RAYA ESTRELLADA

Nombres comunes o comerciales

Castellano: raya estrellada. Andalucía: raya estrella. Cataluña: rajada estrellada.

Alemán: sternrochen.
Francés: raie êtoilée.
Griego: páyia, piva.
Inglés: starry ray.

Italiano: razza stellata.

Portugués: raia pintada.

Código FAO

Nombre científico

Raja asterias Delaroche, 1809.

Sinonimias

Raja punctata, Raja stellata.

Clasificación

Phyllum Chordata
Superclase Gnathostomata
Clase Chondrichythyes
Subclase Elasmobranchii
División Neoselachii
Subdivisión Batoidea (=hypotremata)
Orden Rajiformes
Familia Rajidae

Descripción

Cuerpo aplanado dorsoventralmente, con las aletas pectorales soldadas a la cabeza y al tronco formando un disco más o menos romboidal. Cabeza con rostro corto; ángulo rostral obtuso. Ojos y espiráculos situados dorsalmente, los últimos inmediatamente detrás de los ojos. Boca en posición ventral. Dientes en mosaico. Con cinco hendiduras branquiales situadas en posición ventral. Los laterales del disco (aletas escapulares o pectorales) forman un ángulo agudo, pero relativamente redondeado. Con aletas pelvianas. Pedúnculo caudal largo, más o menos en forma de látigo. Con dos aletas dorsales pequeñas situadas al final de pedúnculo caudal. Aleta caudal reducida. Sin aleta anal. Numerosos dentículos en la piel, algunos transformados en escudos o aguijones. Estos aguijones están limitados a la porción

central del dorso; en los adultos una hilera de pequeños aguijones cerca del ángulo de las pectorales. El pedúnculo caudal también posee una serie medio dorsal de 60-70 fuertes aguijones. Color dorsal pardo o verdoso, con manchas de color claro redondeadas y manchas oscuras, puntiformes más pequeñas. Vientre blanquecino, con denticulos cerca del hocico, de las aberturas branquiales y de la cloaca. Tamaño máximo 70cm.

Puede confundirse con la raya de clavos (*Raja clavata*) y con la raya boca de rosa (*Raja brachyura*).

Biología

Demersal, marino. Se alimenta de toda clase de animales bentónicos. La reproducción es ovípara. Los huevos están protegidos por una cápsula córnea más o menos rectangular que depositan en la arena o en el fango siendo las puestas entre 30y más de 100 huevos.

Distribución

Mediterráneo, Sur de Portugal, Norte de Marruecos.

Rango de profundidad: ?-343 m.

Principales formas de consumo

Fresco o congelado. Normalmente despiezado.

Denominación nutricional (azul: >5% en grasas; blanco: < 5% en grasas)

?5

Formas de pesca

Palangre, arrastre y enmalle.

Categoría lista roja -IUCN (Estado de conservación)

Preocupación menor (LC).