaeus). Sinónimo: **concha de peregrino**.

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

**rufina.** Nombre vulgar, en El Levante Español, del pez: *Helicolenus dactylopterus* (Roule, de Buen, Fowler). Sinónimo: **gallineta**.

**ruget.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Mullus barbatus surmuletus* (Day, Lozano Rey). Sinónimo: **salmonete de roca**.

**ruget de fang.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Mullus barbatus* (Linnaeus). Sinónimo: **salmonete de fango**.

**ruget roqué.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Mullus barbatus surmuletus* (Day, Lozano Rey). Sinónimo: **salmonete de roca**.

**ruibarbo.** Nombre vulgar de la planta: *Rheum palmatum*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Ruibarbo	
Ácido ascórbico (C) (mg)	6,00
Ácido fólico (μg)	7,00
Calcio (mg)	93,00
Carbohidratos (g)	0,80

Ruibarbo	
Cinc (mg)	0,10
Energía (kcal)	7,50
Energía (kJ)	31,35
Fibra (g)	1,40
Fósforo (mg)	17,00
Grasa (g)	0,10
Hierro (mg)	0,30
Magnesio (mg)	13,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,40
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,02
<b>Porción comestible (%)</b>	87,00
Potasio (mg)	290,00
Proteína (g)	0,90
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,03
Sodio (mg)	3,00
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,03
Vitamina A (μg eq. retinol)	6,00
Vitamina E (mg)	0,20

**ruibarbre.** Nombre vulgar catalán de la planta: *Rheum rhabonticum*. Sinónimo: **ruibarbo**

**Ruidera.** 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.

**rujak.** Nombre del plato de la cocina de Indonesia. Nombre español: Ensalada de frutas con especias.

**rulander weiss.** Véase: uva Chardonnay,

**rumen.** Reservorio gástrico de los rumiantes. Véase: callos.

**Rumex acetosa.** Familia: poligonáceas. Orden: poligonales. Planta análoga a las de otras especies del género *Rumex*, que se come como verdura o se utiliza como condimento por su sabor ácido, debido al oxalato potásico que

contiene. La acedera, con un sabor áspero y ácido parecido al del limón, añade una nota refrescante a las ensaladas. Cocida, se prepara como la espinaca y está muy buena en sopa y salsas. La sopa de acedera es un clásico en varios países europeos. La acedera constituye la guarnición tradicional del pescado y la ternera. Esta verdura es una fuente excelente de vitamina C, magnesio, vitamina A y potasio. Nombre vulgar: **acedera**, vinagreta. Según el Código Alimentario, 3.21.06. Es la hoja y tallo tiernos de la planta *Rumex acetosa*, L. Véase: productos hortícolas.

***Rumex scutatus***. Familia: poligonáceas. Se emplean las hojas tiernas en ensaladas verdes; las más duras pueden reemplazar a la espinaca. Cocida en manteca, combina con espinacas y acelgas. Si está trinchada es ideal para espolvorear unas patatas hervidas. Nombre vulgar: **lengua de vaca**, lengua de vaca crespa, acedera redonda. Véase: hierbas aromáticas, especias y semillas.

**rumiguera**. Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Dipturus batis* (Rafinesque). Sinónimo: **noriega**.

***Rumina decollata***. Caracol terrestre que presenta concha cilíndrica truncada en la base y de color claro brillante. Especie mediterránea se encuentra en los ribazos de las huertas entre la hojarasca y debajo de las piedras, y es la única representante ibérica de una familia de gasterópodos pulmonados africanos.

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

**rungo**. Cerdo de menos de un año. Véase: cerdo.

**runner type**. Variedad de la planta: *Arachis hypogaea*.

**ruote di carro**. Pasta alimenticia compuesta originaria de Italia, comprendida en el grupo de las *forme speciali*. Son populares en Sicilia, de donde provienen. Sinónimo: *rotelle*. Nombre español: ruedas de carro.

***Rupicapra rupicapra***. Véase: *Rupicapra rupicapra pyrenaica*.

***Rupicapra rupicapra parva***. Véase: *Rupicapra rupicapra pyrenaica*.

***Rupicapra rupicapra pyrenaica***. Familia: bóvidos. Antílope del tamaño de una cabra, con 2 cuernos rectos terminados en gancho; su pelaje es oscuro, su piel muy estimada y su carne muy buena para comida; en invierno cambia el color del pelaje a un tono más oscuro que el de verano, que es leonado claro; los machos tienen en la cruz un mechón de pelos de unos 20 cm de longitud que se eriza cuando se irritan; la duración de su vida es de 30-40 años y se reúne en rebaños de 30-40 ejemplares, compuestos de hembras y machos jóvenes; los machos viejos viven solos o en compañía de 2 ó 3 más jóvenes. La gamuza de los Pirineos se distingue de la de los Alpes (*Rupicapra rupicapra*), por su talla menor, cuernos más pequeños y por el pelaje de verano. La gamuza de la cordillera cantábrica (*Rupicapra rupicapra parva*) es algo menor que la pirrenaica. Nombre vulgar: gamosa, **gamuza**, isart, isarzo, rebeca, rebeco, sarrio.

**ruqué**. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus bailloni* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **durdo**.

**ruqué**. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus cornubicus* (Risso). Sinónimo: **bodión**.

**ruqué**. Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus guttatus* (Risso). Sinónimo: **tordo de roca**.

**ruqué.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus pavo* (Valenciennes). Sinónimo: **peto**.

**ruqué.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus quinquemaculatus* (Risso). Sinónimo: **planchita**.

**ruqué.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Crenilabrus tinca* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **zorzar**.

**ruquer.** Nombre vulgar, en Cataluña, del pez: *Crenilabrus tinca* (Cuvier y Valenciennes). Sinónimo: **zorzar**.

**ruqueta.** Nombre vulgar de la planta: *Eruca vesicaria* sub. *sativa*.

**russet.** Véase: patata russet.

**russet burbank.** Véase: patata russet burbank.

**russling.** Variedad de uva blanca. Véase: uva riesling.

**Russula acrifolia.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: compactas. División: nigrantinas. Carne compacta de color blanco, pero que con el aire se enrojece un poco y pasa lentamente a tomar tonos grises sin llegar a ennegrecerse. El sabor es muy acre en las láminas y casi dulce en el resto. y el olor suave. Comestible mediocre. En vascuence: **gibelilun orrimin**.

**Russula adusta.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: compactas. División: nigrantinas. Carne espesa, dura, blanquecina que toma lentamente color pizarra con el aire y luego rojizo terminando negruzco. De sabor dulce y olor suave, es comestible mediocre. En catalán: **carnoner**. En vascuence: **gibelilun erre**.

**Russula aeruginea.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada crema. Sin olor a crustáceos o a pescado. Seta de carne blanca y firme tiene un sabor dulce. Aunque es comestible, no

conviene consumir esta seta, pues puede provocar envenenamientos leves que se caracterizan por la aparición de náuseas y vómitos fuertes. No debe ser confundida con la carbonera (*Russula cyanoxantha*), excelente comestible y menos con la *Amanita phalloides* con la que se asemeja peligrosamente por su sombrero verde, la *Amanita phalloides* posee un pie provisto de volva y anillo. Nombre vulgar: **rúsula verde del abedul**, rúsula color cardenillo. En catalán: **llora verda**. En vascuence: **gibelberde orrikrema**.

**Russula albonigra.** Familia: rusuláceas. Género: russula. Sub-género: compactas. División: nigrantinas. Carne dura de color blanco que toma directamente color negro a la fractura sin pasar por un enrojecimiento intermedio. Es inodora y su sabor es poco acre, casi dulce que recuerda a la menta. Comestible mediocre. En vascuence: **gibelilun orritnko; gibelilun zuribeltz**.

**Russula alutacea.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada amarilla. Sombreros con tintes marcadamente rojizos, rosados o amarillentos. Seta de carne blanca, muy compacta, con un ligero olor afrutado y sabor dulce. Con esporas amarillas viven en los bosques. Se trata de una seta bastante apreciada, que se presta a usos gastronómicos variados. Nombre vulgar: **cuagrás**. En catalán: **cualbre llora; llora**. Según el Código Alimentario, 3.21.19. Hongo comestible de consumo, espontánea o cultivada, en Cataluña y Vascongadas. *Russula alutacea*, Fr. Véase: setas comestibles.

**Russula amoena.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada crema. Con olor a crustáceos o a pescado. Carne cerrada y blanca, que es de color púrpura bajo la cutícula, de olor fuerte y característico como a crustáceos o pescado y sabor dulce. Es comestible pero no muy apreciado por su olor. En vascuence: **gibelibel polit**.

**Russula amoenolens.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: ingratas. InfraCaracterísticas: foetentineas. Carne blanquecina que pasa a ser grisácea. De olor parecido a la *Russula amoena* y de ahí el nombre de *amoenolens* tiene el mismo típico olor de aquella seta, como una mezcla de olor espermático, a pescado o a trimetilamina, olor que también tienen el *Lactarius volemus* y el *Hygrophorus cossus*. El sabor es muy acre y es una especie no comestible debido a su olor y sabor. En vascuence: **gibelmarroi ildaskatu**.

**Russula anthracina.** Familia: rusuláceas. Género: russula. Sub-género: compactas. División: nigrantinas. Carne espesa y cerrada, blanca. En contacto del aire pasa a gris negruzco y luego a negro. Sabor acre en las láminas y dulce en el resto. Olor a frutas como a peras maduras. Comestible mediocre poco estimada.

**Russula atropurpurea.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada amarilla. Sombrero rojo opaco como rijo púrpura, rojo vinoso, etc. Seta de carne compacta y frágil, con un característico olor afrutado, csi a miel, y sabor dulce o ligeramente picante. Comestible tras una cocción prolongada. En vascuence: **gibel beltzubel**.

**Russula aurata.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada amarilla. Sombreros con tintes marcadamente rojizos, rosados o amarillentos. Seta comestible de buena calidad, fácil de identificar por su colorido dorado en la cutícula y el oráceo de las láminas, así como por los reflejos amarillentos del pie. La carne es blanca, aunque a veces amarillea debajo de la cutícula, es muy dura y frágil, de olor casi imperceptible y un agradable sabor dulce.

Nombre vulgar: **rúsula dorada**. En catalán: **puagra retgera**. En vascuence: **gibel kuleto**.

**Russula azurea.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada blanca. Sombrero sin tonos rojizos ni rosáceos. Carne espesa y bastante cerrada, de color blanco pero que es algo rosada debajo de la cutícula del sombrero. No tiene olor muy señalado y su sabor es dulce aunque un poco desgradable. Se le considera comestible, para algunos mediocre, pero otros la tienen como buena comestible.

**Russula badia.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne amarga y esporada amarilla. Carne cerrada y dura de color blanco. Al principio algo dulce, pero al cabo de unos minutos es extremadamente acre persistente y ardiente, tanto que se la considera la más acre de todas las *Russulae*. Tiene olor a madera o aceite de cedro y este olor se hace más notable en una habitación cerrada al estrujar las láminas. No es comestible. En vascuence: **gibelaranja orindun; gibelorriska maltzmin**.

**Russula caerulea.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada amarilla. Sombreros sin tintes marcadamente rojizos, rosados o amarillentos. Seta de carne compacta y frágil, inodora y con un leve sabor amargo. No apta para el consumo. En vascuence: **gibelabel puntadun**.

**Russula chamaeleontina.** Otro nombre de la seta: *Russula lutea*.

**Russula chloroides.** Familia: rusuláceas. Género: russula. Sub-género: compactas. División: plorantinas. Carne blanca de sabor acre en las láminas y dulce en el resto. Tiene olor típico de arenque y es comestible

mediocre. En catalán: **pebrás**. En vascuence: **gibelzuri orribildu**.

**Russula claroflava**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada crema. Sin olor a crustáceos o a pescado. Carne cerrada, blanca que cambia a gris negruzco sobre todo en el pie, sin olor señalado o ligeramente a frutas y con sabor dulce. Buena comestible. En vascuence: **gibelhori hankagrissa**.

**Russula cutefracta**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada blanca. Sombrero sin tonos rojizos ni rosáceos. Carne muy espesa y dura de color blanco que toma algún tinte marrón en la base del pie y es un poco verdosa bajo la cutícula del sombrero. No tiene olor señalado y su sabor es dulce. Es buena comestible. En catalán: **lora dolça**.

**Russula cyanoxantha**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada blanca. Sombrero sin tonos rojizos ni rosáceos. Seta. Comestible excelente, muy apreciado por los buenos buscadores de setas. Su coloración violácea en el sombrero y su carne de sabor de avellana la hacen inconfundible. Es una especie de excelente calidad, que se recomienda cocinar a la brasa. Nombre vulgar: **carbonera**, rúsula de los cerdos. En catalán: **llora; puagra llora**. En catalán: **palomins**. En vascuence: **urretza; urritxa; urritza**. Según el Código Alimentario, 3.21.19. Hongo comestible de consumo, espontánea o cultivada, en el Norte de España y Pirineos. *Russula cyanoxantha*, Fr. Véase: setas comestibles.

**Russula decipiens**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne amarga y esporada amarilla. Carne espesa y cerrada en la juventud, de color blanco que toma tonos grisáceos en el pie y también en los lugares atacados. Tiene olor débil a frutas y

sabor un poco acre y tardío. No es comestible.

**Russula decolorans**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada crema. Sin olor a crustáceos o a pescado. Seta de carne compacta, blanca en los ejemplares jóvenes, casi inodora y de sabor dulce. Bastante apreciada, de sabor delicado. En vascuence: **gibelaranja han-kagorri**.

**Russula delica**. Familia: rusuláceas. Género: russula. Sub-género: compactas. División: plorantinas. Seta con carne frágil y poco compacta, con un característico olor a pescado. Se considera mediocre por su sabor poco agradable, que sólo pierde tras una larga cocción. Nombre vulgar: **rúsula blanca**. En catalán: **pebrassa blanca; tarrandós; pebrás**. En vascuence: **gibelzuri orrizabal**.

**Russula densifolia**. Familia: rusuláceas. Género: russula. Sub-género: compactas. División: nigrantinas. Carne blanca que con el aire pasa rápidamente a rosa vivo y luego a negro. Es inodora, muy acre y resulta comestible mediocre.

**Russula elephantina**. Otro nombre de la seta: *Russula mustelina*.

**Russula emetica**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada amarilla. Sombrero rojo vivo como ríjo carmín, rojo cinabrio, rojo sangre, etc. Seta no comestible y algunos la consideran incluso tóxicas; de todos modos no es aconsejable por su sabor, extremadamente fuerte. Sin látex, con las esporas incoloras, el píleo a menudo teñido de colores vivos. Es una especie muy frecuente en verano en todos los bosques. Nombre vulgar: **rúsula emética**. En catalán: **escaldabec; lleterola borda; pebressa vermella; puagra; puagra de sang de bou; ternes dolces**. En vascuence: **gibel gorri; gibelgorri okagarri; telleperretxiko**.

***Russula farinipes***. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: ingratis. InfraCaracterísticas: foetentineas. Carne blanca, amarillenta bajo la cutícula del sombrero, de olor fétido a frutas, o a harina y sabor bastante acre. No es comestible. En vascuence: **gibelokre orri-zuri**.

***Russula fellea***. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: ingratis. InfraCaracterísticas: felleineas. Seta de carne blanca y dura, de olor afrutado y sabor algo picante. no se considera apta para el consumo. En vascuence: **gibelokre konpotausain**.

***Russula flava***. Familia: rusuláceas. Seta comestible de buena calidad, que se identifica bien por su llamativo color amarillo y su hábitat. Una especie con la que se podría confundir es la *Russula ochroleuca*, no comestible, de color muy parecido, pero diferenciable por formar esporada blanca y no tener la carne dulce. Carne blanca friable, firme, que ennegrece en corte al aire, muy lentamente, de sabor dulce y olor agradable de frutas. Comestible de buena calidad. Nombre vulgar: **rúsula amarilla**.

***Russula foetens***. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: ingratis. InfraCaracterísticas: foetentineas. Seta no comestible, por su sabor picante acre, y por su olor fuerte y desagradable. Nombre vulgar: **rúsula maloliente**, rúsula fétida. En catalán: **cualbra pudent**. En vascuence: **gibelokre kirastun**. Véase: setas venenosas.

***Russula fragilis***, Fr. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada amarilla. Sombrero rojo opaco como rijo púrpura, rojo vinoso, etc. Carne delgada y frágil, muy escasa en el sombrero, de color blanco pero con manchas amarillas

en los lugares atacados. Termina siendo grisácea, es de olor suave como a frutas o a coco y de sabor muy acre. No es comestible. En catalán: **cualdra vermella escalda**. En vascuence: **gibelmore hauskor**.

***Russula graminicolor***. Otro nombre de la seta: *Russula aeruginea*.

***Russula grisea***. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada crema. Sin olor a crustáceos o a pescado. Carne dura y espesa, de color blanco con tendencia a pardear y de color rosa lila en los lugares atacados y bajo la cutícula. Tiene un olor poco señalado y un sabor dulce pero que es picante en las láminas. Es comestible. En vascuence: **gibelabel orri-krema**.

***Russula heterophylla***. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada blanca. Sombrero sin tonos rojizos ni rosáceos. Carne espesa, blanca, de sabor dulce y olor poco señalado. Es buen comestible. En catalán: **cualbra llora**. En vascuence: **gibelberde orrizuri; gibelori; gibelurdin**.

***Russula integra***. Familia: rusuláceas. Seta con carne firme y blancuzca, con tonalidades pardas u ocres, es comestible. Su sabor es dulce y carece casi de olor. Cocinada de manera adecuada, frita con aceite de oliva, es un plato apetecible, de sabor delicado. Es de buena calidad, especialmente en combinación con otras setas. Carne bastante espesa y cerrada en el sombrero y esponjosa en el pie. Es de color blanco con tendencia a pardear, de olor poco señalado y de sabor dulce como de nuez. Se le considera buena comestible. Nombre vulgar: **rúsula entera**. En catalán: **cualbra**. En vascuence: **gibelgorri; gibelmarroi orrioso; urritz gorritxu; urritz gorritxu**.

**Russula laurocerasi.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: ingratis. InfraCaracterísticas: foetentineas. Carne blanquecina de olor fuerte a almendras amargas o a laurel cerezo mezclado con olor fétido. Tiene gusto acre y es rechazable por su olor y sabor. En vascuence: **gibelokre almendrausain**.

**Russula lepida.** Otro nombre de la seta: *Russula rosacea*.

**Russula linnaei.** Otro nombre de la seta: *Russula xerampelina*.

**Russula lutea.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales. De carne dulce y esporada amarilla. Sombreros con tintes marcadamente rojizos, rosados o amarillentos. En vascuence: **gibel kamalehoi**. En vascuence: **gibelhori orrilaranja**. Sinónimo: *Russula chamaeleontina*. *Russula vitellina*.

**Russula luteotacta.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada amarilla. Sombrero rojo vivo como rijo carmín, rojo cinabrio, rojo sangre, etc. Carne compacta, dura y blanca que está manchada de rosa bajo la cutícula del sombrero, tiene olor suave a frutas o a coco, el sabor es acre y no es comestible. Algunos incluso la consideran tóxica, achacándole leves trastornos gástricos.

**Russula maculata.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne amarga y esporada amarilla. Carne compacta que recuerda por su dureza a la de la Russula lepida, de color blanquecino que toma luego tonos amarillentos, de olor a frutas y de sabor acre tardío y pasajero. No es comestible.

**Russula mairei.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada amarilla. Sombrero rojo vivo como rijo carmín, rojo cinabrio, rojo sangre, etc.

Carne bastante dura y cerrada, de color blanco que amarillea un poco en el pie y es rojiza bajo la cutícula. Tiene olor a frutas o a coco en las especies jóvenes o en fresco que luego puede ser poco pronunciado a miel. Es de sabor acre y no comestible. Se le tiene por algo tóxica. En vascuence: **gibelgorri orriurdinska**.

**Russula melliolens.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada crema. Sin olor a crustáceos o a pescado. Carne compacta, blanca que tiende a amarillear y a tomar tintes ocres en las zonas rotas. Tiene sabor dulce aunque un poco picante y un color tardío a miel sobre todo en los ejemplares viejos y en los desecados, pero a veces ese olor no se percibe cuando el ejemplar es joven y fresco. Es buen comestible. En vascuence: **gibelgorri eztiusain**.

**Russula mustelina.** Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada crema. Sin olor a crustáceos o a pescado. El sombrero globoso de los ejemplares jóvenes de esta seta, con su color pardo avellana, uniforme, se asemeja bastante al de los boletos. Es de tamaño grande, de 10 a 14 cm de diámetro, y pasa de ser esférico al principio a desplegarse luego conservando una depresión en su centro. La carne es gruesa y rígida, blancuzca, libera un olor francamente desagradable y su sabor acre la hace no comestible. Su olor repugnante recuerda al de la lejía. Sinónimo: *Russula elephantina*.

**Russula nigricans.** Familia: rusuláceas. Género: russula. Sub-género: compactas. División: nigrantinas. Se trata de una seta común en verano y otoño en bosques de planífolios y coníferas. La carne, en principio blanca, se vuelve de color rojo sangre y posteriormente ennegrece. Su olor es afrutado y su sabor dulce. Es comestible aunque no resulta exquisita. Esta rúsula presenta una curiosa característica, es casi impuntrescible y es frecuente encontrar los esque-

letos completamente negros de ejemplares del año anterior. También presenta la propiedad de albergar sobre sus ejemplares viejos una seta parásita, llamada *Nyctalis astrophora*, que crece en ramaletas de pequeños sombreros blancuzcos. Nombre vulgar: **rúsula ennegrecida**. En catalán: **carboner gros**. En vascuence: **urritz beltz; gibelilun orrizabal**.

**Russula ochroleuca**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: ingratis. InfraCaracterísticas: felleineas. Seta frecuente en bosques de coníferas y caducifolios; en zonas de monte y montaña, de verano a otoño. Tiene esporas que varían desde un tono blanco, hasta el ocre o amarillo yema de huevo. Debe su nombre los dos colores que exhibe. Es comestible pero mediocre. Nombre vulgar: **rúsula blanco ocrácea**. En vascuence: **gibelokre hankazuri**.

**Russula olivacea**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada amarilla. Sombreros con tintes marcadamente rojizos, rosados o amarillentos. Esta seta es la gigante del género *Russula* y su sombrero puede alcanzar los 20 cm de diámetro, aunque lo normal es que sea algo más pequeña (10 a 16 cm). Es grueso, firme, sin ser duro y primeramente casi esférico, luego plano, convexo y finalmente hundido, más o menos ondulado. Su color es extraordinariamente variable, generalmente de tonos verdes, pero también marrón oliváceo y en ocasiones gris verdoso, incluso púrpura, siendo normal una tonalidad distinta en su centro y en sus bordes. Seta de carne dura y frágil, de escaso olor y típico sabor a avellana. Es un comestible mediano, porque una vez cocido parece que se estuviera masticando serrín. Se presta a las más variadas preparaciones. Nombre vulgar: **rúsula color cuero**. En vascuence: **gibeloliba**.

**Russula paludosa**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada crema. Sin olor a crustáceos o a pescado. Es una hermosa seta de notable tamaño, de color rojo vivo o rojo manzana en el sombrero y con las laminillas amarillentas. La carne compacta y blanca, puede adquirir algún tono grisáceo. No tiene olor particular y el sabor es suave. Es una seta comestible que en la estación adecuada permite llenar la cesta, debido a lo abundante de su crecimiento y al gran tamaño que adquiere, ya que el tamaño de su sombrero puede superar los 16 cm. Crece entre matas de bayas en los bosques de coníferas, en zonas de montaña. Hay que buscarla entre los arándanos, donde es frecuente encontrarla escondida. Agradable al paladar.

**Russula parazurea**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada crema. Sin olor a crustáceos o a pescado. Carne cerrada algo frágil, blanca sin mancha rosa lila como la *Russula grisea*, de olor suave y de sabor dulce que es un poco picante en las láminas. Es comestible. En vascuence: **gibelberde ilun**.

**Russula pectinata**, Fr. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: ingratis. InfraCaracterísticas: foetentineas. Seta con carne poco consistente y esponjosa, de olor y sabor desagradables, como de pescado. No apta para el consumo. En vascuence: **gibelgris kirastun**. Véase: setas venenosas.

**Russula pseudointegra**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada amarilla. Sombreros con tintes marcadamente rojizos, rosados o amarillentos. Carne espesa muy dura y de color blanco que luego toma tintes grises o terrosos en contacto con el aire. De olor fuerte y

característico a frutas, como a una mezcla de mentol de geranios y láudano. Es amarga, al final ocre y no comestible por su sabor y olor. En vascuence: **gibelgorri geraniousain**.

**Russula puellaris**. Familia: rusuláceas. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada crema. Sin olor a crustáceos o a pescado. Seta pequeña y frágil, con carne blanda, sin olor y de sabor dulzón. Comestible pero de poca calidad. En vascuence: **gibelarrosa orrikorr**.

**Russula queletti**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne amarga y esporada crema. Sombrero rojo violeta. Pie rojo violeta. Seta de carne blanca, compacta y consistente, de olor afrutado y sabor acre y picante. Esta seta no es comestible por su desagradable acritud.

**Russula romellii**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada amarilla. Sombreros sin tintes marcadamente rojizos, rosados o amarillentos. Carne más bien blanda, blanco-amarillenta y de color oliva a amarillento bajo la cutícula del sombrero. De olor poco señalado y sabor dulce es buena comestible. En vascuence: **gibelubel orriahul**.

**Russula rosacea**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada blanca. Sombrero con tonos rojizos o rosados. Seta comestible de poco valor, se distingue bien por su color rojo carmín, y sobre todo por el olor y sabor a mentol que desprende su carne en fresco. Nombre vulgar: **rúsula graciosa**. En vascuence: **gibel hankagogor**. Sinónimo: *Russula lepida*.

**Russula rosea**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada blanca. Sombrero con tonos rojizos o rosados. Carne cerrada al principio, luego blanda y frágil, de color blanco con tendon-

cia a amarillar y algo rosada bajo la cutícula del sombrero. No tiene olor muy señalado y su sabor es dulce. Es comestible pero de poco valor. En catalán: **puagra de San de Dou**. En vascuence: **gibelarrosa lirain; gibelgorri; telleperretxiku**.

**Russula rubra**, Fr. Familia: rusuláceas. Se parece mucho a la *Russula rosacea* por el color del sombrero, pero el pie es blando y la carne muy acre y de olor a miel. Es de tamaño más pequeño y vive en bosques de hojas. Véase: setas venenosas.

**Russula sanguinea**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne amarga y esporada crema. Sombrero rojo sangre. Seta no comestible, pues produce trastornos intestinales fuertes, con diarreas, náuseas y vómitos, que afortunadamente pasan pronto sin mayores consecuencias. Existen otras especies de *Russula* con un gran parecido, como son: *Russula emetica*, *Russula mairei*, *Russula lepida*, etc., entre otras. Con las que se podría confundir en el campo. Nombre vulgar: **rúsula sanguínea**. En catalán: **cruela; cualbra sanguinea; marieta; puegra vermella**. En vascuence: **pinudi gibelgorri**.

**Russula sardonia**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne amarga y esporada blanca. Sombrero rojo violeta. Pie rojo violeta. Seta de carne dura, blanca, con un ligero olor afrutado y sabor bastante acre y picante. Especie no apta para el consumo. En catalán: **crualga morada; cualbra morada**. En vascuence: **pinudi-gibelubel**.

**Russula sororia**. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: ingratis. Características: foetideas. Carne densa, frágil y blanquecina que después es grisácea en general y de color marrón en las cavernas del pie. El sabor es acre y el olor muy fétido, primero espermático y luego a frutas. No es comestible.

***Russula torulosa***. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne amarga y esporada crema. Sombrero rojo violeta. Pie rojo violeta. Carne espesa y dura de color blanco, a veces un moco gris o azulado, es rojizo bajo la cutícula del sombrero. Tiene olor a manzanas y sabor poco acre. No es comestible. En vascuence: **gibelmore han-kamore**.

***Russula turci***. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada amarilla. Sombreros sin tintes marcadamente rojizos, rosados o amarillentos. Seta con carne dura y elástica, con olor a yodo y sabor dulce. Crece solamente en bosques de coníferas, en zonas de montaña. Especie de buena calidad. En vascuence: **gibelubel iodousain**.

***Russula vesca***. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada blanca. Sombrero con tonos rojizos o rosados. Esta bonita seta es la más primaveral de todas la *russulae* y es posible encontrarla durante el mes de mayo. Con frecuencia aparece horadado a causa de las larvas que lo consumen. El sombrero presenta un color típico marrón vinoso o púrpura, siendo el centro más oscuro. Su carne es blanca y firme, de poco olor y sabor a avellana. Es comestible y resulta gastronómicamente apreciable, aunque su carne tiene poco sabor. De buena calidad, se presta a ser desecada. Nombre vulgar: **rúsula comestible**. En vascuence: **gibelarrosa goiztiar; gibelurdin gorritxa; telleperretxiku; urritz-gorritza**.

***Russula violeipes***. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada crema. Con olor a crustáceo o a pescado. Seta de carne compacta, frágil y dulce,

huele a gambas. Aparece en bosques caducifolios y de coníferas; en zonas de monte y montaña. De calidad mediocre. En vascuence: **gibel hortubel**.

***Russula virescens***. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada blanca. Sombrero sin tonos rojizos ni rosáceos. Esta seta presenta un sinfín de tonalidades: verde almendra, verde gris, blanco e incluso pardo. Mide de 10 a 15 cm de diámetro y tiene una cutícula seca que se resquebraja en pequeñas escamas, dándole un aspecto harinoso. Sin látex, con las esporas incoloras, el píleo a menudo teñido de colores vivos. La carne es blanca, consistente y compacta, de sabor dulzón y se asemeja en sabor a la avellana. Huele a fruta. Es comestible y muy apreciada. Se trata sin duda de la mejor especie de *russula*. Esta seta se puede preparar de muchas formas, pero la más sencilla y también la más usual es la de saltearla con mantequilla o aceite de oliva y servirla calentita, cubierta con perejil finamente picado. **Atención**: los poco entendidos o muy apresurados corren el riesgo de confundirla con la oronja verde (*Amanita phalloides*) que es mortal. Nombre vulgar: palometa, gorro verde, **seta de cura**. En catalán: **blavet; llora verde; puagra llora; verdeta**. En vascuence: **gibelurdin; urritz-gibelurdin; koroso**. Según el Código Alimentario, 3.21.19. Hongo comestible de consumo, espontánea o cultivada, en el Norte, y Nordeste de España. *Russula virescens*, Fr. Véase: setas comestibles.

***Russula vitellina***. Otro nombre de la seta: *Russula lutea*.

***Russula xerampelina***. Familia: rusuláceas. Género russula. Sub-género: genuinas o típicas. División: normales de carne dulce y esporada crema. Con olor a crustáceo o a pescado. No hay especie más variable que esta seta, pero tampoco resulta excesiva-

mente difícil de reconocer. Loa carne es densa, firme y blanca, pasando al amarillo o púrpura bajo la cutícula; en contacto con el aire se tiñe de verde. Su olor es característico y resulta básico para su identificación. Se asemeja tanto en olor como en color a los cangrejos de río. Su sabor es dulce, y aunque su olor no es demasiado agradable, resulta una seta aceptable para muchas personas. Es comestible pero bastante mediocre. Nombre vulgar: **rúsula color hoja seca**, rúsula de olor a marisco. En catalán: **cruela; cuagra; cualbra vinosa**. En vasco: **gibel karramarro**. Sinónimo: *Russula linnaei*.

**Russulaceae**. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: thallobionta (talofitas) División: eumycetes (fungi) Clase: basidiomycetes. Subclase: autobasidiomycetes o holobasidiomycetes (basidios no tabicados normales) Orden: agaricales. Posee dos géneros. Sin leche o látex en los tejidos, género **russula**. Con leche o látex en sus tejidos, género, **lactarius**. A esta familia pertenecen setas que en la madurez suelen presentar el sombrero deprimido por el centro y en ocasiones infundiboliforme- la carne es bastante frágil y se rompe al menor golpe. Algunas especies se distinguen por el intenso color rojo violáceo. La superficie del sombrero es lisa y en muchos casos viscosa. Las láminas son adherentes, muy decurrentes y bastante tupidas. La carne casi siempre es blanca; la de las *Lactariae* al cortarla se regula un fluido lechoso más o menos denso, blanquecino o anaranjado, en muchos casos, de sabor agrio picante. las esporas son elípticas, blancas o amarillentas, y a menudo son muy vistosas. Esta familia comprende numerosas especies saprofitas y micorrízicas pertenecientes a los géneros *Russula* y *Lactarius*; algunas son tóxicas, otras simplemente de sabor desagradable y sólo unas pocas son comestibles, alguna de ellas bastante apreciadas. Consideramos. **GÉNERO LACTARIUS**. **Lactarius con sombrero blanquecino**: *Lactarius controversus*, *Lactarius pergamenus*, *Lactarius piperatus*, *Lactarius vellereus*.

**Lactarius con sombrero coloreado**: *Lactarius acris*, *Lactarius aurantiacus*, *Lactarius badiosanguineus*, *Lactarius blennius*, *Lactarius canphoratus*, *Lactarius chrysorrheus*, *Lactarius deliciosus*, *Lactarius flavidus*, *Lactarius fuliginosus*, *Lactarius helvus*, *Lactarius hepaticus*, *Lactarius lignyotus*, *Lactarius lilacinus*, *Lactarius mitissimus*, *Lactarius pallidus*, *Lactarius picinus*, *Lactarius porninsis*, *Lactarius pterosporus*, *Lactarius pyrogalus*, *Lactarius quietus*, *Lactarius rufus*, *Lactarius rugatus*, *Lactarius ruginosus*, *Lactarius salmonicolor*, *Lactarius sanguifluus*, *Lactarius scrobiculatus*, *Lactarius semisanguifluus*, *Lactarius serifluus*, *Lactarius subdulcis*, *Lactarius tabidus*, *Lactarius torminosus*, *Lactarius turpis*, *Lactarius uvidus*, *Lactarius vietus*, *Lactarius volemus*, *Lactarius zonarius*. **GÉNERO RUSSULA**. **russulas compactas florantinas**; *Russula chloroides*, *Russula delica*. **Russulas compactas nigrantinas**; *Russula acrifolia*, *Russula adusta*, *Russula albonigra*, *Russula antrracina*, *Russula densifolia*, *Russula nigricans*. **Russulas genuinas ingratis**; *Russula amoenolens*. *Russula farinipes*, *Russula fellea*, *Russula foetens*, *Russula laurocerasi*, *Russula ochroleuca*, *Russula pectinata*, *Russula sororia*. **Russulas genuinas normales de carne amarga y esporada amarilla**; *Russula badia*, *Russula decipiens*, *Russula maculata*. **Russulas genuinas normales de carne amarga y esporada blanca**; *Russula atropurpurea*, *Russula emetica*, *Russula fragilis*, *Russula luteotacta*, *Russula mairei*, *Russula rubra*. **Russulas genuinas normales de carne amarga y esporada crema**; *Russula queletii*, *Russula sanguinea*, *Russula sardonia*, *Russula torulosa*. **Russulas genuinas normales de carne dulce y esporada amarilla**; *Russula alutacea*, *Russula aurata*, *Russula caerulea*, *Russula chamaeleontina*, *Russula flava*, *Russula integra*, *Russula lutea*, *Russula olivacea*, *Russula pseudointegra*, *Russula romellii*, *Russula turci*. **Russulas genuinas normales de carne dulce y esporada blanca**; *Russula azurea*, *Russula cutefracta*, *Russula cyanoxantha*, *Russula heterophylla*, *Russula lepida*, *Rus-*

*sula rosea*, *Russula vesca*, *Russula virescens*. **Russulas genuinas normales de carne dulce y esporada crema**; *Russula aeruginea*, *Russula amoena*, *Russula claroflava*, *Russula decolorans*, *Russula grisea*, *Russula melliolens*, *Russula mustelina*, *Russula paludosa*, *Russula parazurea*, *Russula pueraria*, *Russula violeipes*, *Russula xerampelina*.

**rúsula amarilla**. Nombre vulgar de la seta: *Russula flava*.

**rúsula blanca**. Nombre vulgar de la seta: *Russula delica*.

**rúsula blancoocrácea**. Nombre vulgar de la seta: *Russula ochroleuca*.

**rúsula color cardenillo**. Nombre vulgar de la seta: *Russula aeruginea*.

**rúsula color cuero**. Nombre vulgar de la seta: *Russula olivacea*.

**rúsula color hoja seca**. Nombre vulgar de la seta: *Russula xerampelina*.

**rúsula comestible**. Nombre vulgar de la seta: *Russula vesca*.

**rúsula de los cerdos**. Nombre vulgar de la seta: *Russula cyanoxantha*.

**rúsula de olor a marisco**. Nombre vulgar de la seta: *Russula xerampelina*.

**rúsula dorada**. Nombre vulgar de la seta: *Russula aurata*.

**rúsula emética**. Nombre vulgar de la seta: *Russula emetica*.

**rúsula ennegrecida**. Nombre vulgar de la seta: *Russula nigricans*.

**rúsula entera**. Nombre vulgar de la seta: *Russula integra*.

**rúsula fétida**. Nombre vulgar de la seta: *Russula foetens*.

**rúsula graciosa**. Nombre vulgar de la seta: *Russula lepida*.

**rúsula maloliente**. Nombre vulgar de la seta: *Russula foetens*.

**rúsula sanguínea**. Nombre vulgar de la seta: *Russula sanguinea*.

**rúsula verde del abedul**. Nombre vulgar de la seta: *Russula aeruginea*.

**rusuláceas**. Familia de hongo. Véase: *russulaceae*.

**Ruta graveolens**. Familia: rutáceas. Originaria del Sur de Europa, la ruda es una hermosa planta perenne de hojas tiernas color verde azulado y flores amarillo brillantes. Se trata de una hierba amarga, de aroma intenso y de sabor fuerte y picante. Usar con cautela, en grandes cantidades puede ser tóxica. Citamos 2 variedades: ruda disciplinada; ruda de hoja sencilla. En Italia donde se aprecian los sabores amargos, la ruda se emplea a menudo en ensaladas verdes mixtas. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **ruda común**.

**rutabaga**. Nombre vulgar de la planta: *Brassica napus* var. *napobrassica*.

**Rutaceae**. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; Plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: archichlamydeae; apetalae y choripetalae (o dialypetalae) Orden: terebinthales. Se distinguen por tener los estambres generalmente libres y hojas con punteaduras glandulares. Consideramos: angostura (*Gallipea cusparia*), bergamota (*Citrus bergamia*), cidra (*Citrus medica* var. *vulgaris*), cidra de Calabria (*Citrus medica* var. *Macrocarpa*), cidra de Córcega (*Citrus medica*

var. *Macrocarpa*), cidra de Grecia (*Citrus medica* var. *Macrocarpa*), clementina (*Citrus reticulata* X *Citrus aurantium*), hojas de lima kaffir (*Citrus hystrix*), limón (*Citrus medica* var. *limon*), limoncillo (*Cymbopogon citratus*), lima (*Citrus aurantifolia*), mandarina (*Citrus reticulata*), naranja agria (*Citrus aurantium*), naranja amarga (*Citrus aurantium*), naranja china (*Fortunella margarita*), naranja de Valencia (*Citrus* sp.), naranja dulce (*Citrus sinensis*), naranja japonesa (*Fortunella japonica*), naranja Navel (*Citrus* sp.), naranja ombligona (*Citrus* sp.), naranja sanguina (*Citrus* sp.), naranjilla china (*Citrus aurantium* var. *myrtifolia*), pomelo (*Citrus paradisi*), ruda común (*Ruta graveolens*), tangelo (*Citrus paradisi* X *Citrus reticulata*), tangerina (*Citrus reticulata* X *Citrus aurantium*), toronja (*Citrus maxima*), toronja dulce (*Citrus paradisi*), ugli (*Citrus paradisi* X *Citrus reticulata*).

**rutáceas.** Véase: *Rutaceae*.

**Rute.** 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.

**rutidas.** Nombre vulgar, en Asturias, del pez: *Aurata orphus* (Risso). Sinónimo: **pargo**.

**rutidas.** Nombre vulgar, en Cantabria, del pez: *Aurata orphus* (Risso). Sinónimo: **pargo**.

**rutilo.** Designación oficial española del pez: *Gardonus rutilus*; *Rutilus macrolepidotus*; *Rutilus rutilus*. Sinónimo oficial: Gardón.

**rutilo común.** Nombre vulgar del pez: *Rutilus arcasi*.

**rutilo del Danubio.** Nombre vulgar del pez: *Rutilus pigus*.

**rutilo del mar Negro.** Nombre vulgar del pez: *Rutilus frisii*.

**rutilo del mar Negro perla.** Nombre vulgar del pez: *Rutilus frisii meidingeri*.

**rutilo Sureuropeo.** Nombre vulgar del pez: *Rutilus rubilio*.

***Rutilus alburnoides*.** Pez. Designación oficial: **calandino**.

***Rutilus arcasi*.** Familia: ciprínidos. Cuerpo relativamente esbelto, con cabeza más bien corta, pues su longitud está contenida más de 5 veces en la total y es menor que la altura del cuerpo. Perfil superior de la cabeza convexo, descendiendo el del rostro bruscamente, para hacer un hocico redondeado. Boca casi terminal, algo inclinada. Ojos de diámetro igual a la longitud preorbitaria. Dorso pardusco, con flancos plateados y vientre blanquecino, banda longitudinal azulada a lo largo de la línea media de los flancos y sobre ella otra de puntos dorados; base de las aletas pares vivamente enrojecidas, menos la de la anal, que es negruzca; caudal amarillenta, con la base algo rojiza y el borde de posterior gris plomizo. Se alimenta de pequeños animales y plantas. Talla hasta 30 cm de longitud y 200 g de peso. Desarrolla una lista de subespecies, algunas sedentarias y otras migratorias. Muy abundante en casi todos los ríos españoles. Especial aceptación en el País Vasco. Nombre vulgar: **bermejuela**, chipa, coloradilla, rutilo común. Designación oficial: **bermejuela**.

***Rutilus frisii*.** Familia: ciprínidos. Pariente de la bermejuela (*Rutilus rutilus*) Pez migratorio, habita en aguas fangosas de la zona noroccidental del mar Negro. Nombre vulgar: **rutilo del mar Negro**.

***Rutilus frisii meidingeri*.** Familia: ciprínidos. Pariente de la bermejuela (*Rutilus rutilus*) Es un pez sedentario de los lagos de Baviera y

Austria. Nombre vulgar: **rutilo del mar Negro perla**.

***Rutilus lemmingii***. Pez. Designación oficial: **pardilla**.

***Rutilus macrolepidotus***. Pez. Designación oficial: **rutilo**.

***Rutilus pigus***. Familia: ciprínidos. Pariente de la bermejuela (*Rutilus rutilus*) que habita en los lagos del Norte de Italia. Nombre vulgar: **pigo**, rutilo del Danubio.

***Rutilus pigus virgo***. Familia: ciprínidos. Pariente de la bermejuela (*Rutilus rutilus*) que se estiende por la región del Danubio. Nombre vulgar: **pigo del Danubio**.

***Rutilus rubilio***. Familia: ciprínidos. Pariente de la bermejuela (*Rutilus rutilus*) Habita desde Dalmacia hasta Grecia. Nombre vulgar: **rutilo europeo**.

***Rutilus rutilus***. Pez. Designación oficial: **rutilo**.

***Ruvettus pacificus***. Pez. Designación oficial: **escolar**.

***Ruvettus pretiosus***. Familia: gempílidos. Cuerpo fusiforme. Abdomen con carena denticulada. Cavidad bucal negruzca. Morro normal. Dorso azul oscuro, con los flancos y vientre más claros. Escudos dérmicos blancuecinos. Talla hasta 2 m. Peso hasta 45 kg. Atlántico y Mediterráneo. Bastante común, carne oleosa, considerada purgante. Nombre vulgar: **escolar**. Designación oficial: escolar; escolar clavo. Sinónimo: *Ruvettus tydemani*.

***Ruvettus temminkii***. Pez. Designación oficial: **escolar**.

***Ruvettus tydemani***. Otro nombre del pez: *Ruvettus pretiosus*. Designación oficial: **escolar clavo**.

***Ruvettus whakari***. Otro nombre del pez: *Ruvettus pretiosus*. Designación oficial: **escolar clavo**.

***Rypticus bicolor***. Pez. Designación oficial: **jaboncillo**.

***Rypticus nigripinnis***. Pez. Designación oficial: **jabonero negro**.

***Rypticus saponaceus***. Pez. Designación oficial: **jabonero**.