

O

oagar-onddo. Nombre vulgar vasco de la seta: *Boletus carпинi*.

obesidad. Acumulación excesiva de grasa en el cuerpo, hipertrofia general del tejido adiposo. Se encuentran los tipos siguientes: obesidad alimentaria; obesidad endocrina; obesidad endógena; obesidad exógena. Su medida se cuantifica con las siguientes fórmulas: Fórmula de Brocca; Fórmula de la "Metropolitan Live Insurance"; Fórmula de Lorentz; Índice de Bouchard; Índice de Brocca; Índice de Brugsch; Índice de Hirtz; Índice de Kamp; Índice de Livi; Índice de masa corporal; índice de obesidad; Índice de Pirquet; Índice de Quetelec; Índice de Röhrer; Índice de vitalidad. Sinónimo: adiposidad, pime-
losis, polisarcia adiposa, lipomatosis.

obesidad. Síndrome metabólico en que el índice de masa corporal comprendido entre los valores 30 y 40 kg/m².

obesidad alimentaria. Obesidad exógena. Véase: obesidad.

obesidad endocrina. La debida a disfunción de alguna glándula endocrina, como obesidad hipertiroides, hipogonadal. Véase: obesidad.

obesidad endógena. La que tiene por causa alteraciones del metabolismo. Véase: obesidad.

obesidad exógena. La debida a la alimentación excesiva. Véase: obesidad.

obesidad mórbida. Síndrome metabólico en que el índice de masa corporal excede del valor de 40 kg/m².

obispillo. Corte de la carne de ave. Véase: despiece de pollo. Sinónimo: mitra; crepón.

obispo. Designación oficial española del pez: *Equetus americanus*; *Equetus balteatus*; *Equetus lanceolatus*; *Equetus pulcher*; *Equetus punctatus*; *Pareques punctatus*; *Sciaena edwardi*.

obispo. Otra especialidad castellano manchega de derivados cárnicos. De La Alcarria y murciana. Véase: derivados cárnicos de Castilla La Mancha; derivados cárnicos de Murcia.

obispo. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: águila marina; chucho pintado; fredí; pez obispo.

objetos de adorno o uso personal. Véase: contenido de condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico. f)

objetos para inocentadas. Según el Código Alimentario, 5.38.46. Queda prohibida la fabricación de objetos de engaño o imitación que contengan en todo o en parte arena, limaduras metálicas, polvos de vidrio u otras sustancias peligrosas o nocivas. Las imitaciones de alimentos, empleadas como juguetes infantiles, sólo podrán hacerse con sustancias apropiadas para la alimentación

humana. Véase: artículos higiénicos y de uso doméstico.

oblada. Nombre vulgar del pez: *Oblada melanura*. Designación oficial española del pez: *Oblada melanura*; *Oblada oblada*; *Sparus melanura*; *Sparus melanurus*; *Sparus oblada*. Sinónimo oficial: Ahujada; Aurada; Aurada plat; Aurada platejada; Beata; Birador; Bustanbeltza; Chaparella; Chapas; Chepa; Chopa; Collaka; Doblada; Doblada; Doblada; Doblá; Dorada; Galana; Killaka; Koblaka; Oblade; Oblata; Orada; Perpelute; Platejada; Txopa; Ublada; Ublade; Urada; Virador; Zapatero.

oblada. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **rodaballo**.

***Oblada melanura*.** Familia: espáridos. Sus características son el cuerpo ovalado de perfil plano; en la cola presenta una gran mancha negra bordeada por un ancho ribete blanco. Es de color gris plata con estrechas franjas longitudinales claras y oscuras. Aparece en el Atlántico oriental, desde Angola hasta la zona Sur del golfo de Vizcaya y en el Mediterráneo. Habita mayoritariamente en costas rocosas, ricas en algas, y también, sobre fondos arenosos de hasta 3 m de profundidad. Suele encontrarse en pequeños bancos en aguas abiertas. Alcanza los 30 cm de longitud. Su carne es, por lo general, blanda, poco sabrosa y difícil de comer y se vende fresca en la localidad. Nombre vulgar: oblada, doblada, galana, **zapatero**. Designación oficial: **oblada**.

***Oblada oblada*.** Pez. Designación oficial: **oblada**.

oblade. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **oblada**.

oblata. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **oblada**.

oblea. Nombre usual de una pieza de pan en Valladolid y Salamanca. Plancha típica de barquillo. Masa traslúcida y crujiente. Véase: panes de España.

obligaciones generales de los Técnicos titulados. Según el Código Alimentario, 2.08.04. Todo personal está obligado a cumplir en su actividad laboral las normas higiénico-sanitarias vigentes, prohibiéndose en forma expresa: a) Simultanear sus actividades laborales, aunque sea en la misma empresa, con la manipulación de huesos, pieles, trapos viejos, baSuras u otros desperdicios similares. b) Fumar en los locales de elaboración, almacenamiento y distribución de alimentos. c) Efectuar comidas en los puestos de trabajo. d) Utilizar prendas de trabajo distintas de las reglamentarias. e) Efectuar aquellas operaciones que exijan imprescindible contacto de los alimentos con las manos u otras partes del cuerpo, sin que proceda una limpieza cuidadosa de ellas. Véase: condiciones generales que debe cumplir el personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación.

obtención de conservas. Véase: manipulación de conservas.

obtención de conservas. Véase: manipulación de conservas.

obtención de grasas comestibles. Según el Código Alimentario, 3.16.04. Los procedimientos permitidos para la obtención de grasas comestibles de las semillas o frutos oleaginosos y de los tejidos o depósitos adiposos de animales son los siguientes: a) Presión, previa trituración o no, de la materia prima; b) Fusión, por tratamiento térmico de la materia prima, sin sobrepasar la temperatura de 100 °C; c) Extracción con los disolventes permitidos, seguida de la eliminación completa de éstos. Véase: grasas comestibles; contenido de grasas de los alimentos.

obtención de grasas comestibles. Véase: prohibiciones de grasas comestibles.

obtención de mantecas. Véase: manipulación de grasas animales.

obtención de platos preparados. Véase: manipulación de conservas.

obtención de sebos. Véase: manipulación de grasas animales.

obtención de semiconservas. Véase: manipulación de conservas.

oca. Nombre vulgar del ave: *Abser anser*. De sabor delicioso, es el ave tradicional de Navidad en muchos países europeos. Sus extremidades parecen muy pequeñas para una carcasa tan grande; sin embargo, contienen bastante carne. Durante su cocción, la oca produce gran cantidad de grasa que, una vez retirada, se puede utilizar para asar patatas. La col lombarda es la guarnición tradicional de este asado. Véase: oca y pato; ave. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Oca sin piel asada	
Energía (kJ)	1149,50
Potasio (mg)	400,00
Fósforo (mg)	290,00
Energía (kcal)	275,00
Sodio (mg)	120,00
Porción comestible	80,00
Colesterol (mg)	75,00
Proteína bruta (g)	29,10
Magnesio (mg)	28,00
Grasa (g)	17,70
Ácido fólico (µg)	12,00
Calcio (mg)	12,00
Grasa saturada (g)	7,30
Vitamina A (µg eq. retinol)	7,00
Grasa moninsaturada (g)	6,90
Niacina (mg eq. niacina)	4,10
Hierro (mg)	3,70
Cinc (mg)	2,60
Grasa poliinsaturada (g)	2,50
Vitamina B ₁₂ (µg)	1,20

Piridoxina (B ₆) (mg)	0,45
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,40
Tiamina (B ₁) (mg)	0,09
Vitamina E (mg)	0,02
Vitamina D (µg)	0,01
Ácido ascórbico (C) (mg)	0,00
Carbohidratos (g)	0,00
Fibra (g)	0,00
Yodo (mg)	

oca con peras. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 1 hora y 30 minutos. **Ingredientes:** oca, peras, cebollas, zanahoria, harina, limón, manteca de cerdo, aceite, sal, pimienta, laurel, picada corriente, tomillo. Véase: conejo y aves de corral en la cocina clásica.

oca y pato. Consideramos las partes del ave que nos suministra el mercado y las razas de ave: Ala de pato; Carcasa de pato; Carne picada de pato; Cuarto de pato; Hígado de pato; Medio muslo de pato (con hueso y piel); Medio muslo de pato (deshuesado y sin piel); Medio pato; Mitra; Muslito de pato; Muslo de pato sin espalda; Muslo entero de pato; Oca; Pato barbarie; Pato deben; Pato gressingham; Pato watermeadow; Pechuga de pato (con piel); Pechuga de pato (deshuesada); Pechuga de pato (sin piel); Pechuga doble de pato; Suprema de pechuga de pato. Véase: ave.

Ocenebra erinacea. Pez. Designación oficial: **cornetilla.**

ochavo. Designación oficial española del pez: *Capros aper*; *Histiogaster typus*; *Perca pusilla*; *Zeus aper*; *Zeus childrenii*. Sinónimo oficial: Basurde arrain; Carnaval; Casabel; Chavito; Chavo; Gallet; Javo; Music; Xavo.

Ocimum african blue. Familia: labiadas. Hermosa planta de hojas moteadas, violetas y verdes, con perfume a pimienta y regaliz. Úsase con arroz, verduras y guisos. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **albahaca africana.**

Ocimum basilicum. Familia: labiadas. Planta herbácea anual procedente de las regiones cálido-húmedas de Asia. África y Brasil. La parte de la planta que interesa, tanto desde el punto de vista culinario como medicinal, son las hojas de tamaño bastante grande, forma acusadamente aovada, color verde claro brillante, lisas o vesiculosas. La albahaca se conoce en cocina por tratarse de un condimento aromatizante casi indispensable. Actualmente se cultiva a gran escala por doquier, tanto en terrenos acondicionados como en una sencilla maceta colocada en el balcón. Los cultivares más frecuentes en el mercado son: “verde de Génova”, “verde napolitano”, “green ruffles”, etc. La albahaca es la hierba por excelencia para sazonar el tomate y la pasta, y el condimento básico del *pistou* y el *pesto* italiano. Aromatiza delicadamente el aceite. Se puede poner albahaca en la bandeja de los cubitos de hielo y añadirlos a las sopas, salsas y guisos. Combina muy bien con el tomate. Para conservar el color morado o verde de sus hojas, no se debe cortar con cuchillo, sino romper con los dedos. Utilizar solamente las hojas. De sus hojas se extrae el aceite de albahaca. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **albahaca común**, alhábega. Véase: hierbas aromáticas.

Ocimum basilicum* var. *Purple ruffles. Familia: labiadas. Sus hojas de bordes modulados alcanzan un buen tamaño y son buenas en ensaladas. Se usa como la albahaca común. También existe una variedad verde. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **albahaca violeta crespo**.

Ocimum basilicum* var. *anise. Familia: labiadas. Tiene un definido sabor a anís con un deje amargo. Se la usa en la cocina del Sureste asiático. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **albahaca anís**.

Ocimum basilicum* var. *cinnamom. Familia: labiadas. De flores rosadas y un intenso aroma dulce. Mézclese en platos de frijoles o porotos y legumbres. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **albahaca canela**.

Ocimum basilicum* var. *citriodorum. Familia: labiadas. Las hojas color verde claro tienen la límpida fragancia del limón; acompaña bien a pescados y a ensaladas mixtas. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **albahaca cítrica**.

Ocimum basilicum* var. *crispum. Familia: labiadas. Las hojas flexibles se usan para envolver comidas al cocinar. De sabor similar a la albahaca común. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **albahaca crespa**.

Ocimum basilicum* var. *horapha. Familia: labiadas. Claro aroma picante con un deje a anís. Es similar a la albahaca anís, aunque con hojas más estrechas. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **albahaca de Tailandia**.

Ocimum basilicum* var. *minimum. Familia: labiadas. Atractivo arbusto de hojas pequeñas y penetrante aroma a pimienta. Acompaña bien el arroz y los cereales. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **albahaca de hoja pequeña**.

Ocimum basilicum* var. *purpurascens. Familia: labiadas. Hermosa planta de flores rosadas; agregará color a las salsas de crema o a las ensaladas verdes. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **albahaca violeta**.

Ocimum kilimandscharicum. Familia: labiadas. De fuerte aroma a alcanfor, ideal para combinar con otras. Si resulta difícil conseguir se puede añadir anís estrellado a la albahaca común. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **albahaca alcanforada**.

Ocimum sanctum. Familia: labiadas. Es un tipo de albahaca de hojas verdes rojizas y un sabor muy particular. Se usa en la cocina de Tailandia. Su sabor es una mezcla de clavo de olor y menta, levemente amargo. Se puede reemplazar por albahaca dulce y un poco de menta fresca. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **tulsi**. Véase: ingredientes de la comida asiática. Nombre tailandés: bai kaprow.

ocipódidos. Véase: *Ocypodidae*.

ocopa. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes**: papa amarilla, queso fresco, lechuga, nueces, aceite, ají mirasol, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

ocopa a la limeña. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes**: papa blanca, cebolla, galleta de vainilla, queso fresco, maní, ají verde, ajo, leche. Véase: entradas en la cocina de Perú.

ocopa de camarones. Plato de la cocina de Perú del grupo de entradas. **Ingredientes**: papa, camarones, queso fresco, cebolla, galletas de vainilla, ají verde, ajo, leche, maní, aceite, sal, pimienta. Véase: entradas en la cocina de Perú.

ocra. Véase: okra.

octenil succinato sódico de almidón. (E-1450) Se extrae de patatas y cereales, sobre todo del maíz. En alimentación se usa en: Conservas vegetales, yogur, helados, salsas, margarina, pasteles, productos cárnicos, nata, alimentos de destete. Véase: almidones modificados.

Octobranchia. Familia zoológica. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: moluscos. Clase: cefalópodos. Subclase: coleoideos o dibranquios. Orden: octópodos. Suborden: octopodioides. Sinónimo: octópodos. Consideramos: pulpo (*Octopus vulgaris*), pulpo almizclado (*Eledone moschata*), pulpo blanco (*Eledone aldrovandii*), pulpo de alto (*Ozae-*

na cirrhosa), pulpo verruga (*Ozaena moschata*).

Octonus olosteos. Pez. Designación oficial: **armado**.

octópodos. Véase: *Octobranchia*.

Octopodidae. Orden zoológico. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: moluscos. Clase: cefalópodos. Subclase: coleoideos o dibranquios. A diferencia de los sepiólidos (sepias), los octópodos no tienen concha en absoluto, tampoco poseen los dos tentáculos alargados; tampoco pasan su vida nadando. Se han convertido en habitantes de suelo. También carecen por completo de aletas. Ciertamente pueden nadar por retropropulsión, pero sólo lo hacen en trayectos cortos y principalmente cuando tienen que huir. La mayor parte del tiempo lo pasan en las quebraduras de las piedras y en las cavidades rocosas, cuyas entradas camuflan con piedras y conchas y defienden frente a sus compañeros de especie. En casi todas las especies, el cuerpo rechoncho cambia directamente en tentáculos de longitud simétrica, que están provistos de ventosas a lo largo de 1 o 2 hileras. * La denominación de pulpo también se aplica de modo erróneo a los calamares gigantes. Por otro lado, también se suele calificar a los pulpos como pólipos, lo que es igualmente falso ya que los pólipos pertenecen a la rama de los acalefos. * Hay pulpos en todos los mares del mundo. Las mayores especies tienen unos brazos de hasta 5 m. Sinónimo: octópodos, pulpos.

octópodos. Véase: *Octopodidae*.

Octopus vulgaris. Familia: octópodos. Es una especie que se ha extendido sobre todo en las costas rocosas del Atlántico y en el Mediterráneo. Sobre su cuerpo en forma de saco están situados los ojos fijos con párpados, los escurridizos brazos están provistos de 2 filas de ventosas (esto lo diferencia del pulpo blanco *Eledone aldrovandii*, que tiene una sola fila de ventosas). También se dan estos pulpos en el Mar del Norte, donde alcanzan

una longitud total de unos 70 cm, mientras que en el Mediterráneo y en otras aguas cálidas puede alcanzar hasta 3 m. Como los demás cefalópodos, el pulpo sale por las noches en busca de presa. Su alimento principal lo constituyen cangrejos, camarones y moluscos. Con sus fuertes brazos puede vencer a los bogavantes adultos. En la época del apareamiento, abandona su costumbre de vivir como un ermitaño; a menudo tiene lugar entre los machos violentas peleas por la hembra. En los machos, uno de los brazos se ha convertido en un brazo para la fecundación. Este se introduce en la cavidad del manto de la hembra. Una hembra pulpo puede llegar a poner unos 100.000 huevos. Los huevos, protegidos por cápsulas transparentes, se fijan en gruesos racimos a objetos duros, como por ejemplo piedras. De ellos salen pequeños pulpos ya enteros que flotan libremente en el agua durante unas 2 semanas. La madre suele perecer tras el desove. Para la cocina no conviene que pese más de 1 kg, de lo contrario su carne es dura y fibrosa y para ablandarla hay que golpearla con un martillo o congelarla. En lo interior de este molusco existe una bolsa amarillenta que se elimina siempre, junto con los ojos y la boca, antes de guisarlos. En general, el pulpo tiene un ligero olor a musgo que es muy apreciado por los entendidos. Es excelente estofado. Nombre vulgar: pulpo, **pulpo roquero**. Según el Código Alimentario, 3.13.02. Es un marisco. Molusco, cefalópodo, *Octopus vulgaris*, Lamark. Véase: marisco. Según la Orden 11 de Octubre de 1996, de la Comunidad autónoma de Andalucía, por la que se regula la captura de pulpo en el golfo de Cádiz. La talla biológica de esta especie en el Atlántico es de 1 kg. Según la Orden de 22 de Noviembre de 1996, por la que establece un peso mínimo para el pulpo capturado en aguas exteriores del Golfo de Cádiz y se prohíbe su pesca recreativa en el mencionado caladero.

Ocyrodidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: artrópodos. Subtipo: mandibulados (antenados) Clase: crustáceos. Subclase: malacostráceos. Serie: eumalacostráceos. Superorden: eucáridos. Orden: decápodos. Suborden: braquiuros. Con sus largas y delgadas patas, los cangrejos de esta familia, muy desarrollados, pueden correr extremadamente deprisa, incluso de lado. Habitan en las playas arenosas tropicales y subtropicales y cavan agujeros de hasta 2 m de profundidad. Los machos de algunas especies construyen altas pirámides de arena en el tiempo del apareamiento como señal para las hembras. Con sus ojos, que se encuentran sobre unas prolongaciones plegables, los cangrejos corredores pueden ver muy bien. Sinónimo: ocipódidos, cangrejos corredores. Consideramos: cangrejo terrestre del Atlántico (*Ucides cordatus*), cangrejo violinista (*Uca*).

Ocyrus chrysurus. Pez. Designación oficial: **rabirrubia**.

odoleste. Sinónimo: odolki.

odolgabe-arrain. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: chucleto; abichón.

odolki. Una de las principales especialidades gallegas de derivados cárnicos. Similar al morcillón con cebolla, puerro, etc. Sinónimo: odoleste. Véase: derivados cárnicos del País Vasco.

Odondebuenia balearica. Pez. Designación oficial: **gobio baleárico**.

Odontaspis ferox. Pez. Designación oficial: **solrayo**.

Odontaspis platensis. Pez. Designación oficial: **toro bacota**.

Odontaspis taurus. Pez. Designación oficial: pez toro; toro bacota.

Odontesthes brevianalis. Pez. Designación oficial: **pejerrey cauque**.

Odontesthes nigricans. Pez. Designación oficial: **pejerrey patagónico**.

Odontesthes regia laticlavia. Pez. Designación oficial: **pejerrey chileno**.

Odontesthes regia regia. Pez. Designación oficial: **pejerrey peruano**.

Odontesthes wiebrichi. Pez. Designación oficial: **pejerrey de Valdivia**.

Odontocymbiola magellanica. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **voluta magellánica**.

Odontogadus merlangus merlangus. Pez. Designación oficial: merlán, plegonero.

Odontognathus compressus. Pez. Designación oficial: **arenquillo machete**.

Odontognathus mucronatus. Pez. Designación oficial: **arenquillo cuchilla**.

Odontognathus panamensis. Pez. Designación oficial: **arenquillo cuchillo**.

Odontognathus tropicus. Pez. Designación oficial: **sardinela pelada**.

Odontoscion australis. Pez. Designación oficial: **corvinilla roncadora**.

Odontoscion dentex. Pez. Designación oficial: **bombache de roca**.

Odontoscion eurymesops. Pez. Designación oficial: **bombache ojón**.

Odontoscion xanthops. Pez. Designación oficial: **bombache ojo amarillo**.

Odontosthes smittii. Pez. Designación oficial: **pejerrey austral**.

Oedalechilus labeo. Pez. Designación oficial: **caluga**.

Oenanthe stolonifera. Familia: umbelíferas. Subfamilia: apioídeas. Los brotes tiernos son los más preciados durante el invierno en el sudeste asiático y en Japón. Nombre vulgar: apio de agua, **apio de Vietnam**, filipéndula.

Oestophora barbula. Familia: pomatíasidos. Caracol terrestre común en España, con dos dientes en los bordes, inferior y externo de la abertura.

oeufs en gelée. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “platos con huevo”. Nombre español: **huevos en aspic**. Véase: platos con huevo en la cocina de Francia.

oeufs frits pastorelle. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “platos con huevo”. Nombre español: **huevos fritos con riñones y setas**. Véase: platos con huevo en la cocina de Francia.

ofegat de la Segarra. Plato de la “cocina” española perteneciente al grupo de “cerdo”. Cocina de Cataluña. La palabra “ofegat” (abogado, en catalán) define perfectamente este plato, en el que la carne de cerdo adquiere un sabor especial gracias a los variados ingredientes que la acompañan. **Ingredientes**: oreja de cerdo, morro de cerdo, pies de cerdo, “galta” de cerdo, hígado de cordero, cebolla, ajos, tomates, vino blanco, caldo, manojo de hierbas (orégano, laurel, tomillo, menta), almendras tostadas, nueces, chocolate, alubias, patatas, pimienta negra, pimienta roja, azúcar, aceite, sal.

ofensivo. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: ronco ofensivo; ronco ojón.

oferta de lapas. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **acmea limadora**.

ofídidos. Véase: *Ophidiidae*.

Ogcocephalus darwini. Pez. Designación oficial: **murciélago**.

ogen. Véase: melón de ogen.

oidio. Hongo *Ascomiceto* que vive parásito sobre las hojas de la vid y produce en ella la enfermedad conocida vulgarmente como cenizo o ceniza. Se combate con flor de azufre. * Conviene azufrar la viña en cuanto aparezcan los primeros síntomas para evitar que se apodere de toda la planta, también se aplican otros tratamientos.

oilar. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: gallo; lliseria; mendo; pez de San Pedro; platija; serrandell.

oilar lerrozuzena. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mendo**.

oilar txikia. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **gallo**.

oilasko. Nombre vulgar vascuence del ave: *Gallus gallus*. Sinónimo: **pollo**

oilo. Nombre vulgar vascuence del ave: *Gallus gallus*. Sinónimo: **gallina**

oin morea. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Rhodopaxillus saevus*.

oin urdin. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Rhodopaxillus nudus*.

oistria. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostiún**.

oixa. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **berberecho marolo**.

ojada. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sargo picudo**.

ojanco. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pargo ojón**.

ojicandela. Pez. Véase: **pampano boquipenda**.

ojicandela. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pámpano boquipenda**.

ojigrande. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **patudo**.

ojinegra. Raza de oveja. Utilizada en la Denominación: Ternasco de Aragón.

ojito. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **achoveta** chuchueco; lliseria.

ojitos. Nombre vulgar del pez: *Lepidorhombus wiffiagonis*. Designación oficial: anchoa ojitos; anchoveta dentona; gallo; lliseria.

ojiverde. Designación oficial española del pez: *Aulopus agassazi*; *Chlorophthalmus agassici*; *Hyphalonedrus chalybeius*.

ojiverde. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carpín**.

ojo chico. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvina ciega**.

ojo de plata. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **catalufa semáforo**.

ojo de uva. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: ronco ojón; serrano ojo de uva.

ojo gordo. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **jurel ojón**.

ojón. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: albacora; atún blanco; catalufa roca; catalufa semáforo; catalufa toro; chicharro ojón; chula; olloco; serrano ojo de uva; serrano ojón.

ojona. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **chicharro ojón**.

ojona colorada. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **catalufa toro**.

ojos de dragón. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carpín**.

ojos de oveja. Despojo de oveja. En Oriente Medio se consideran un manjar. Se suelen quitar después de cocinar la cabeza entera y se comen solos o con salsa. Véase: despojos cárnicos.

ojos grandes. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **patudo**.

ojotón. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: chicharro ojón; chula pajarilla; chula.

ojoverde atlántico. Nombre vulgar del pez: *Chlorophthalmus agassizi*.

ojudo. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **catalufa roca**.

okara. Pulpa escurrida de la soja, obtenida de la fabricación de la leche de soja. Su fina y blanda textura; enriquece y espesa las sopas y mejora la textura de panes y dulces. El *okara* también se puede añadir a los cereales, las crepés, las pastas, las galletas, las hamburguesas y los ragús. Se puede encontrar húmedo o seco. Este último se conserva de forma casi indefinida. Tiene un alto contenido de celulosa y sirve para combatir el estreñimiento.

okaran melatuak. Nombre vulgar vasco de la planta: *Prunus domestica*. Sinónimo: **ciruela pasa**

okra. Nombre vulgar de la planta: *Hibiscus sculentus*.

oktapothi sti skara. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: pulpo grillé.

olagarro. Nombre vulgar vasco del molusco: *Octopus vulgaris*. Sinónimo: **pulpo**

olayo. Nombre vulgar del pez: *Galeus melastomus*. Designación oficial: **bocanegra**.

Olea europaea. Familia: oleáceas. Es la fruta oleaginosa del olivo cultivado *Olea euro-*

peae var. *sativa*, Hoffgg. Link. El área de distribución europea del olivo coincide con la cuenca mediterránea. Se presenta en estado silvestre con el nombre de acebuche (*Olea europea* var. *sylvestris*) Es un árbol de gran calidad y muy longevo, caracterizado por la posesión de una copa airosa, persistente, de color verde plateado y de un tronco que, aparte lo retorcido y deteriorado que puede presentarse, constituye casi un símbolo de su vitalidad y de su capacidad regeneradora, que no tiene igual en ninguna otra especie arbórea de fruto. El fruto es una drupa, la aceituna, de forma globosa ovoide, carnosa, verde al principio y verde violáceo al llegar a la madurez, lisa y revestida por una cutícula. La pulpa, rica en sustancias grasas, encierra un hueso leñoso que a su vez contiene la semilla. Las numerosas variedades de aceitunas se agrupan fundamentalmente en dos categorías: las “de aceite” y las “de mesa”, estas últimas de mayor tamaño. Todavía en la actualidad los países de clima mediterráneo producen más cantidad de aceite de todo el mundo; en aceitunas de mesa descuellan España, Grecia, Portugal, Italia y California. La aceituna, antiguamente considerada como un alimento muy valioso, ha sido degradada a la categoría de condimento o guarnición. No es comestible en el momento de la cosecha, y debe someterse a una serie de tratamientos para poder conservarla en salmuera. La conservación puede emplear frutos verdes, si la cosecha se ha efectuado en septiembre – octubre, o bien frutos negros si la cosecha ha sido más tardía. Las aceitunas verdes contienen más grasa y calorías que las negras. De las aceitunas de aceite es España el mayor productor de la Comunidad Europea. Las principales variedades de olivo cultivados en España, ordenadas por la extensión que ocupan, son: picual, cornicabra, hojiblanca, lechin de Sevilla, manzanilla de Sevilla, morisca, empeltre, arbequina, manzanilla cacereña, picudo, farga, lechin de Granada, verdial de Huévar, gordal sevillana, verdial de Badajoz, morrut, sevillena, castellana, verdial de Vélez-Málaga, aloreña, blanque-

ta, villalonga, changlot real, alfafara. Nombre vulgar: **aceituna**, oliva. Pertenece al grupo de las frutas neutras. Véase: fruta oleaginosa. Consideramos: acebuche, alve-llanina, aragonesa, arbequina, ascolana te-nera, ayvalik, azeiteira, basta, blanqueta, cacereña, caera, carolea, carrasqueña, car-rasqueño de Córdoba, changlot real, chem-lali de Sfax, chetoui, conserva de Elvas, co-ratina, cornezuelo, cornicabra, corniche, cu-quillo, empeltre, farga, frantoio, galega, gordal sevillana, hojiblanca, injerto, kala-mata, konservolia, koroneiki, leccino, lechín de Granada, lechín de Sevilla, lechín ecija-no, lechín, lopereño, lucentino, macho, ma-llorquina, manzanilla cacereña, manzanilla de Sevilla, manzanilla, maraiolo, marteño, memecik, menuda, meski, minuera, molla, morisca, morruda, morrut, negrihna, nevadi-llo, osnal, picholine mareocaine, picual, pi-cudo, regués, royal de Calatayud, sevillano, sevillenca, sorani, verdial alentejana, ver-dial de Badajoz, verdial de Huevar, verdial de serpa, verdial real, verdial, verdial, villa-longa, zaity, zorzaleño. Según el Código Alimentario, 3.22.08. Es la fruta oleagino-sa empleada para la obtención de grasa y para el consumo humano. Véase: zonas olivareras españolas.

Oleaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: metachichlamydeae (sympetalae – gamopetalae-monopetalae) Orden: ligus-trales. Familia de dicotiledóneas del orden de las escrofulariales. Se caracteriza en ge-neral por la posesión de flores perfectas, con dos estambres, placentación axil, pa-rietal o apical, corola con cuatro lóbulos y dos promordios seminales en cada lóculo. Sinónimo: oleáceas. Consideramos: acei-tuna (*Olea europaea*), fagara (*Xanthoxylum piperitum*), jazmín (*Jasminum officinalis*), jazmín amarillo (*Jasminum odoratissi-mum*), jazmín de España (*Jasminum humi-*

le), jazmín de la India (*Jasminum humile*), jazmín real (*Jasminum grandiflorum*), jazmín silvestre, lila (*Syringa vulagris*), maná (*Fraxinus ornus*)

oleáceas. Véase: *Oleaceae*.

olerkari ezko. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Hygrophorus poetarum*.

olho de boi. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **catalufa roca**.

olho de cao. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **catalufa toro**.

oliana. Pez, nombre vulgar. Designación ofi-cial: bertorella; lota.

oliba. Nombre vulgar vascuence de la planta: *Olea europaea*. Sinónimo: **aceituna**

oliba betea. Nombre vulgar vascuence de la planta: *Olea europaea*. Sinónimo: **aceitu-na rellena**

Oligoplites altus. Pez. Designación oficial: **zapatero sierrita**.

Oligoplites inornatus. Pez. Designación ofi-cial: **zapatero sietecueros** (Pacífico).

Oligoplites mundus. Pez. Designación oficial: **zapatero sierrita**.

Oligoplites palometa. Pez. Designación ofi-cial: **zapatero palometa**.

Oligoplites refulgens. Pez. Designación ofi-cial: **zapatero raspa balsa**.

Oligoplites saliens. Pez. Designación oficial: **zapatero caspín**.

Oligoplites saurus. Pez. Designación oficial: **zapatero sietecueros**.

Oligoplites saurus inornatus. Pez. Designación oficial: **zapatero sietecueros** (Pacífico).

Oligopus diagrammus. Pez. Designación oficial: **brótula púrpura**.

oligosacáridos. Véase: carbohidratos.

oliva. Véase: vino aroma oliva.

oliva. Nombre vulgar del fruto de la planta: *Olea europaea*. Véase: **aceituna**.

oliva pasa. Sinónimo: aceituna pasa. Véase: fruta desecada.

olivenzano. Variedad de cerdo ibérico de menor tendencia grasa, que los negros lampiños, y gran rusticidad, mejorada con cerdos portugueses de capa colorada. Véase: cerdo ibérico.

olla ampuerense. Plato de la cocina de Cantabria (Ampuero) perteneciente al grupo de “entrantes y guisos”. **Ingredientes:** alubias blancas, vaina, chorizo, morcilla, costilla de cerdo, tocino de hebra, sal. Véase: cocina de Cantabria

olla cortijera. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “cocidos y potajes”. Plato de la cocina de Andalucía. **Ingredientes:** garbanzas, cebolla, repollo, tocino, ajos, aceite, sal.

olla de La Plana. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 2 horas. **Ingredientes:** alubias secas, cardos, acelgas, zanahoria, nabo, judías verdes, patata, col, cebolla, pimentón dulce, azafrán, aceite de oliva. Véase: potajes y legumbres en la cocina clásica.

olla ferroviaria. Plato de la cocina de Cantabria “Valdáliga” perteneciente al grupo de “entrantes y guisos”. Este popular plato de la cocina de Cantabria tiene su origen en los trabajadores del antiguo ferrocarril de La Robla (ruta del carbón) Se hacía entonces aprovechando la presión y el calor del vapor de las máquinas.

Actualmente para que salga en su punto debe hacerse utilizando un recipiente del tamaño suficiente para poder poner en su interior carbón vegetal y encima, ajustándose al recipiente, el puchero donde se hace la olla. **Ingredientes:** carne de aguja o zancarrón, cebolla roja, diente de ajo, pimienta verde, puerros, zanahoria, laurel, vino blanco, patatas troceadas, tomate, ajo, pimentón, aceite de oliva, sal, pimienta negra, agua. Véase: cocina de Cantabria.

olla podrida. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “cocidos y potajes”. Los llamados “platos de olla” se corresponden con recetas medievales populares, en las que primaba el producto (cada cual ponía lo que su economía le permitía) El adjetivo “podrida” equivalía a decir que había quedado demasiado cocida. Cocina de Castilla. **Ingredientes:** carne de pecho de vaca, espalda de carnero, jamón magro, oreja de cerdo, pie de cerdo, chorizo, zanahoria, rabo de cerdo, puerros, nabos, repollo, lechuga, patatas, garbanzos remojados, ajo, hierbas aromáticas, gallina, pichón, aceite, pimienta, sal.

olla podrida. Plato de la cocina tradicional de Méjico que data de la época de la colonia, siglo XVII. **Ingredientes:** lomo de ternera, cecina. Tocino, pierna de ternera, salami, salchichas, chorizo, rabo de cerdo, pollo, col, coliflor, quelite, espinaca, acelgas, zanahoria, papa, nabo, hongos, chayote, cebolla, ajo, haba, elote, lechuga, chile jalapeño, chile poblano, arroz, garbanzo, vino blanco, vinagre de Castilla, comino, clavo, pimienta, azafrán, jengibre. Véase: cocina de Méjico elaborada para grandes ocasiones.

olla podrida de Burgos. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 3 horas. **Ingredientes:** alubias rojas, pata de cerdo, oreja de cerdo, costilla de cerdo, cecina de vaca, tocino, chorizo, morcilla, sal. Véase: potajes y legumbres en la cocina clásica.

olla torancesa. Plato de la cocina de Cantabria “Corvera de Toranzo” perteneciente al grupo de “entrantes y guisos”. **Ingredientes:** alubias, tocino, carne de pecho, costilla de cerdo, chorizo, patata, sal. Véase: cocina de Cantabria

olla valenciana. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “arroz”. **Ingredientes:** Garbanzo, aleta, morcillo, hueso de ternera, hueso de jamón, tocino, chorizo, carne de gallina, morcilla de cebolla, judía verde, zanahoria, nabo, chirivía, col de hoja rizada, patata, azafrán, sal, agua. Sinónimo: cocido valenciano; puchero valenciano.

ollaca. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **chopa**.

ollacántaro. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **bogavante**.

ollaira. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lengua**.

ollar. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lliseria**; gallo

ollarra. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: gallo; lengua; lliseria; pez de San Pedro.

ollarro. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lliseria**.

oloco. Designación oficial española del pez: *Xenichthys rupestris*. Sinónimo oficial: Chulita; Ojón.

oloco. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **chula**.

ollomoel. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **besugo**.

ollomol. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: aligote; besugo.

olluquito con cecina. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** ollucos, cecina de cerdo, ají panca, ajo, achiote, comino, perejil, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

olluquito con charqui. Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** ollucos, charqui, ajo, cebolla, ají amarillo, aceite, orégano, perejil, sal, pimienta. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

olo. Nombre vulgar vasco de la planta: *Avena sativa*. Sinónimo: **avena**

Ololithus aequidens. Pez. Designación oficial: **roncos**.

Ololithus teraglia. Pez. Designación oficial: **roncos**.

oloroso. Véase: vino oloroso.

omaso. Reservorio gástrico de los rumiantes. Véase: callos.

omelette. Véase: tortilla a la francesa.

omelette a la suiza. Plato integrante de la cocina con huevo. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 15 minutos. **Ingredientes:** queso petit suisse, cebolla rallada, huevo, leche, sal, pimienta, aceite. Véase: tortillas y omelettes.

omelette au jamón. Plato integrante de la cocina con huevo. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 15 minutos. **Ingredientes:** huevo, jamón, sal, pimienta, mantequilla. Véase: tortillas y omelettes.

omelette aux fines herbes. Plato integrante de la cocina con huevo. Tiempo de preparación 8 minutos. Cocción: 15 minutos. **Ingredientes:** huevo, perejil, cebollino pi-

cado, queso rallado, leche, sal, pimienta. Véase: tortillas y omelettes.

omelette indo-chine. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “platos con huevo”. Nombre español: **tortilla con carne de cerdo y langostinos**. Véase: platos con huevo en la cocina de Francia.

Ommastotrephe sagittatus. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pota**.

ommastréfidos. Véase: *Ommastrephidae*.

Ommastrephes argentinus. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pota argentina**.

Ommastrephes bartrami. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pota saltadora**.

Ommastrephes coindetii. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **volador**.

Ommastrephes illecebrosa. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **volador**.

Ommastrephes illex coindetii. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **volador**.

Ommastrephes pteropus. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pota naranja**.

Ommastrephes sagittatus. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pota; volador**.

Ommastrephes sloani pacificus. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pota japonesa**.

Ommastrephes todarus. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pota**.

Ommastrephidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: moluscos. Clase: cefalópodos. Orden: coleoideos o dibranquios. Suborden: decápodos. Ojos sin protección membranosa, por lo que están en contacto directo con el

agua, con el diámetro mayor transversal y con un serio lacrimal profundo. La inserción de las aletas ocupa la mitad distal del manto o menos, las aletas son más anchas que largas. Consideramos: **pota, volador, calamar flecha**

Omphalotus olearius. Otro nombre de la seta: *Clitocybe olearia*.

Omphalia campanella. Familia: tricolomáceas. Seta no apta para el consumo, ya que su carne es muy escasa y frágil y no tiene olor ni sabor particulares. Sinónimo: *Xeromphalina campanella*.

Omphalia crysophylla. Otro nombre de la seta: *Gerronema chrysophyllum*.

Omphalia cyathiformis. Otro nombre de la seta: *Clitocybe cyathiformis*.

Omphalina epichysium. Familia: tricolomáceas. Seta cuyo sombrero no supera los 3 ó 4 cm de diámetro, es membranoso y muy fino, convexo plano, suave o recubierto de una fina pelusilla y de color gris ahumado claro, aparece enteramente estriado, porque las laminillas se transparentan a sí través. Su carne es tan delgada, que por ello no puede poseer ningún interés culinario.

Oncocottus quadricornis. Pez. Designación oficial: **coto de cuatro cuernos**.

Oncopterus darwini. Pez. Designación oficial: **lenguado remo**.

Oncorhynchus mykiss. Otro nombre del pez: *Salmo gairdneri*. Nombre vulgar: **trucha arco iris**.

Oncorhynchus gorbuscha. Familia: salmónidos. Es el más pequeño, pero el más importante, de los salmones del Pacífico pertenecientes al género *Oncorhynchus*. Su regordete cuerpo, de dorso muy elevado en la etapa adulta, con cola fina, está cubierto de escamas muy pequeñas. La línea lateral se puede ver claramente. Aparece en las aguas costeras del océano Glacial, sobre todo en

las costas asiáticas del Pacífico Norte desde la desembocadura del Lena hasta Corea y en las costas americanas hasta California; también en el mar Blanco. Vive como pez migratorio. La época de desove en los ríos es desde agosto hasta octubre. El salmón rosado es el más pequeño entre los salmones del Pacífico y alcanza un peso medio de 2 kg aproximadamente. Nombre vulgar: **salmón rosado**, salmón jorobado. Designación oficial: **salmón rosado**.

Oncorhynchus keta. Familia: salmónidos. Aparece en las aguas costeras del océano Glacial, del Pacífico Norte y a lo largo de la costa asiática, desde la desembocadura del Lena hasta Corea y el Norte de Japón, así como en la costa americana hasta San Francisco. El salmón keta, que vive como pez migratorio, puede llegar a medir 1 m de largo y pesar 6 kg. Nombre vulgar: **salmón keta**. Designación oficial: **salmón chum**.

Oncorhynchus kisutch. Familia: salmónidos. Desde el punto de vista culinario está considerado como el segundo entre los salmones del Pacífico. Peso medio de 3,5 kg, aproximadamente. Aparece en la zona Norte del océano Glacial y en las costas asiáticas y americanas del Pacífico. También las reservas del salmón plateado han quedado fuertemente reducidas a causa de la pesca excesiva y de la obstrucción de los lugares de desove (presas, etc.) de ahí que solamente en las piscifactorías de la Columbia Británica, el número de ejemplares de salmón plateado haya aumentado hasta 30 millones anuales. Además se han construido canales y rías de desove para volver a atraer a los peces a sus antiguos lugares de desove. En Europa se crían salmones plateados en estanque artificiales desde hace algunos años. Nombre vulgar: **salmón plateado**, salmón coho.

Oncorhynchus kisutch. Pez. Designación oficial: **salmón coho**.

Oncorhynchus masou. Pez. Designación oficial: **salmón masu**.

Oncorhynchus masu. Pez. Designación oficial: **salmón masu**.

Oncorhynchus mykiss. Familia: salmónidos. Pescado de agua dulce, de tamaño pequeño a mediano. Su carne blanca rosada es de textura jugosa y sabor suave. Su color puede variar. Se comercializa en piezas enteras y se consume asado al horno o a la parrilla, a la plancha o pochado. Véase: pescados. Nombre vulgar: **salvelino**.

Oncorhynchus nerka. Familia: salmónidos. Importante pescado de consumo dentro del grupo de los salmones del Pacífico, que pese a no ser de excelente calidad se captura en grandes cantidades y es verdaderamente apreciado como pescado industrial. Tiene el cuerpo relativamente delgado y aparece desde Alaska hasta Oregón aproximadamente. Nombre vulgar: **salmón sockeye**. Designación oficial: **salmón rojo**.

Oncorhynchus sculeri. Pez. Designación oficial: **salmón rosado**.

Oncorhynchus tshawytscha. Familia: salmónidos. Un auténtico campeón en calidad y precio. Es el mayor entre los salmones del Pacífico, con un peso medio entre los 4 y los 10 kg. Su cuerpo relativamente alto tiene la cabeza muy pequeña, dorso punteado y una grande y robusta aleta caudal. Aparece en toda la zona Oeste del Pacífico. En el continente americano se captura desde Alaska hasta California. También se ha aclimatado con éxito en las aguas neozelandesas. Nombre vulgar: **salmón real**. Designación oficial: **salmón chinock**.

ondarpeco. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **escorpión**.

ondarpeko. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **salvariego**.

onddo apain. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus elegans*.

onddo arre. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus badius*.

onddo astun. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus torosus*.

onddo azpilimoi. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus cramesinus*.

onddo beltza. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus aereus*.

onddo beltzkor. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus crocipodius*.

onddo bigun. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus subtomentosus*.

onddo burubaltza. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus aereus*.

onddo deabru. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus satanas*.

onddo errege. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus regius*.

onddo ezkatatsu. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus strobilaceus*.

onddo gaztaina. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus castaneus*.

onddo gorri. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus pinicola*; *Boletus versicolor*.

onddo hanka ederra. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus calopus*.

onddo hankagorri. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus erythropus*.

onddo hankazorrotz. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus appendiculatus*.

onddo kofaudun. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus cavipes*.

onddo laranja. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus aurantiacus*.

onddo likin. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus luteus*; *Boletus luteus*.

onddo lingirdatsu. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus viscidus*.

onddo mingots. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus felleus*.

onddo purpura. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus purpureus*.

onddo uhar. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus badius*.

onddo urdinko. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus cyanesxens*.

onddo urrigorri. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus chrysantheron*.

onddo zikin. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus luridus*.

onddo-ardagai beltz. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Polyporus leucomelas*.

onddo-ardagai hori. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Polyporus cristatus*.

onddozuri mingots. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus albidus*.

ondo zuri. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus edulis*.

ondua. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus edulis*.

***Oneiodes eschrichtii*.** Pez. Designación oficial: **pescador negro común**.

***Oneiodes lütkeni*.** Pez. Designación oficial: **pescador negro**.

onfalo de laminillas doradas. Nombre vulgar de la seta: *Gerronema crysophyllum*.

onion sauce. Nombre español: salsa de cebolla.

Onos maculata. Pez. Designación oficial: **bertorella**.

Onos mediterraneus. Pez. Designación oficial: **bertorella**.

Onos mustella. Familia: gádidos. Pez de cuerpo alargado y simétrico, con dos aletas dorsales. La primera de estas aletas está formada, como en *Onos mediterraneus*, por un radio anterior muy desarrollado seguido de un gran número de radios finos e independientes. El cuerpo está recubierto de escamas pequeñas y finas, la línea lateral se arquea a la altura del nacimiento de la aleta anal, descendiendo bruscamente hasta la zona central del cuerpo- la cabeza es relativamente corta y no representa más de 1/5 de la longitud del tronco. Su extremo anterior lleva cerca de la boca 5 barbillones carnosos, de los cuales 2 están cerca del borde anterior de las fosas nasales, 2 cerca del labio superior y el último sobre el mentón. Vive cerca de las costas, en la zona intertidal. Busca sin embargo fondos duros y rocosos, a 5-20 m de profundidad. Debido a su reducido tamaño no presenta interés económico. Los alevines que constituyen en primavera bancos populosos cerca de la superficie forman una parte importante de la alimentación de ciertas especies de aves marinas. Longitud 20-25 cm. Peso hasta 0,35 kg. Designación oficial: **bertorella**.

Onos mustelus. Pez. Designación oficial: **madre de la anguila**.

Onos tricirratus. Pez. Designación oficial: **lota**.

Onos vulgaris. Pez. Designación oficial: **lota**.

onto apain. Nombre vulgar vasco de la seta: *Boletus elegans*.

onto beltza. Nombre vulgar vasco de la seta: *Boletus aereus*.

onto gorri. Nombre vulgar vasco de la seta: *Boletus pinicola*.

ontoa. Nombre vulgar vasco de la seta: *Boletus edulis*.

ontto pikor. Nombre vulgar vasco de la seta: *Boletus granulatus*.

Onus carpenteri. Pez. Designación oficial: **barbada**.

Onus cimbrius. Pez. Designación oficial: **barbada; barbada**.

Onus guttatus. Pez. Designación oficial: **merluza**.

Onus maculata. Pez. Designación oficial: **bertorella**.

Onus riali. Pez. Designación oficial: **merluza**.

Onychoteuthis banksi. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **luria ganchuda**.

Onygenaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: thallobionta (talofitas). División: fungi. Clase: ascomycetes. Subclase: plectomycetes. Orden: eurotiales.

oolong shui hsien. Té de Taiwan, combinación de hojas negras y verdes. Es refrescante, ideal para beber un día caluroso. Véase: cafés, té y otras bebidas.

opa. Designación oficial española del pez: *Lampris guttatus*; *Lampris luna*; *Scomber pelagicus*; *Zeus luna*; *Zeus regius*. Sinónimo oficial: **mariposa**.

ópera. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cabete**.

Ophichthus rufus. Pez. Designación oficial: **culebrita roja marina**.

Ophichthus spinicaudata. Pez. Designación oficial: **tieso antillano**.

Ophichthys serpens. Pez. Designación oficial: **culebra de mar**.

Ophichtus afuerae. Pez. Designación oficial: **tieso de Afuera**.

Ophichtus ater. Pez. Designación oficial: **tieso tero**.

Ophichtus callaensis. Pez. Designación oficial: **tieso peruano**.

Ophichtus dicellurus. Pez. Designación oficial: **tieso pinto**.

Ophichtus gomesi. Pez. Designación oficial: **tieso negro**.

Ophichtus grandimaculatus. Pez. Designación oficial: **tieso manchado**.

Ophichtus ocellata. Pez. Designación oficial: **tieso blanco**.

Ophichtus ophis. Pez. Designación oficial: **tieso pintado**.

Ophichtus pacifici. Pez. Designación oficial: **tieso común**.

Ophichtus pacificus. Pez. Designación oficial: **tieso común**.

Ophichtus remiger. Pez. Designación oficial: **tieso milgo**.

Ophichtus triserialis. Pez. Designación oficial: **tieso moteado**.

Ophichtus zophochir. Pez. Designación oficial: **tieso chiro**.

Ophidiidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterygios. Infraclass: teleósteos. División: euteleósteos. Superorden: acantopterigios. Orden: perciformes. Son una familia de peces similares al bacalao. Tienen un cuerpo en forma de anguila o serpentiforme, con un

ribete de aleta no diferenciado y viven, en su mayoría, a grandes profundidades. Sinónimo: ofídidos, peces serpiente. Consideramos: congrio dorado (*Genypterus blacodes*), congrio negro (*Genypterus maculatus*), congrio rojo (*Genypterus chilensis*), hombrecillo barbudo (*Ophidion barbatum*).

Ophidion barbatum. Familia: ofídidos. Es el pariente más famoso de los peces serpentiformes (ofídidos) del Atlántico. Se extiende desde el Senegal hasta Vizcaya; en ocasiones también por el Mediterráneo y el mar Negro. Al Sur del Pacífico existen algunos tipos de importancia comercial. Nombre vulgar: **hombrecillo barbudo**, ophidion barbado. Designación oficial: **lorcha**.

Ophidion imberbe. Pez. Designación oficial: **gonello**.

Ophidion rochei. Pez. Designación oficial: **lorcha**.

Ophidion seneti. Pez. Designación oficial: **doncella roja**.

Ophidium dentatus. Pez. Designación oficial: **zurriaga**.

Ophidium fierasfer. Pez. Designación oficial: **rubioica**.

Ophidium glesne. Pez. Designación oficial: **rey del arenque**.

Ophidium imberbe. Pez. Designación oficial: **rubioica**.

Ophidium macrophthalmum. Pez. Designación oficial: **cinta**.

Ophidium rochi. Pez. Designación oficial: **lorcha**.

Ophidiidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterygios. Infraclass: teleósteos. División: euteleósteos. Superorden: acantopterigios.

Orden: perciformes. Son una familia de peces similares al bacalao. Tienen un cuerpo en forma de anguila o serpentiforme, con un ribete de aleta no diferenciado y viven, en su mayoría, a grandes profundidades. Sinónimo: **ofídidos**, peces serpiente. Consideramos: congrio dorado (*Genypterus blacodes*), congrio negro (*Genypterus maculatus*), congrio rojo (*Genypterus chilensis*), hombrecillo barbudo (*Ophidion barbatum*).

Ophioblennius mazorkae. Pez. Designación oficial: **trambollito mazorquino**.

Ophioblennius steindachneri. Pez. Designación oficial: **borracho gigante**.

Ophioblennius xiphodon. Pez. Designación oficial: **trambollito cachudito**.

Ophiodon elongatus. Familia: hexagrammidos. Aparece en el Pacífico, desde las islas Kodiaak hasta Baja California. En este territorio tiene un papel comercial importante. Su deliciosa carne es en realidad verdosa, pero al cocerla se vuelve blanca. Su sabor no está influido por la coloración. Nombre vulgar: **bacalao malva**, bacalao búfalo. Véase: verderones.

Ophioscion adustus. Pez. Designación oficial: **corvinón rayado**.

Ophioscion brasiliensis. Pez. Designación oficial: **corvinilla ojo chico**.

Ophioscion imiceps. Pez. Designación oficial: **corvinilla ronca**.

Ophioscion microps. Pez. Designación oficial: **corvinilla ojo chico**.

Ophioscion obscurus. Pez. Designación oficial: **corvinilla gallinazo**.

Ophioscion panamensis. Pez. Designación oficial: **corvinilla panameña**.

Ophioscion perissa. Pez. Designación oficial: **roncos**.

Ophioscion punctissimus. Pez. Designación oficial: **corvinilla punteada**.

Ophioscion sciera. Pez. Designación oficial: **corvinilla zorra**.

Ophioscion scierus. Pez. Designación oficial: **corvinilla zorra**.

Ophioscion simulus. Pez. Designación oficial: **corvinilla pancha**.

Ophioscion strabo. Pez. Designación oficial: **corvinilla cococha**.

Ophioscion typicus. Pez. Designación oficial: **corvinilla tuza**.

Ophioscion venezuelae. Pez. Designación oficial: **corvinilla venezolana**.

Ophioscion vermicularis. Pez. Designación oficial: **corvinilla china**.

Ophioscion woodwardi. Pez. Designación oficial: **corvinón rayado**.

Ophiscion constaricensis. Pez. Designación oficial: **corvinilla ojo chico**.

Ophisoma balearicum. Pez. Designación oficial: **varga**.

Ophisurus hispanicus. Pez. Designación oficial: **culebrita roja marina**.

Ophisurus hispanus. Pez. Designación oficial: **culebrita roja marina**.

Ophisurus serpens. Pez. Designación oficial: **culebra de mar**.

Opisthonema berlangai. Pez. Designación oficial: **machuelo hebra de Galápagos**.

Opisthonema bulleri. Pez. Designación oficial: **machuelo hebra crinado**.

Opisthonema captivai. Pez. Designación oficial: **machuelo hebra atlántico**.

Opisthonema libertate. Pez. Designación oficial: **machuelo hebra pinchagua**.

Opisthonema medirastre. Pez. Designación oficial: **machuelo hebra mediana**.

Opisthonema oglinum. Familia: clupeidos. Con una longitud de hasta 30 cm, el último radio de la aleta dorsal se ha alargado en forma de hilo. Juega un importante papel comercial en EE.UU. nombre vulgar: **arenque de hilo atlántico**. Designación oficial: **machuelo hebra atlántico**.

Opisthopterus dovii. Pez. Designación oficial: **arenquillo chaparra**.

Opisthopterus equatorialis. Pez. Designación oficial: **arenquillo navaja**.

Opisthopterus macrops. Pez. Designación oficial: **arenquillo ojón**.

oportó. Vino encabezado de Portugal, más o menos suave en función del momento en que se ha interrumpido la fermentación. Al igual que el madeira, forma parte de la elaboración de salsas y sopas y se utiliza con los platos de jamón, caza, aves y despojos. El oportó *vintage* procede de una sola cosecha, cuyo año lleva especificado en la etiqueta, mientras que el resto de oportos son una mezcla.

Opsanus barbatus. Pez. Designación oficial: **sapo barbudo**.

Opuntia ficus indica. Familia: cactáceas. Se trata de una planta originaria de México y traído a Europa por Cristóbal Colón, crece actualmente en Marruecos, Argelia, España, Sur de Italia y algunas islas mediterráneas. Los frutos son bayas ovales, umbeladas en el ápice y revestidas por una cubierta verde que toma el color amarillo rojizo al llegar a la madurez, es el higo chumbo. El fruto está

completamente recubierto de pequeños ramilletes de diminutas espinas que hacen bastante dificultosa la operación de eliminación de la piel, así como la propia recolección. En algunas zonas se utilizan artilugios metálicos que cortan el fruto y lo recogen en un recipiente. Los higos chumbos son apreciados por su pulpa perfumada y azucarada, llena sin embargo, de fastidiosas semillas. Existen variedades con pulpa de distinto color, entre amarillo y rojo, y también hay algunas variedades apirenas. Llegan a los mercados en el período comprendido entre agosto y finales de septiembre. De sabor suave y un poco picante, acompaña principalmente los huevos, las ensaladas y los gratinados de tomate. Para preparar los nopales (hojas de la chumbera) frescos, se retiran con cuidado las espinas y los ojos de la superficie de las hojas. Se pueden adquirir frescos durante todo el año, o también en conserva, marinados o confitados. El higo chumbo es muy nutritivo, se considera un alimento completo, los árabes pasan muchos días con esta fruta, sin debilitarse efectuando labores rudas. El higo chumbo tiene un contenido alto de magnesio y es muy rico en potasio. Adquiera las piezas de color naranja rojizo y consistencia sólida. Pélelo y sírvalo en ensaladas de frutas y en trifles (postres inglés de bizcocho, licor, crema y frutas) Véase: otras frutas. Nombre vulgar: **chumbera**, nopal. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Opuntia ficus-indica*, Miller (chumbera o nopal) Véase: frutas carnosas.

orá. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dorada**.

orada. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dorada**; **hurta**; **oblada**.

orak-arik. Nombre del plato de la cocina de Indonesia. Nombre español: **repollo salteado con huevos**.

oralla. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dorada**.

oranda. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carpín**.

orange flower oolong. Té de Taiwan, de sabor muy aromático. Produce una tisana de color ámbar y su sabor es realzado por el delicado aroma de las flores de naranjo. Véase: cafés, té y otras bebidas.

orange roughy. Nombre vulgar del pez: *Hoplostethus atlanticus*.

oranol. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: juriola; pez volador tropical.

oranyola. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: golondrina de mar; juriola; urañola.

orañola. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez volador tropical**.

Oratosquilla oratoria. Crustáceo. Designación oficial: **galera japonesa**.

orbe espinoso. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez erizo**.

orburu. Nombre vulgar vasco de la planta: *Cynara scolymus*. Sinónimo: **alcachofa**

orca. Designación oficial española del cetáceo: *Orca gladiator*; *Orcinus orca*.

orca bastarda. Designación oficial española del cetáceo: *Pseudorca crassidens*.

Orca gladiator. Cetáceo. Designación oficial: **orca**.

orch-chirriquia. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carocho**.

Orcinus orca. Cetáceo. Designación oficial: **orca**. Véase: *Orcynus orca*.

Orcynopsis unicolor. Familia: escomberómoridos. Cuerpo comprimido, el punto medio del eje longitudinal del cuerpo viene a caer por debajo de la 2ª dorsal. Párpados, carenas

y pinnulas como el bonito (*Sarda sarda*) Dorso azulado, débilmente marcado de oscuro, sobre todo en los jóvenes, vientre blanco plateado; flancos azul verdoso, con manchas pardas en los jóvenes; la dorsal negra, salvo por detrás, y con borde convexo. Talla hasta 1,30 m. Peso hasta 13 kg. Atlántico y Mediterráneo. Bastante abundante en la costa Norteafricana y raro en el resto de los mares. Nombre vulgar y designación oficial: **tasarte**. Según el Código Alimentario, 3.12.02. Pescado teleósteo, escombriforme. *Orcynopsis unicolor*, Geofroy. Véase pescado.

Orcynus orca. Familia: delfínidos. Distribuido por todos los mares del mundo, aunque es más abundante en las áreas subárticas y subantárticas. Longitud total hasta 9 m en los machos y 6 m en las hembras, con un peso relativo de 8 y 7 toneladas respectivamente. La disposición del color de su cuerpo es característica; así como la longitud de la aleta dorsal, que alcanza 1,7 m, constituye un elemento para su identificación exacta. Las primeras 3 o 4 vértebras cervicales están soldadas; sobre cada hemimaxila se disponen 10-12 dientes cónicos, gruesos, de 5 cm de diámetro aproximadamente. Habita en aguas costeras y de la plataforma continental, más raramente en aguas de mar abierto. Vive en grupos formados por 2-8 individuos, a veces también 30 a 40; los individuos aislados son siempre machos. Ataca de manera indiscriminada, ya que prácticamente cualquier animal representa para él una presa, de los pájaros bobos a las focas, de los peces a las ballenas y delfines. No conoce el peligro de un depredador ni teme la aproximación de los barcos. Nada velozmente, hasta alcanzar los 48 km/h, y le gusta realizar grandes saltos fuera del agua; en ocasiones permanece inmóvil en el agua con la cabeza fuera con el fin de observar cuanto acontece. Es una especie inteligente y se la puede adiestrar con facilidad. El parto tiene lugar en invierno, al cabo de un período de

gestación de 1 año aproximadamente. Vive en los mares del Norte y persigue las focas y ballenas; a veces llega a las costas del Cantábrico y aún al Mediterráneo. Nombre vulgar: **orca**, espolarte. Según el Código Alimentario, 3.12.02. Pescado teleósteo, mamífero cetáceo, *Orcynus orca*. Véase pescado.

Orcynus thynnus. Pez. Designación oficial: **atún del Atlántico**.

orecchiette. Pasta alimenticia compuesta originaria de Italia, comprendida en el grupo de las forme speciali. Una especialidad de Apulia, en el sudeste de Italia. Tradicionalmente se hacen a mano de una masa de trigo duro sin huevo que se presiona con el pulgar sobre la palma de la mano. Nombre español: **orejitas**. Véase: pastas cortas.

orecchiette al ragú. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: orejitas con salsa de tomate y albóndigas.

orecchiette misti. Pasta alimenticia en forma de orejas pequeñas; mezcla de diferentes sabores: verde (de espinacas), roja (de guindilla) y amarilla (normal) Véase: pastas cortas.

orecchiotte. Pasta alimenticia en forma de orejas gigantes, apropiada para cocer al horno. Véase: pastas cortas.

Oreochromis aureus. Pez. Designación oficial: **tilapia**.

Oreochromis spilurus. Pez. Designación oficial: **tilapia**.

orégano. Nombre vulgar de la planta: *Origanum vulgare*. Ingrediente de la cocina de Méjico. Planta aromática, condimento. Véase: Condimentos e ingredientes en la cocina de Méjico.

orégano áureo crespo. Nombre vulgar de la planta: *Origanum vulgare* “Aureum crispum”.

orégano común sin especie. Nombre vulgar de la planta: *Origanum vulgare* sp.

orégano cubano. Nombre vulgar de la planta: *Plectranthus* sp.

orégano de creta. Nombre vulgar de la planta: *Origanum dictamnus*.

orégano de hoja pequeña. Nombre vulgar de la planta: *Origanum microphyllum*.

orégano mejicano. Nombre vulgar de la planta: *Lippia graveolens*.

orégano siciliano. Nombre vulgar de la planta: *Origanum onites*.

oreille noire. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pargo sesí**.

oreja. Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado porcino. Véase: despiece de la canal de porcino.

oreja de asno. Nombre vulgar de la seta: *Otidea onotica*.

oreja de burro. Nombre vulgar de la seta: *Otidea onotica*.

oreja de cerdo. Despojo de cerdo. Las orejas del cerdo son cartílagos. En China constituyen un alimento muy popular y se consumen fritas, asadas o rellenas. Se suelen cocinar con especias. Véase: despojos cárnicos.

oreja de gato. Nombre vulgar de la seta: *Gyromitra infula*.

oreja de gato. Nombre vulgar de la seta: *Helvella crispa*.

oreja de gato blanca. Nombre vulgar de la seta: *Helvella crispa*.

oreja de gato de pie liso. Nombre vulgar de la seta: *Helvella elastica*.

oreja de gato negra. Nombre vulgar de la seta: *Helvella lacunosa*.

oreja de Judas. Nombre vulgar de la seta: *Helvella lacunosa*, Ajz.

oreja de liebre. Nombre vulgar de la seta: *Oti-dea onotica*.

oreja de mar. Designación oficial española del molusco: *Haliotis discus*; *Haliotis tuberculata*. Sinónimo oficial: Conchavela; Criba; Cuncha das señoras; Itsas belarri; Itsas belarria; Jalapa; Lapa brava; Lapa francesa; Orella; Orella de mar; Peneira; Sabateta; Sabateta de la mare de Deu; Taixarola; Tereixola; Zapatiño da virxen.

oreja de mar. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: abalón; abalón perlado.

oreja de mar australiana. Designación oficial española del molusco: *Haliotis australis*; *Notohaliotis ruber*; *Schismotis laevigata*.

oreja de mar de Kamtschatka. Nombre vulgar del molusco: *Haliotis kamtschatkana*.

oreja de mar de plata. Nombre vulgar del molusco: *Haliotis australis*.

oreja de mar del Mediterráneo. Nombre vulgar del molusco: *Haliotis lamellosa*.

oreja de mar lisa. Nombre vulgar del molusco: *Haliotis laevigata*.

oreja de mar roja. Nombre vulgar del molusco: *Haliotis rufescens*.

oreja de mar rosa. Nombre vulgar del molusco: *Haliotis corrugata*.

oreja de mar sudafricana. Nombre vulgar del molusco: *Haliotis midae*.

oreja de mar verde. Nombre vulgar del molusco: *Haliotis fulgens*.

oreja de ternera. Despojo de ternera. Las orejas de la ternera son cartílagos. En China constituyen un alimento muy popular y se consumen fritas, asadas o rellenas. Se suelen cocinar con especias. Se debe lim-

piar de pelos antes de cocinar. Véase: despojos cárnicos.

oreja de vaca. Nombre vulgar de la seta: *Guepinia helvelloides*.

orejas. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

orejas de cerdo a la leonesa. Véase: manitas y orejas de cerdo a la leonesa.

orejilla de mar. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **loco**.

orejitas. Véase: *orecchiette*.

orejitas con salsa de tomate y albóndigas.

Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “pastas en la cocina del Mediterráneo”. Las orecchiette, o “orejitas”, son la pasta favorita de la región de Apulia, al Sur de Italia, y en particular de su capital, el puerto de Bari. Servidas con ragú, una salsa de tomate de cocción lenta, y albóndigas, estas pastas son un excelente plato invernal. Tradicionalmente la panza de cerdo se guardaba y se servía como un plato principal separado. **Ingredientes:** Aceite de oliva, cebolla, panza de cerdo, ajo, vino tinto, tomate picado, tomate entero, puré de tomate, recado de especias (lauriel, orégano, romero, tomillo), sal y pimienta negra, carne picada, parmesano, pan, perejil, orejitas. Nombre original: *orecchiette al ragú*.

orejitas de haba. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Postres y repostería.

orejón. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **chanque abulón**.

orejón. Nombre vulgar del fruto desecado de la planta: *Prunus armeniaca*.

orela. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **arola**.

orella. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **oreja de mar**.

orella d'ase. Nombre vulgar catalán de la seta: *Cratrerellus cornucopioides*; *Otidea onotica*.

orella de conill. Nombre vulgar catalán de la seta: *Clitocybe infundibuliformis*.

orella de gat. Nombre vulgar catalán de la seta: *Helvella crispa*.

orella de gat de peu llis. Nombre vulgar catalán de la seta: *Helvella elastica*.

orella de gat negro. Nombre vulgar catalán de la seta: *Helvella monachella*.

orella de gat negro. Nombre vulgar catalán de la seta: *Helvella sulcata*.

orella de judes. Nombre vulgar catalán de la seta: *Auricularia auricula-judae*.

orella de mar. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **oreja de mar**.

orella de ruc. Nombre vulgar catalán de la seta: *Cratrerellus cornucopioides*.

orellana. Nombre vulgar catalán de la seta: *Pleurotus ostreatus*.

orellanes. Nombre vulgar de la seta: *Pleurotus ostreatus*.

orellanina. Tóxico encontrado en ciertas setas. Véase: síndrome parafaloide.

orellazos. Nombre vulgar gallego de la seta: *Morchella esculenta*.

orelles de burro. Nombre vulgar catalán de la seta: *Pleurotus cornucopioides*.

orellut. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **globito**.

oreng. Nombre del plato de la cocina de Indonesia. Nombre español: arroz frito.

oreo de carnes. Según el Código Alimentario, 3.10.09. b. Manipulación permitida de la carne que consiste en el oreo natural o refrigerado durante el tiempo preciso. Véase: Manipulación de carne.

organzuela palomina. Variedad de uva blanca. Véase: uva palomino.

oricio. Nombre vulgar del equinodermo: *Paracentrotus lividus*. Designación oficial: **erizo de mar**.

oricios gratinados. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “mariscos”. Cocina de Asturias. El erizo de mar (en Asturias le llaman oricio) es un plato poco conocido y que merece especial atención. Su sabor recuerda siempre al mar de que procede. **Ingredientes:** erizos de mar, crema de leche, escaluñas, cava, brandy, mantequilla, pimienta de cayena, sal.

oriégano. Nombre vulgar de la planta: *Origanum vulgare*.

Origanum dictamnus. Familia: labiadas. Las carnosas hojas plateadas, ya sean frescas o secas, se usan principalmente para preparar infusiones, aunque también sirven para condimentar platos de carne y verduras. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **orégano de creta**

Origanum majorana. Familia: labiadas. Esta especie es originaria de Asia Central, y actualmente está distribuida y crece de forma espontánea en toda la cuenca mediterránea, en el Norte de África y en Arabia. También conocida como mejorana de nudos por el aspecto de sus brotes, es una planta bonita. Suele cultivarse también con frecuencia en huertos y jardines. El aroma de las hojas, pero sobre todo el de las extremidades floridas, constituye sin duda el principal atractivo de la planta. Las flores presentan especiales propiedades medicinales. Sus usos son frecuentes en la cocina, y en diversos países

(Suiza y Alemania, por ejemplo) se utiliza como aromatizante. El olor y sabor de la mejorana recuerdan a la menta y la albahaca. Resulta indispensable en la cocina mediterránea, sobre todo en la gastronomía italiana y provenzal. Es ideal para aromatizar los platos compuestos por tomate, vinagreta, rellenos, verduras, pescado, legumbres, huevos, carne y ave, así como con pasta y arroces, en salsas y sopas. Se añade mejorana en el ramillete llamado “hierbas de Provenza”. Véase: hierbas; hierbas aromáticas. Nombre vulgar: almoradijo, almoradux, amáraco, amoradux, mayorana, **mejorana**, mejorana de nudos. Según el Código Alimentario, 3.24.46. Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas de *Origanum mejorana*, L.; *Mejorana cultivata* o de jardín y *Thymus mastichiona*, L. o mejorana silvestre. Véase: clasificación de especias.

Origanum microphyllum. Familia: labiadas. Originario de Creta, con las mismas características que el *Origanum vulgare*. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **orégano de hoja pequeña**

Origanum onites. Familia: labiadas. Tiene un dejo picante y amargo. A veces, se lo llama orégano siciliano. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **mejorana picante**

***Origanum vulgare* “Aurea”**. Familia: labiadas. Planta muy atractiva, de muchas hojas y flores de color blanco o malva de suave aroma. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **mejorana áurea**

***Origanum vulgare* “Aureum crispum”**. Familia: labiadas. Forma una planta compacta de hojas arrugadas y sabor suave. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **orégano áureo crespo**.

Origanum vulgare. Familia: labiadas. Tribu: estaquioideas. Especie procedente de Europa y de Asia occidental, herbácea perenne, típica en las regiones meridionales europeas.

El orégano se conoce desde tiempos remotos por sus propiedades aromáticas, y de modo espontáneo o introducido crece en toda Europa centromeridional. En la península ibérica es propia de lugares herbáceos situados en la banda de vegetación que tiene, en un extremo, la distribución del olivo y en el otro, el de las hayas. No obstante se adapta a climas algo distintos y vive también en suelos pobres o áridos. Posee un rizoma subterráneo del que parten numerosos tallos rojizos (de hasta 50 cm de altura) con abundantes hojas ovales, enteras y algo tomentosas en el envés. Las extremidades florales son especialmente aromáticas y presentan un bello color blanco rosado-lila. Toda la planta está perfumada por la abundante presencia de un aceite esencial. En el comercio se suele vender desecada y perfumada. En la cocina se utiliza como aromatizante. En los países escandinavos, el orégano se emplea también en la preparación de la cerveza. Debido a sus principios activos tiene aplicación en farmacología. Una ramita de orégano en una botella de aceite o vinagre le transmite su fragancia. Muchas variedades, cultivadas o silvestres, se venden secas y molidas bajo el nombre griego de **rigani**. Véase: hierbas aromáticas. Nombre vulgar: **orégano**, oriéngano, fluriéngano. Según el Código Alimentario, 3.24.46. Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas de *Origanum vulgare*, L. y *Origanum virens*, Hoffgg. Véase: especias.

origen de los mariscos. Véase: origen y manipulación de los mariscos.

origen y manipulación de los mariscos. Según el Código Alimentario, 3.13.09. a) Los mariscos podrán proceder de yacimientos, o bancos naturales, parques o viveros y depósitos reguladores. b) Las operaciones de marisqueo, cultivo, depósito, embalajes, transporte y venta se realizarán en las máximas condiciones de higiene. c) Los mariscos susceptibles de ser consumidos crudos proceden-

rán exclusivamente de zonas costeras clasificadas como salubres o de estaciones depuradoras debidamente autorizadas. d) Los procedentes de zonas insalubres precisarán la depuración previa a su consumo. Véase: mariscos (crustáceos y moluscos).

orina de gato. Véase: vino aroma orina de gato.

oriol. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **alfondega**.

oriol foll. Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita muscaria*.

oriola (joven) Pez. Designación oficial: **alfondega**.

oriola vera. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: borracho; garneo.

Oriza sativa. Familia: gramíneas. Subfamilia: oríceas. Se trata de una gramínea que ha sido objeto de cultivo durante milenios en buena parte de Asia oriental y meridional (en China desde hace 7.000 años) Crece especialmente en los países de clima cálido húmedo a tropical (mejor aún si es monzónico), y requiere una gran cantidad de agua. Es una de las plantas más utilizadas en alimentación, y la humanidad ha sobrevivido durante muchos años con el arroz como alimento básico. Uno de los principales motivos de su cultivo es que, normalmente, en las aguas, de los arrozales brota un pequeño helecho (*Azolla*), que vive asociado con cianofíceas. Estas últimas capturan el nitrógeno atmosférico libre y lo fijan de una forma asimilable para la planta; por esta razón los arrozales, incluso en ausencia de fertilizantes, son capaces de dar grandes producciones, ya que en otros casos el elemento limitante para ello suele ser casi siempre el nitrógeno. Este “abono verde”, que era el nombre que recibía en China, ha hecho del arroz uno de los recursos más importantes para muchas zonas de la Tierra. Un estudio realizado con objeto de ayudar a resolver la cuestión del hambre en el mundo, trata de llevar adelante un nuevo pro-

yecto genético consistente en incorporar al núcleo de las células de arroz genes capaces de capturar y utilizar directamente el nitrógeno atmosférico, eliminando con ello los fertilizantes artificiales, que suelen presentar inconvenientes para el organismo. Se trata de una planta de tamaño modesto, provista de raíces fasciculadas, hojas lineares y tallos huecos terminados con una espiga racemosa que lleva numerosas cariopsisides. Actualmente, en todo el mundo, existen alrededor de 100.000 cultivares de arroz. La preparación del arroz para la alimentación pasa por una serie de fases sucesivas que incluyen la eliminación de la corteza, el blanqueo y el pulido. Comúnmente el arroz se clasifica como “brillante”, ya que una vez desprovisto de las glumas (que contienen la mayor parte del contenido en vitamina B del arroz) se le pule basándose en talco y glucosa. El mejor tratamiento en este sentido es el basado en un prolongado remojo del arroz completo en agua de modo que los componentes hidrosolubles de las capas periféricas se disuelven hacia el interior del endosperma, con objeto de que en el momento de la ebullición se reduzca al mínimo la pérdida de los componentes biológicamente activos. Una vez identificada la causa del Beri-beri (la avitaminosis producida por el consumo del arroz sin cáscara), las técnicas modernas, junto al procedimiento que se ha citado (*parboiling*), se encaminan al enriquecimiento del arroz común con granos especialmente provistos de vitaminas y sales minerales. Hasta hace poco en Occidente el arroz era simplemente arroz. Pero hoy nuestros gustos se han sofisticado en la selección de alimentos y compramos arroz arborio para *risottos*, arroz jazmín para platos tailandeses y *basmati* para los *curries* indios. Las diferentes variedades de arroz tienen tiempos de cocción diferentes. Para la alimentación, además de los granos se utilizan la harina, sémola, crema de arroz y escamas. El arroz cultivado que se clasifica en los de tipo de tierra alta puede darse en áreas de elevada precipitación pluvial, sin irrigación y con una producción relativamente baja. Los de tipo de tierra baja, que

se cultivan sumergidos en agua durante la mayor parte de la temporada, producen cosechas superiores. En contraste con la mayor parte de las plantas, el arroz puede prosperar al estar sumergido ya que el oxígeno se transporta de las hojas a las raíces. Las variedades de arroz también se clasifican como de grano largo y de grano corto. La mayor parte del arroz de grano largo tiene un elevado contenido de amilosa y es seco o esponjoso cuando se cocina, mientras que casi todo el arroz de grano corto tiene menos contenido de amilosa y es pegajoso al cocinarse. Nombre vulgar: **arroz**. Según el Código Alimentario, 3.17.12. Es el fruto procedente de la especie *Oryza sativa*, L. a) características de arroz; b) denominaciones de arroz. Véase: cereales.

orlando. Nombre vulgar de la planta: *Citrus paradisi* X *Citrus reticulata*.

Orlegnathus insignis. Pez. Designación oficial: **presidiario perico**.

orlov tricolor. Véase: gallina Orlov tricolor.

Ornithoteuthis antillarum. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pota pájara**.

oro. (E-175) Elemento metálico, amarillo, maleable y dúctil; inalterable al aire. Símbolo Au. Número atómico 79, masa atómica: 196,9665. Forma cristales metálicos de estructura cúbica compacta. Como aditivo para alimetos es poco empleado. Véase: modificadores del color.

oro. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sapo luminoso**.

oroneta. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **chicharra**.

oronja. Nombre vulgar de la seta: *Amanita caesarea*.

oronja blanca. Nombre vulgar de la seta: *Amanita ovoidea*; *Amanita verna*.

oronja cheposa. Nombre vulgar de la seta: *Amanita virosa*.

oronja fétida. Nombre vulgar de la seta: *Amanita virosa*.

oronja limón. Nombre vulgar de la seta: *Amanita citrina*.

oronja pintada. Nombre vulgar de la seta: *Amanita muscaria*.

oronja verde. Nombre vulgar de la seta: *Amanita phalloides*.

oronol. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **chicharra**; **pez volador tropical**.

oronyola. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez volador tropical**.

oroñola. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez volador tropical**.

orozuz. Nombre vulgar de la planta: *Glycyrrhiza glabra*.

orphie. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **agujón verde**; **agujón de quilla**; **agujón timuco**; **marao ojón**.

orpington amarilla. Véase: gallina Orpington amarilla.

orqueta. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **casabe orqueta**.

orratz. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **aguja de río**; **aguja mula**; **aguja**; **alfiler**; **mula**; **serpeta**; **serpeto**.

orribeltz arraultzerdi. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Panaeolus semiovatus*.

orribeltz berdeska. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Panaeolus sphinctrinus*.

orribeltz ezquaire. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Panaeolus campanulatus*.

orribeltz nabar. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Panaeolus papilionaceus*.

orri-ondo hankabeltz. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Paxillus atrotomentosus*.

orri-ondo hankagabe. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Paxillus panuoides*.

orri-ondo hiltzaile. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Paxillus involutus*.

ortega. Nombre vulgar del ave: *Pterocles orientalis*.

Orthogoriscus fasciatus. Pez. Designación oficial: **pez luna**.

Orthogoriscus mola. Pez. Designación oficial: **pez luna**.

Orthopristis bennetti. Pez. Designación oficial: **roncador**.

Orthopristis brevipinnis. Pez. Designación oficial: **corocoro corcovado**.

Orthopristis cantharinus. Pez. Designación oficial: **corocoro brin**.

Orthopristis chalceus. Pez. Designación oficial: **corocoro zapata**.

Orthopristis cryoptera. Pez. Designación oficial: **corocoro burro**.

Orthopristis poeyi. Pez. Designación oficial: **corocoro cubano**.

Orthopristis reddingi. Pez. Designación oficial: **corocoro bronceado**.

Orthopristis ruber. Pez. Designación oficial: **corocoro congo**.

ortiga. Pez. Designación oficial: tembladera; tremielga negra; tremielga.

ortiga mayor. Nombre vulgar de la planta: *Urtica dioica*. Véase: zumo de ortiga.

ortiga menor. Nombre vulgar de la planta: *Urtica urens*. Véase: zumo de ortiga.

ortofenilato sódico. (E-232) Como conservante de alimentos, este producto penetra en los frutos y no puede ser eliminado al lavarlos. Puede provocar afecciones renales y hepáticas. En alimentación se usa en: Conservas vegetales y frutas frescas. Se utiliza como antimicótico para el tratamiento superficial en los cítricos y en los plátanos. Puede producir irritaciones en los ojos y en la nariz. Peligroso para los enfermos y los niños. Véase: agentes conservadores.

ortofenilfenol. (E-231) IDA (ingestión diaria admisible)=0-0,2 mg/kg. Como conservante de alimentos, este producto penetra en los frutos y no puede ser eliminado al lavarlos. Puede provocar afecciones renales y hepáticas. Se utiliza como antimicótico para el tratamiento superficial en los cítricos y en los plátanos. Puede producir irritaciones en los ojos y en la nariz. Peligroso para los enfermos y los niños. Véase: agentes conservadores.

ortofosfato cálcico (E-341) Sustancia inorgánica. Emulsionante que refuerza la acción antioxidante de otras sustancias. En experimentos con animales los fosfatos provocaron alteraciones renales y cálculos. En cantidades elevadas pueden producir desórdenes digestivos y provocar descalcificación en los niños. Puede provocar trastornos de concentración. También ha sido acusado de producir desequilibrios dietéticos y contribuir a la osteoporosis. En alimentación se usa en: Refrescos (sobre todo de cola), embutidos, quesos fundidos, repostería, galletas, alimentos para lactantes, postres, huevos, helados, chicle, preparados dietéticos. A evitar. Véase: denominación específica de estabilizadores.

ortofosfato potásico. (E-340) Emulsionante que refuerza la acción antioxidante de otras sustancias. En experimentos con animales

los fosfatos provocaron alteraciones renales y cálculos. En cantidades elevadas pueden producir desórdenes digestivos y provocar descalcificación en los niños. Puede provocar trastornos de concentración. También ha sido acusado de producir desequilibrios dietéticos y contribuir a la osteoporosis. En alimentación se usa en: Refrescos (sobre todo de cola), embutidos, quesos fundidos, repostería, galletas, alimentos para lactantes, postres, huevos, helados, chicle, preparados dietéticos. A evitar. La cantidad autorizada de este aditivo es: Fiambre de lomo BPF. Embutidos crudos curados BPF. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. BPF. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida BPF. Productos cárnicos tratados por el calor BPF. Véase: denominación específica de estabilizadores; gasificantes.

ortofosfato sódico. (E-339) Emulsionante que refuerza la acción antioxidante de otras sustancias. En experimentos con animales los fosfatos provocaron alteraciones renales y cálculos. En cantidades elevadas pueden producir desórdenes digestivos y provocar descalcificación en los niños. Puede provocar trastornos de concentración. También ha sido acusado de producir desequilibrios dietéticos y contribuir a la osteoporosis. En alimentación se usa en: Refrescos (sobre todo de cola), embutidos, quesos fundidos, repostería, galletas, alimentos para lactantes, postres, huevos, helados, chicle, preparados dietéticos. A evitar. La cantidad autorizada de este aditivo es: Fiambre de lomo BPF. Embutidos crudos curados BPF. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. BPF. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida BPF. Productos cárnicos tratados por el calor BPF. Véase: denominación específica de estabilizadores; gasificantes.

***Ortonectes limosus*.** Familia: cambáridos. Este cangrejo cuenta con más de 70 especies. Con una longitud de 7 a 10 cm, el cangrejo de río americano es relativamente pequeño y tiene también un tórax relativamente delgado, así como antenas cortas. Las pinzas parecen estar atrofiadas y contienen poca carne. Sus puntas presentan un color de tono amarillo naranja, mientras que las puntas de las patas acusan una ligera coloración roja. Cada uno de los segmentos del abdomen lleva dos manchas marrón rojizo. * El cangrejo de Kamber es un modesto cangrejo que tiene un biotipo considerablemente más extenso que el del cangrejo de río. Habita en los lagos, puertos, bahías, aguas estancadas, canales y arroyos; no le importa vivir en suelo lodoso y en aguas con un índice de contaminación relativamente alto. Tampoco se construye ningún tipo de cueva para vivir, pero gusta de enterrarse en el barro, de modo que sólo pueden verse la nariz, las antenas y los ojos. En las estaciones más frías del año se busca aguas más profundas. Como todos los cangrejos americanos de río, ha demostrado tener resistencia ante la peste del cangrejo. * A fin de que ocupase el lugar de las especies *Astacus*, desaparecidas a causa de la peste del cangrejo. Max von dem Borne hizo llevar a Alemania, en 1890, al cangrejo Kamber. Durante los años 50 y 60, los ríos de Alemania occidental fueron siendo alcanzados paulatinamente por esta clase de cangrejos. La propagación en dirección Este se realizó por las autoridades polacas. Allí se los encuentra hoy junto a los cangrejos galicianos y a los de río. * En Francia entre los años 1911 y 1931, tuvo lugar la aclimatación de estos animales en un afluente del Loira, desde donde el cangrejo colonizó, en el transcurso de algunos decenios, el Sena y el Marne. A través del canal Rhin-Marne o del Rhin-Rhône, llegó, tras la segunda Guerra Mundial, a la zona del curso superior del Rhin y del Mosela. Aquí se encontró a sus compañeros de es-

pecie que habían llegado desde el Este. Mientras tanto, ya se encuentran los cangrejos *Ortonectes* también en Savoie, especialmente en el lago de Annecy. * Los cangrejos de río americanos se alimentan de plantas acuáticas, insectos, larvas y otros animales pequeños. En invierno se retiran a sitios protegidos a aguas de 3 y 4 m de profundidad, pero a pesar de esto siguen saliendo en busca de comida. Los cangrejos que salen de los huevos se enganchan a las patas nadadoras de la madre hasta la segunda muda de piel. Después crecen tan rápidamente, que ya a finales del primer verano alcanzan su madurez sexual. Los animales adultos mudan de piel 3 veces al año. * Si el cangrejo Kamber se ve amenazado, no intenta huir nadando con fuertes golpes de cola, sino que, más bien, adopta posiciones de defensa y de intimidación; aprieta la cola al cuerpo y la rodea con las patas, de modo que el cuerpo refuerza las pinzas al servirles de apoyo. En Norteamérica el cangrejo Kamber puede encontrarse al este de las Montañas Rocosas, desde Canadá hasta Florida. A causa de su pequeño tamaño y su sabor, está por debajo del cangrejo de río, aunque la calidad de la carne puede mejorarse claramente mediante la conservación de estos animales en aguas claras. Por lo demás sólo se aprovechan las colas. Sinónimo: cangrejo de río americano. Véase: marisco, cangrejos de río, cambáridos. Nombre vulgar: cangrejo de río americano, **cangrejo de Kamber**. Sinónimo: *Cambarus affinis*.

ortz txirrikia. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carocho**.

ortze errsel. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dentón**.

oruga. Nombre vulgar de la planta: *Eruca versicaria* sub. *sativa*.

oruga de huerto. Nombre vulgar de la planta: *Eruca versicaria* sub. *sativa*

oruga de muros. Nombre vulgar de la planta: *Diplotaxis tenuifolia*.

orugas australianas. Muy ricas en proteínas y en grasas monoinsaturadas, estas orugas carnosas provienen de los bosques del centro de Australia. Se pueden consumir crudas, pero son más agradables si se asan a la parrilla o a la brasa. Su textura harinosa y sabor insípido, combinados con un precio muy alto, parecen indicar que en el futuro su consumo se habrá limitado al turismo. Véase: especialidades.

orujo. (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 que recuerda al del orujo de aceituna. Véase: cata del aceite de oliva.

orujo de aceituna. Constituye el residuo que se obtiene tras la presión de la aceituna para obtener aceite. Todavía contiene entre un 10% y un 25% de aceite, de ahí la conveniencia de tratarlo mediante disolventes para extraer el aceite contenido en él, que recibe el Nombre de **aceite crudo de presión** en el momento del refinado. Finalmente, una vez extraído el aceite, se elimina por evaporación el disolvente contenido todavía en el orujo final, que en este momento recibe el nombre de **orujo deslipo-dizado**. Este es comercializado directamente para las industrias de alimentación animal o puede utilizarse también para la preparación de concentrados proteicos. Véase: aceite de orujo de aceituna.

Orujo de Galicia. Denominación Específica de Bebidas Espirituosas. Protege los aguardientes de orujo para consumo directo y aguardientes envejecidos en un área geográfica que se extiende por toda la Comunidad Autónoma de Galicia, dividida en 9 subzonas de producción de aguardiente de orujo, con peculiaridades y características diferenciadas: Ribeiro, Valdeorras, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Val do Miño-Ourense, Val de Monterrei, Betanzos, A Ulla y Portomarín. El producto protegido proviene de la destilación de bagazos u orujos resultantes, conservados y destilados según las condiciones

tradicionales de elaboración. La graduación del orujo oscila entre 37,5° y 50°, con aromas intensos, delicados y armoniosos, de color blanco transparente y limpio en los aguardientes de orujo y ambarino tostado, traslúcido claro en el caso de los aguardientes sometidos a un proceso de envejecimiento. Véase: bebidas espirituosas de España.

Orujo de Liébana. Denominación de Calidad de Bebidas Espirituosas. Ampara la obtención, elaboración y comercialización de aguardiente de orujo en 7 ayuntamientos de la comarca de Liébana: Pesaguero, Tresviso, Vega de Liébana, Castro-Cillorigo, Camaleño, Cabezón de Liébana y Potes, en Cantabria. El orujo de Liébana es una bebida espirituosa obtenida a partir de uva fermentada en las tradicionales alquitaras de Liébana, realizándose la destilación en presencia de los propios orujos, al menos en un 86% de su volumen. el producto final debe tener un contenido de alcohol metílico máximo de 400 gramos por hectolitro, sustancias volátiles con un mínimo de 140 g/hl, menos de 10 g/l de azúcares y un grado alcohólico que oscila entre un mínimo de 40° y un máximo de 55°.

orujo deslipidizado. Véase: orujo de aceituna.

***Oryctolagus cuniculus*.** Familia: lepóridos. Conejo europeo, origen de todas las razas domésticas, introducido y muy extendido en Australia y Nueva Zelanda. El conejo se vende fresco o congelado, casi siempre desollado y sin despojos. Si está fresco y entero, la flexibilidad de sus patas constituye un signo de frescura. Se puede marinar para humedecer y ablandar la carne o condimentar su sabor. La marinada debe contener un ingrediente ácido (vino tinto o blanco, zumo de limón o vinagre) y aceite; además se añaden verduras y una solución de hierbas aromáticas. El conejo requiere más cuidados que el pollo porque su carne

magra se seca con facilidad, por eso se cuece en líquido, se albarda o se unta con una capa de manteca antes de la cocción. Véase: mamíferos de caza, conejo de campo. Nombre vulgar: **conejo**.

osasunbe. Nombre vulgar vascuence de la planta: **lar** *Mentha viridis*. Sinónimo: **menta**

***Oscillatoriaceae*.** Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: thallobionta (talofitas) División: schyzophyta (procariontes) Clase: cyanophyceae (algas verde azules) Células disciformes que constituyen colonias filamentosas, sin heterocistes (células limitantes), con vaina mucilaginosa, sin flagelos terminales. Consideramos: espirulina (*Spirulina meneghiniana*).

oseng oseng ayam dengan sayuran. Nombre del plato de la cocina de Indonesia. Nombre español: pollo salteado con vegetales.

osietra. Nombre vulgar del pez: *Acipenser güldenstädti*.

osin. Nombre vulgar vascuence de la planta: *Urtica* sp. Sinónimo: **ortiga**

***Osmeridae*.** Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase osteíctios. Subclase actinopteri-gios. Infraclass, teleósteos. División, euteleósteos. Superorden, protacantopterigios. Orden: salmoniformes. Suborden salmonoides. Los peces de la familia de los eperlanos se distinguen de los otros salmoniformes por el hecho de que su estómago forma un saco ciego. La familia comprende especies marinas, migratorias y de agua dulce. Son peces delgados, ligeramente aplanados por los laterales, con hendiduras bucales extendidas y mandíbula inferior prominente. El cuerpo está cubierto de blandas escamas que se desprenden fácil-

mente. Consideramos: eperlano (*Osmerus eperlanus*), eperlano (*Osmerus eperlanus spirinchus*), eperlano de mar de boca pequeña (*Hypomesus pretiosus*), eulacón (*Tha-leichthys pacificus*), lode (*Mallotus villosus*).

osméridos. Véase: *Osmeridae*.

***Osmerus eperlanus*.** Familia: osméridos. Pez de cuerpo delgado y en surcos, con cabeza alargada y boca puntiaguda; ambas mandíbulas con dentadura muy potente. Dorso verde grisáceo, los lados con brillos plateados, el vientre blanquecino. Los eperlanos de agua dulce llegan a medir hasta 20 cm de longitud. Los de mar alcanzan los 30 cm. El eperlano aparece en las costas europeas y en las desembocaduras de los ríos. También se puede ver en grandes y profundos lagos continentales, como por ejemplo en la zona del mar Báltico (eperlano continental) En la época del desove acuden en bancos a los cursos inferiores de los ríos. Se alimentan de plancton y pequeños peces. Por su peculiar olor, que recuerda al pepino, son diversamente apreciados como plato culinario. La carne es muy grasa Nombre vulgar: **eperlano**. Designación oficial: **eperlán europeo**. Sinónimo: *Salmo eperlanus*.

***Osmerus eperlanus dentex*.** Pez. Designación oficial: **eperlán ártico**.

***Osmerus eperlanus mordax*.** Pez. Designación oficial: **esperlán americano**.

***Osmerus fasciatus*.** Pez. Designación oficial: **pez de San Francisco**.

***Osmerus microdon*.** Pez. Designación oficial: **capelán**.

***Osmerus mordax*.** Pez. Designación oficial: **eperlán americano**.

***Osmerus saurus*.** Pez. Designación oficial: **pez de San Francisco**.

***Osmoporus odoratus*.** Otro nombre de la seta: *Trametes odorata*.

***Osmunda cinnamomea*.** Familia: osmundáceas. Primero se deben eliminar las escamas y después lavarlos, secarlos y prepararlos. La cocción al vapor entre 5 y 10 minutos según la consistencia deseada, da muy buenos resultados. Por lo general, los brotes de helecho se comen cocidos, tanto fríos como calientes. Están deliciosos con mantequilla, salsa vinagreta o cubiertos de salsa holandesa. Con ellos también se puede preparar una sopa muy buena. Nombre vulgar: **brotes de helecho**.

***Osmundaceae*.** Familia botánica. Reino: plantae. División: embryophyta. Subdivisión: diploidalia. Parte: pteridophyta. Clase: equisetinae (articulatae). Orden: calamitales. Clase: filicinae. Subclase: filicinae leptosporangiatas. Orden: filicales. Tienen representantes hasta en el pérmico y en el jurásico, y comprenden 14 especies de los países intertropicales y templados. Consideramos: brotes de helecho (*Osmunda cinnamomea*), helecho macho (*Dryopteris filix-mas*)

osnal. Véase: aceituna osnal.

osobuco. Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado vacuno. Jarrete de ternera en rodajas. De unos 5 cm de grosor, son mayores y más compactos que los de la pierna delantera. Idóneos para sopas, se pueden asar o estofar. Sinónimo: disco de morcillo trasero. Véase: pierna.

osobuco. Plato integrante de la cocina con carne. (Italia) Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 1 hora. **Ingredientes:** trozo de jarrete de ternera (*Osso buco*), cebolla, zanahoria, mantequilla, rama de apio, ajo, vino blanco seco, sal, pimienta, tomate. Véase: platos internacionales de carne.

osobuco a la milanesa. Plato de la “cocina de Italia” perteneciente al grupo de “platos clásicos”. Es uno de los platos de carne más delicados. Se sirve con *gremolata*, una mezcla de ajo, hierbas y cáscara de limón. Para asegurarse de que salga tierno, los

trozos de ternera deben estar cubiertos por el líquido en que se cuecen. El tuétano, que se extrae y se come, se considera una delicadeza muy especial. **Ingredientes:** Nombre en italiano: *ossobuco alla milanese*.

oson. Nombre del plato de la cocina de Corea. Nombre español: pescado relleno al vapor.

***Osphronemus gorami*.** Pez. Designación oficial: **gurami**.

ossay irati. Véase: queso ossay irati.

ossmoie. Tipo de ostra de Irlanda. Véase: ostra europea (*Ostrea edulis*).

osso-bucco. Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado vacuno. Véase: morcillo.

osso-buco. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: pata de ternera guisada.

osso-buco alla milanese. Plato de la “cocina de Italia”. Nombre español: osobuco a la milenesa.

ossobuco de ciervo. Corte de la canal de ciervo. Corte de la cocina moderna parecido al ossobucco de ternera original, se obtiene de la pierna con su hueso. Véase: caza.

ostende. Tipo de ostra de Bélgica. Véase: ostra europea (*Ostrea edulis*).

osterzuri. Nombre vulgar vascuence de la planta: *Cichorium endivia*. Sinónimo: **escarola**

osti6n. Designaci6n oficial espa6ola del molusco: *Crassostrea angulata*; *Gryphaea angulata*. Sin6nimo oficial: Bot6n; Cuncha; Flor; Lostrego; Lostrejo; Meni6a; Morruncho; Oistria; Ostra brava; Ostra del pobre; Ostra francesa; Ostra port; Ostra

portuguesa; Ostra velenosa; Ostratzarra; Ostx6n; Tarxa.

osti6n. Molusco, nombre vulgar. Designaci6n oficial: osti6n de mangle; ostra chilena; ostra de piedra; ostra negra; ostra palma; ostra plegada; ostra vieja.

osti6n abanico. Designaci6n oficial espa6ola del molusco: *Argopecten purpuratus*; *Clamys purpurata*. Sin6nimo oficial: Concha de abanico; Osti6n del norte; Se6orita.

osti6n abombado. Molusco, nombre vulgar. Designaci6n oficial: **osti6n de mangle**.

osti6n americano. Designaci6n oficial espa6ola del molusco: *Crassostrea virginica*; *Ostrea virginica*. Sin6nimo oficial: Concha; Vieira patria.

osti6n de los canales. Designaci6n oficial espa6ola del molusco: *Chlamys lischkei*; *Chlamys patriciae*; *Pecten patriciae*. Sin6nimo oficial: Concha; Pecten patria; Vieira patria.

osti6n de los canales. Molusco, nombre vulgar. Designaci6n oficial: **pecten patria**.

osti6n de Magallanes. Molusco, nombre vulgar. Designaci6n oficial: **pecten patag6nico**.

osti6n de manglar. Molusco, nombre vulgar. Designaci6n oficial: **osti6n de mangle**.

osti6n de mangle. Designaci6n oficial espa6ola del molusco: *Crassostrea rhizophorae*. Sin6nimo oficial: Osti6n; Osti6n abombado; Osti6n de manglar; Ostra.

osti6n de piedra. Molusco, nombre vulgar. Designaci6n oficial: **ostra de piedra**.

osti6n del norte. Molusco, nombre vulgar. Designaci6n oficial: **osti6n abanico**.

ostión del Sur. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pecten patagónico**.

ostión gigante de roca. Designación oficial española del molusco: *Hinnites multirugosus*.

ostión indio. Designación oficial española del molusco: *Crassostrea cristagalli*; *Crassostrea folium*; *Crassostrea gryphoides*; *Crassostrea madrasensis*; *Crassostrea rivularis*; *Saccrostrea cucullata*.

ostión nadador. Designación oficial española del molusco: *Clamys natans*; *Semipallium natans*.

ostiones gratinados. Plato de la cocina de Baja California en Méjico. **Ingredientes:** salsa blanca, ostiones, conchas de ostión, queso parmesano, mantequilla, perejil, pan molido, limón, sal, pimienta. Véase: mariscos y pescados en la cocina de Méjico.

ostra. Nombre vulgar del molusco: *Ostrea edulis*, Designación oficial: ostión de mangle; ostra chilena; ostra de Cortez; ostra de los ángeles; ostra de piedra; ostra negra; ostra palma; ostra plegada; ostra rayada; ostra vieja. Véase: marisco. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Ostras	
Sodio (mg)	510,00
Energía (kJ)	296,88
Potasio (mg)	260,00
Fósforo (mg)	171,00
Calcio (mg)	130,00
Vitamina A (µg eq. retinol)	88,00
Energía (kcal)	71,03
Cinc (mg)	52,00
Colesterol (mg)	50,00
Magnesio (mg)	44,00
Yodo (mg)	20,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	16,50
Porción comestible	15,00
Proteína (g)	10,20
Ácido fólico (µg)	7,50
Hierro (mg)	6,50
Carbohidratos (g)	4,70

Niacina (mg eq. niacina)	3,80
Grasa (g)	1,40
Vitamina E (mg)	0,85
Grasa poliinsaturada (g)	0,41
Grasa saturada (g)	0,28
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,25
Tiamina (B ₁) (mg)	0,15
Grasa moninsaturada (g)	0,14
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,03
Fibra (g)	0,00
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Vitamina D (µg)	tr.

ostra americana. Nombre vulgar del molusco: *Crassostrea virginica*.

ostra americana del Oeste. Nombre vulgar del molusco: *Ostrea luride*.

ostra argentina. Designación oficial española del molusco: *Ostrea puelchana*.

ostra arrunta. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra plana**.

ostra atlántica espinosa. Nombre vulgar del molusco: *Spondylus americanus*.

ostra australiana. Nombre vulgar del molusco: *Crassostrea commercialis*. Designación oficial española del molusco: *Ostrea sinuata*.

ostra blanca. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra de Cortez**.

ostra brava. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: lucero; ostión.

ostra chilena. Designación oficial española del molusco: *Ostrea chilensis*. Sinónimo oficial; Ostión; Ostra.

ostra de Australia. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra de Sydney**.

ostra de Cortez. Designación oficial española del molusco: *Ostrea corteziensis*. Sinónimo oficial: Ostra; Ostra blanca.

ostra de los ángeles. Designación oficial española del molusco: *Ostrea angelica*. Sinónimo oficial: Ostra.

ostra de mareas. Designación oficial española del molusco: *Ostrea equestris*; *Ostrea spreta*.

ostra de perla. Nombre vulgar del molusco: *Pinctada sp.*

ostra de perro. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **lucero**.

ostra de piedra. Designación oficial española del molusco: *Ostrea iridescens*. Sinónimo oficial: Ostión; Ostión de piedra; Ostra.

ostra de playa. Nombre vulgar del molusco: *Myidae*.

ostra de Portugal. Nombre vulgar del molusco: *Gryphaea angulata*.

ostra de roca del Pacífico. Nombre vulgar del molusco: *Crassostrea gigas*.

ostra de roca Sydney. Nombre vulgar del molusco: *Crassostrea commercialis*.

ostra de Sydney. Designación oficial española del molusco: *Saccostrea commercialis*. Sinónimo oficial: Ostra de Australia.

ostra de Tasmania. Variedad de ostra de roca del Pacífico (*Crassostrea gigas*) Véase: marisco.

ostra del lago Wallis. (*Crassostrea commercialis*) Variedad de ostra de Sydney. Véase: marisco.

ostra del Pacífico. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra nativa**. Véase: ostra de roca del Pacífico.

ostra del pobre. Nombre vulgar del molusco: *Gryphaea angulata*. Designación oficial: **osti**.

ostra del sur. Designación oficial española del molusco: *Neoplicnodonte cochlear*.

ostra española. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra plana**.

ostra espinosa burrica. Designación oficial española del molusco: *Spondylus calcifer*. Sinónimo oficial: Concha burra; Concha espinosa.

ostra europea. Nombre vulgar del molusco: *Ostrea edulis*.

ostra francesa. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **osti**.

ostra galega. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra plana**.

ostra gigante. Nombre vulgar del molusco: *Crassostrea gigas*.

ostra gigas. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **gigas**.

ostra grapa. Nombre vulgar del molusco: *Lophafra*.

ostra japonesa. Nombre vulgar del molusco: *Crassostrea gigas*. Designación oficial: **gigas**.

ostra nambucca. (*Crassostrea commercialis*) Variedad de ostra de Sydney. Véase: marisco.

ostra nativa. Designación oficial española del molusco: *Ostrea lurida*. Sinónimo oficial: Ostra del Pacífico.

ostra negra. Designación oficial española del molusco: *Crassostrea columbiensis*; *Ostrea aequatorialis*; *Ostrea columbiensis*; *Ostrea ochracea*. Sinónimo oficial: Ostión; Ostra.

ostra neocelandesa. Designación oficial española del molusco: *Ostrea lutaria*; *Saccostrea glomerata*.

ostra neolandesa. Designación oficial española del molusco: *Ostrea glomerata*.

ostra nipona. Designación oficial española del molusco: *Ostrea laparousei*.

ostra palma. Designación oficial española del molusco: *Ostrea palmula*. Sinónimo oficial: Ostión; Ostra.

ostra pena. Nombre vulgar del molusco: *Pinna nobilis*.

ostra perlera atlántica. Designación oficial española del molusco: *Pinctada imbricata*.

ostra perlera nacarada. Designación oficial española del molusco: *Pinctada mazatlanica*. Sinónimo oficial: Concha perla; Madreperla.

ostra perlera viuda. Designación oficial española del molusco: *Avicula fimbriata*; *Avicula peruviana*; *Pteria sterna*. Sinónimo oficial: Concha de nácar; Concha perla; Concha perlífera; Pega pega; Viuda.

ostra perlífera. Designación oficial española del molusco: *Pinctada fucata*.

ostra perlífera japonesa. Designación oficial española del molusco: *Pinctada fucata martensii*.

ostra plana. Designación oficial española del molusco: *Ostrea edulis*. Sinónimo oficial: Maskor; Ostra arrunta; Ostra española; Ostra galega; Ostra plana europea; Ostria.

ostra plana de Australia. Designación oficial española del molusco: *Ostrea angasi*.

ostra plana europea. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra plana**.

ostra plegada. Designación oficial española del molusco: *Ostrea megodon*. Sinónimo oficial: Ostión; Ostra.

ostra port. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **osti6n**.

ostra portuguesa. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **osti6n**.

ostra rayada. Designación oficial española del molusco: *Ostrea conchaphila*. Sinónimo oficial: Ostra.

ostra real con púas. Nombre vulgar del molusco: *Spondylus regius*.

ostra velenosa. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **osti6n**.

ostra vieja. Designación oficial española del molusco: *Ostrea fisheri*. Sinónimo oficial: Ostión; Ostra; Vieja.

ostra virgínica. Designación oficial española del molusco: *Crassostrea virginica*. Sinónimo oficial: Ostrons.

ostras ahumadas. Se pueden encontrar ahumadas y sin ahumar y en una gran variedad de salsas. Estos moluscos salados se pueden guardar hasta 12 meses, pero se deben consumir en 24 horas, una vez abierta la lata. Se sirven como aperitivo. Véase: pescados y mariscos en conserva.

ostras a la villeroy. Plato correspondiente al grupo de ostras. Tiempo de preparación 20 minutos. Cocci6n: 10 minutos. **Ingredientes:** ostras, salsa blanca espesa, pan rallado, yema, aceite. Véase: ostras.

ostras al gratín. Plato correspondiente al grupo de ostras. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocci6n: 5 minutos. **Ingredientes:** ostras, mantequilla, pimienta blanca molida, sal, pan rallado, perejil picado, cebolla picada, lim6n, queso rallado. Véase: ostras.

ostras al jerez. Plato correspondiente al grupo de ostras. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocci6n: 15 minutos. **Ingredientes:** ostras, cebolla, ajo, perejil, sal, pimienta, nuez moscada, harina, aceite, jerez. Véase: ostras.

ostras con mahonesa. Plato correspondiente al grupo de ostras. Tiempo de preparación 10 minutos. **Ingredientes:** ostras, lechuga, alcaparras o pepinillos en vinagre, filete de anchoa, mahonesa.

ostras con puré de espinacas. Plato correspondiente al grupo de ostras. Tiempo de preparación 5 minutos. Cocción: 2 minutos. **Ingredientes:** ostras, tocino, sal, pimienta, puré de espinacas. Véase: ostras.

ostras con salsa americana. Plato correspondiente al grupo de ostras. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 15 minutos. **Ingredientes:** ostras, mantequilla, sal, pimienta, harina, leche, yema, vinagre. Véase: ostras.

ostras con salsa de vino blanco. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “pescados y mariscos”. **Ingredientes:** ostras, espinacas, mantequilla, sal, pimienta, Cayena, zanahoria, sal para mantener firmes las ostras. Nombre en Francia: huitres en sabayon au vin blanc. Véase: Pescados y mariscos en la cocina de Francia.

ostras con salsa inglesa. Plato correspondiente al grupo de ostras. Tiempo de preparación 5 minutos. **Ingredientes:** ostras, salsa inglesa, zumo de limón, sal, pimienta rebanadas de pan moreno untadas con mantequilla. Véase: ostras.

ostras en brochette. Plato correspondiente al grupo de ostras. Tiempo de preparación 15 minutos. Cocción: 10 minutos. **Ingredientes:** ostras, tocino en lonchas finas, cayena. Véase: ostras.

ostras en la cocina. Consideramos los siguientes platos: Ostras a la Villeroy; Ostras al gratín; Ostras al jerez; Ostras con mahonesa; Ostras con puré de acederas; Ostras con salsa inglesa; Ostras en brochette; Ostras con salsa americana. Véase: mariscos.

ostras martillo. Véase: *Malleidae*. Sinónimo: ostras.

ostras pájaro. Véase: *Pteriidae*. Sinónimo: ostras perla. Véase: ostras.

ostras perla. Véase: *Pteriidae*. Sinónimo: ostras pájaro. Véase: ostras.

ostratzarra. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostiön**.

Ostrea aequatorialis. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra negra**.

Ostrea angasi. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra plana de Australia**.

Ostrea angelica. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra de los ángeles**.

Ostrea chilensis. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra chilena**.

Ostrea columbiensis. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra negra**.

Ostrea conchaphila. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: ostra rayada; ostra rayada.

Ostrea corteziensis. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra de Cortez**.

Ostrea edulis. Familia ostreidos. Alcanza un tamaño de 5 a 12 cm. Después de 3 años alcanza la edad adulta, sin embargo, no crece tan rápidamente como la ostra de roca natural de Portugal (*Crassostrea angulata*), igualmente europea. Su coloración presenta

muchas variaciones y puede ir de claros tonos grises y verdes hasta un color arena. En las ostras, el color, la forma y el tamaño, al igual que el sabor de la carne se ve fuertemente influido por el entorno. El estado mineralógico del agua, así como la alimentación disponible, se encargan de establecer diferencias. De ahí que a menudo se distingan las ostras según su origen. La ostra europea está representada en el mercado con toda una lista de clases diferentes. Los lugares o países de origen le dan el nombre, en Francia son las Belonss, Marennes o Gravettes d'Arcachon; en Bélgica, la Ostende; en Holanda, las Imperialen; en Dinamarca, la Limfjord y en Irlanda, las ostras Ossmoie, Redbank o Galway. Los ingleses tienen sus Colchester, Helford, Pyefleet y Whitstable, o, también las Native Oyster. Natural de Bretaña es la ostra Europa de suave sabor. Hoy, sin embargo, los parques de ostra de esta provincia francesa son más conocidos por sus ostras de roca de sabor más fuerte. * En España este molusco se conoce con el apelativo de plana en los mercados, como consecuencia de la forma plana de una de sus valvas, mientras que la otra ofrece un perfil más convexo. Esta característica, junto con su aspecto redondeado, va a facilitar, entre otras propiedades, su distinción en los mercados. * Este especie se comercializa en vivo, previamente depurada, como ocurre con otros moluscos bivalvos presentes en nuestro mercado, y alcanza un precio alto. * En la actualidad, las ostras planas que se encuentran en el mercado, proceden en su mayoría del cultivo, tanto llevado a cabo en España, mayoritariamente zona Noroeste, como en otros países. Muy exquisita y valorada. * En nuestro mercado se encuentran, además de la ostra plana, otras dos especies de ostras fácilmente diferenciables de aquella, no sólo por su aspecto sino también por la textura que presenta su carne, nos referimos al ostión (ostra de roca del Pacífico) (*Crassostrea gigas*) y al ostión americano (*Crassostrea virginica*) que, además de tener las valvas más largas que las de la ostra plana, no tienen la forma plana de una de las valvas. La cotización de los ostiones suele

ser inferior a la de la ostra plana. Nombre vulgar: **ostra europea**, ostrón. Designación oficial: **ostra plana**. Véase: ostras. Según el Código Alimentario, 3.13.02. Es un marisco. Molusco, bivalvo, *Ostrea edulis*, Linneo. Véase: marisco. Según la Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de Andalucía de 12 de Noviembre de 1984; la talla biológica de esta especie, en el Atlántico es de 60 mm, en el Mediterráneo de 60 mm.

Ostrea equestris. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra de mareas**.

Ostrea fisheri. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra vieja**.

Ostrea glomerata. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra neolandesa**.

Ostrea iridescens. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra de piedra**.

Ostrea laperousei. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra nipona**.

Ostrea lurida. Familia ostreidos. Esta clase de ostra natural de la costa del Pacífico de los EE.UU. acusa un fuerte parentesco con la ostra europea. Puede alcanzar hasta 5 cm y está considerada como un manjar especial. A causa de la pesca excesiva y de la contaminación del agua, sus existencias han descendido considerablemente. Sin embargo, ya se están emprendiendo esfuerzos por volver a aumentar las existencias a través de instalaciones de cultivo apropiadas, así que en el futuro esta ostra adquirirá otra vez una importancia mayor. Véase: ostras. Nombre vulgar: **ostra americana del Oeste**. Designación oficial: **ostra nativa**.

Ostrea lutaria. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra neocelandesa**.

Ostrea megodon. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra plegada**.

Ostrea ochracea. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra negra**.

Ostrea palmula. Molusco, nombre vulgar.
Designación oficial: **ostra palma**.

Ostrea puelchana. Molusco, nombre vulgar.
Designación oficial: **ostra argentina**.

Ostrea sinuata. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra australiana**.

Ostrea spreta. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra de mareas**.

Ostrea virginica. Molusco, nombre vulgar.
Designación oficial: **ostión americano**.

Ostreidae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas Tipo: moluscos. Clase: bivalvos, lamelibranquiados o pelecípodos. Subclase: anisomiaros. Orden: pteriáceos. Suborden: ostreáceos. Desde un punto de vista culinario, la ostra ocupa un lugar privilegiado entre los moluscos. Basta con mencionar el nombre de este molusco insignificante, muy poco vistoso, de color marrón blanuzco a marrón verdoso, para hacer palpar con fuerza el corazón de los gastronómos. Han sido cantadas por los poetas como “adorno de los mares”; se organizan festivales en su honor. Se cuenta de Casanova que se comía por lo menos 50 ostras cada noche. El rumor que desde antiguo se viene manteniendo persistentemente de que las ostras tienen efectos secundarios excitantes, ha contribuido seguramente a la fama de estos moluscos. Una cosa está clara: las ostras son muy ricas en sustancias nutritivas. Es cierto que está compuestas en un 83% de agua, pero el resto contiene un 9% de proteínas, un 4,8% de hidratos de carbono, un 1,2% de grasas, vitaminas A, B₁, B₂, nicotinamida, biotina, ácido fólico y B₁₂, además de sustancias minerales como calcio, magnesio, cinc, hierro, yoduro y fósforo. La cantidad de calorías no excede los límites de 7,1 kcal por cada 100 g. * Debido a la transmisión del virus Bonamia, que fue introducido a principios de los 70 con la llegada de las

ostras de Japón (*Crassostrea gigas*), la existencia de ostras nacionales en la costa francesa se vio aniquilada prácticamente del todo. Sólo tiempo después llegó a detectarse la enfermedad de Bonamia, que se propagó también a Holanda por medio de las ostras de cultivo. Las más de cien clases de ostras extendidas en todos los mares del mudo templados y cálidos, se diferencian por su forma, no obstante, todas tienen en común la concha desigual y exfoliada y un único músculo de cierre. Con la valva izquierda, más plana, se pegan a una base dura. Su alimentación se compone de pequeños organismos vegetales y animales flotantes (*Plancton*) que se filtran del agua de la respiración con la ayuda de sus branquias (también llamadas “barba”. * En contra de lo que es usual en la mayoría de los moluscos, la mayoría de las clases de ostras son hermafroditas. Sin embargo, las células sexuales masculinas y femeninas maduran en distintas épocas. Cuando se encuentre una ostra en estadio macho o hembra, depende de las condiciones de alimentación y de la temperatura del agua. De los huevos fecundados (una ostra europea produce al año a modo de ejemplo, entre 600.000 y 3.000.000 de ejemplares) salen las larvas, que durante algunas semanas vagarán por el agua hasta que formen las valvas y puedan pegarse a una base sólida. En lugares rocosos apropiados pueden formarse grandes bancos de ostras compuestos de millones de animales. * Después de aproximadamente 3 años, las ostras han crecido. En las regiones del mar ricas en plancton, no necesitan realmente tanto tiempo. Algunas clases de ostras pueden llegar a tener 30 años. * Hasta ahora sólo se ha hablado de las verdaderas ostras propiamente dichas, los *Ostreidae*. Pero la denominación comercial colectiva de “ostras”, se agrupan otros moluscos parecidos a las auténticas ostras, aunque en realidad no tienen nada que ver con ellas. Se trata de las ostras perla u ostras pájaro (*Pteriidae*) o las llamadas ostras martillo (*Ma-*

lleidae) Consideramos: concha blanca de martillo (*Malleus albus*), concha negra de martillo (*Malleus malleus*), ostión (*Crassostrea angulata*), ostra americana (*Crassostrea virginica*), ostra americana del Oeste (*Ostrea lurida*), ostra australiana (*Crassostrea commercialis*), ostra de roca (*Gryphaea angulata*), ostra de roca del Pacífico (*Crassostrea gigas*), ostra europea (*Ostrea edulis*), ostra grapa (*Lophafrons*), pajarita (*Pinctada* sp.), Consúltase: cultivo de ostras. Véase: Bivalvos.

ostreidos. Véase: *Ostreidae*.

ostria. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra plana**.

ostrón. Nombre vulgar del molusco: *Gryphaea angulata*.

ostrón del Norte Nombre vulgar del molusco: *Argopecten purpuratus*.

ostrons. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra virgínica**.

ostxón. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostión**.

Otala lactea. Familia: helícidos. Caracol terrestre propio del Sur de la Península Ibérica.

Otala punctata. Familia: helícidos. Caracol terrestre de concha aplastada marrón oscura y puntos blancos. A pesar de su nombre vulgar es hermafrodita imperfecto, como los demás caracoles. Frecuente en huertas, viñedos y lugares incultos. Nombre vulgar: **hembra**.

otana. Nombre usual de una pieza de pan en Vitoria. Hogaza plana de masa bregada. Miga muy blanca y prieta. Corteza fina y dorada. Véase: panes de España.

otarrain. Nombre vulgar vascuence del crustáceo: *Palinurus elephas*. Sinónimo: **langosta**

otarrain mairna. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **langosta mora**.

otarrainska. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **langostino**.

otarrainska japoniarra. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **langostino kurruma**.

otarrainxka. Nombre vulgar vascuence del crustáceo: *Penaeus kerathurus*. Sinónimo: **langostino**

otarraintxo. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **langostino**.

otarrina. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **langosta**.

otazotz. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: mielga; tintorera.

Otidea alutacea. Familia: pecizáceas s. lt. (sentido lato). Género: otidea. Características: Receptáculo cupuliforme o hendido por un costado o no. No se fija al suelo por raicillas ni por una raíz central. Ascas no amiloides que no azulean con el yodo. Receptáculos regulares en forma de oreja que está hendida longitudinalmente por un costado. Sub-características: Receptáculo sentado, sin pie. Formando grupos. Amarillo leonado color cuero en lo interior, más claro en el exterior. La carne es delgada, blanda, amarillenta, sin olor ni sabor. Es comestible sin valor, pero no se puede consumir sin una previa cocción.

Otidea onotica. Familia: pecizáceas s. lt. (sentido lato). Género: otidea. Características: Receptáculo cupuliforme o hendido por un costado o no. No se fija al suelo por raicillas ni por una raíz central. Ascas no amiloides que no azulean con el yodo. Receptáculos regulares en forma de oreja que está hendida longitudinalmente por un costado. Sub-características: Receptáculo erguido, con pie. Rosa claro en lo interior y amarillo vivo en el exterior. Seta cuya carne es de consistencia elástica y coriácea, casi cerosa al tacto; de olor y sabor poco perceptibles. Comestible, pero poco apreciada debido a su consistencia demasiado gomosa.

Cocida, aunque ennegrecerá, estará más apetitosa. Nombre vulgar: oreja de asno, **oreja de burro**, oreja de liebre. En catalán: **orella d'ase**. En vascuence: **erbi-belarria**.

Otidea umbrina. Familia: pecizáceas s. lt. (sentido lato). Género: otidea. Características: Receptáculo cupuliforme o hendido por un costado o no. No se fija al suelo por raicillas ni por una raíz central. Ascas no amiloides que no azulean con el yodo. Receptáculos regulares en forma de oreja que está hendida longitudinalmente por un costado. Sub-características: Receptáculo poco erguido, con pie. Marrón fuliginoso en lo interior y marrón canela en el exterior. La carne, de olor y sabor poco señalados, es comestible sin valor. En vascuence: **asto-belarri**.

Otolithus albus. Pez. Designación oficial: **corvinata alba**.

Otolithus californiensis. Pez. Designación oficial: **corvinata mejicana**.

Otolithus carolinensis. Pez. Designación oficial: **corvinata pintada**.

Otolithus cayennensis. Pez. Designación oficial: **corvinata alba**.

Otolithus drummondi. Pez. Designación oficial: **corvinata pintada**.

Otolithus fauvelii. Pez. Designación oficial: **corvinón nibe**.

Otolithus leuciscus. Pez. Designación oficial: **corvina ojona**.

Otolithus microps. Pez. Designación oficial: **corvinata cambucú**.

Otolithus obliquatua. Pez. Designación oficial: **tambores**.

Otolithus peruanus. Pez. Designación oficial: **ayanque**.

Otolithus quatucupa. Pez. Designación oficial: **corvinata pescadilla**.

Otolithus reticulatus. Pez. Designación oficial: **corvinata rayada**.

Otolithus romboidalis. Pez. Designación oficial: **corvinata amarilla**.

Otolithus striatus. Pez. Designación oficial: **corvinata pescadilla**.

Otolithus toeroe. Pez. Designación oficial: **corvinata amarilla**.

Otoperca aurita. Pez. Designación oficial: **pelón**.

Otophidium scrippsi. Pez. Designación oficial: **congriperla canastera**.

otras elaboraciones de embutidos de carne. Según el Código Alimentario, 3.10.24. Cualquier otra elaboración de embutido de carne distinta de las citadas, será motivo de las reglamentaciones complementarias. Véase: embutidos de carne.

otras especies de estimulantes varios. Según el Código Alimentario, 3.25.36. Las semillas y plantas de diferentes especies aromáticas, utilizadas en la elaboración de otras infusiones estimulantes, tales como anís, manzanilla, menta y poleo, se ajustarán a lo dispuesto en el Capítulo XXIV (Condimentos y especias) de este Código y disposiciones en vigor de genérica aplicación. Véase: estimulantes varios.

otras frutas. Consideramos de interés. Banana (*Musa paradisiaca*); Carambola (*Averrhoa carambola*); Chicozapote (*Manilkara zapota*); Chirimoya (*Annona cherimola*); Durián (*Durio zihethinus*); Fruta de Jack (*Artocarpus heterophyllus*); Fruta de la pa-

sión panamá (*Passiflora* spp.); Fruta de Sharon; Fruta del pan (*Artocarpus communis*); Granada (*Punica granatum*); Granadilla (*Passiflora edulis*); Granadilla morada (*Passiflora* spp.); Guayaba (*Psidium guajava*); Higo (*Ficus carica*); Higo chumbo (*Opuntia ficus indica*); Jaboticaba (*Myrciaria*); Kaki (*Diospyros*); Kiwano (*Cucumis metuliferus*); Kivi (*Actinidia chinensis*); Lichi rojo israelí (*Litchi chinensis*); Lichi tailandés (*Litchi chinensis*); Mangostan (*Garcinia mangostana*); Membrillo (*Cydonia oblongo*); Níspero (*Eriobotrya japonica*); Palo santo (*Diospyros*); Papaya (*Carica papaya*); Pepino dulce (*Solanum muricatum*); Pequeña granada (*Passiflora* spp.); Piña (*Ananas comosus*); Pitahaya (*Hylocereus guatemalensis*); Plátano (*Musa paradisiaca*); Plátano Cavendish; Plátano de la pasión; Plátano enano; Plátano sugar; Rambután (*Nephelium lappaceum*); Ruibarbo (*Rheum palmatum*); Salak (*Salacca edulis*); Sapote (*Diospyros digyna*); Star-apple (*Chrysophyllum cainito*); Tamarillo (*Cyphomandra betacea*); Tomatillo (*Physalis peruviana*); Tuna (*Opuntia ficus indica*) Véase: frutas, verduras y setas.

otras grasas animales. Según la Reglamentación (Real Decreto 1011/1981, de 10 de Abril. B.O. e. 1 Jun1981) Bajo esta denominación se recogen las grasas comestibles obtenidas de animales sanos en el momento de captura y/o sacrificio, destacándose de entre ellas las grasas de animales marinos, aves, caprinos, conejos, caza, etc. Véase: grasa animal comestible.

otras grasas vegetales. Según la Reglamentación (Real Decreto 1011/1981, de 10 de Abril, B.O. e. 1 Jun1981; R. d. 3141/1982 de 12 Nov. B.O. e. 24 Dic.82; R. d.1356/1991 de 13 Sep. B.O. e. 17 Sep.91) Son aquellas obtenidas de otros frutos o semillas cuyo uso para fines comestibles haya sido autorizado por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social.

otras limitaciones en mistelas. Véase: prácticas prohibidas y otras limitaciones en mostos, mistelas y vinos.

otras limitaciones en mostos. Véase: prácticas prohibidas y otras limitaciones en mostos, mistelas y vinos.

otras limitaciones en vinos. Véase: prácticas prohibidas y otras limitaciones en mostos, mistelas y vinos.

otras prohibiciones de miel. Según el Código Alimentario, 3.23.27. Se prohíbe asimismo: a) La elaboración y venta de sucedáneos de la miel. b) La utilización del nombre de “Miel” para cualquier producto azucarado de naturaleza distinta y el uso en las etiquetas de los envases de tales productos de nombres o dibujos de abejas, panales o colmenas, o cualquier otro que pueda llevar a confusión. c) La denominación o declaración de miel en aquellos productos que no la contenga. d) La sustitución de la miel en los productos alimenticios en que figure su nombre, o en los que por su tradicional preparación se presuma su existencia. Véase: miel.

otras sales. Según el Código Alimentario, 3.24.07. e. Las que elaboradas con sal se les han añadido otras sustancias alimenticias o incluidas en las listas positivas de este Código. Véase: sales especiales.

otras tolerancias. Según el Código Alimentario, 4.35.04. La cantidad máxima permitida de materias inertes, semillas y otras partículas, comestibles o no, procedentes de la recolección de los productos y obtención de alimentos, será la especificada en función de las calidades comerciales y límites fijados por este Código y reglamentaciones correspondientes. La tolerancia de estas impurezas se referirá al conjunto de todas ellas. Las reglamentaciones correspondientes establecerán: a) El tiempo mínimo que debe transcurrir entre el final de los tratamientos terapéuticos y el sacrificio o la producción de alimentos de origen animal. b) Los productos desnaturalizantes que deben

ser utilizados para aquellos alimentos que no puedan ser destinados al consumo humano. Véase: alimentos prohibidos.

otros aceites de semillas. Según el Código Alimentario, 3.16.26. Los elaborados y refinados para el consumo reunirán las características generales que los haga aptos para la alimentación; responderán a las constantes físicas y químicas correspondientes a su naturaleza y origen. Las reglamentaciones correspondientes señalarán las características específicas de cada uno de estos aceites. Véase: aceites de semillas.

otros azúcares. Según el Código Alimentario, 3.23.02. e. Grupo de sustancias obtenidas en la fabricación del azúcar que comprende: Azúcar invertido, Jarabe de fécula, Azúcar de fécula, Glucosa anhidra, Jarabe de maltosa, Lactosa. Véase: azúcar.

otros crustáceos. Un tercio de todos los crustáceos, alrededor de 10.000, pertenecen a los cangrejos de 10 patas, los decápodos que a su vez son los crustáceos comestibles más famosos y extendidos. Mencionaremos algunos de los crustáceos que no perteneciendo a los decápodos y siendo menos conocidos, son, no obstante, igualmente comestibles y de los cuales su máximo representante es la galera (Familia: esquilidos. Orden: estomatópodos) Ordenes importantes: estomatópodos (galeras) (*Stomatopoda*), cirrípedos (*Cirripedia*), cangrejos luminiscentes (*Euphausiacea*).

otros derivados de harinas. Según el Código Alimentario, Capítulo XX. Sección 5ª. Se integran: 3.20.47 **Pastas alimenticias.** 3.20.49 **Prohibiciones.** 3.20.50 **Productos de pastelería y repostería.** 3.20.53 **Masas fritas.** 3.20.55 **Polvos para productos de confitería y repostería.** 3.20.58 **Galletas.** 3.20.61 **Levadura prensada húmeda.** 3.20.63 **Levadura deshidratada.** 3.20.65 **Gasificantes.** Véase: Harinas y derivados.

otros derivados de mariscos. Según el Código Alimentario, 3.13.16. Tendrán esta consideración las conservas de mariscos, sopas de mariscos y bullabesas y platos cocinados cuya elaboración y manipulaciones quedan reguladas en el capítulo XXVI de este Código (Conservas animales y vegetales. Platos preparados). Productos dietéticos y de régimen) Véase: Productos derivados de los mariscos.

otros derivados de pescados. Según el Código Alimentario, 3.12.16. La elaboración y manipulaciones de conservas de pescado, sopa de pescado y bullabesas y de platos cocinados, quedan reguladas en el capítulo XXVI de este Código y reglamentaciones correspondientes. Véase: clasificación de derivados de pescados.

otros despojos en la cocina. Véase: Corazón y otros despojos en la cocina.

otros mariscos. La mayor parte de los mariscos consumidos por el hombre pertenecen a los dos grupos zoológicos: el de los crustáceos y el de los moluscos. Hay todavía una serie de otros habitantes del mar que son comestibles y que no deben despreciarse. Los diferentes grupos a los que pertenecen tienen, desde un punto de vista zoológico, generalmente el mismo nivel de importancia y son, por lo menos, igual de variados que los de los crustáceos y moluscos, sin embargo al tener una menor importancia para el consumo humano, citaremos los más significativos. Consideramos: medusas (*Scyphozoa*), colas de espada (*Xiphosura*), cacerola de las islas Molucas (*Tachypleus*), erizos de mar (*Echinoidea*), cohombros de mar (*Holothurioidae*), ascidias (*Ascidacea*).

otros moluscos en la cocina. Consideramos los siguientes platos: Berberechos al limón; Bígáros a la vinagreta; Navajas al limón; Percebes al limón. Véase: mariscos.

otros productos derivados de patatas. Según el Código Alimentario, 3.19.16. Son todos aquellos que por sus características de preparación no están incluidos en las clasificaciones anteriores. Deberán ser autorizados previamente. Véase: clasificación de derivados de patatas.

otros tubérculos. Véase: otros tubérculos y sus derivados.

otros tubérculos y sus derivados. Según el Código Alimentario, Capítulo XIX. Sección 3ª. Comprende: 3.19.19 **Boniatos y batatas**. 3.19.20 **Chufas**. 3.19.22 **Derivados**. 3.19.23 **Conservación**. Véase: Tubérculos y derivados.

Otrynter caprinus. Pez. Designación oficial: **sargo de espina**.

otso. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **marrajo**.

otsoputz. Nombre vulgar vasco de la seta: *Lycoperdon perlatum*; *Lycoperdon piriforme*; *Calvatia saccata*.

otsoputz txiki. Nombre vulgar vasco de la seta: *Bovista plumbea*.

ou. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: almeja lisa; arola.

ou de mar. Equinodermo. Designación oficial: **provecho**.

ou de polla. Nombre vulgar catalán de la seta: *Clathrus cancellatus*.

ou ratllat. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **curruco**.

ou de reïg. Nombre vulgar catalán de la seta: *Amanita caesarea*.

ou del diable. Nombre vulgar catalán de la seta: *Phallus impudicus*.

ou del diable violaci. Nombre vulgar catalán de la seta: *Phallus imperialis*.

oualiqua. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mero cabrilla**.

ouananiche. Nombre vulgar del pez: *Salmo salar ouananiche*.

ouatalibi. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cherná cabrilla**.

ouchounaya. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **nototenía ouchounaya**.

Oudemansiella mucida. Otro nombre de la seta: *Mucidula mucida*.

Oudemansiella plathyphilla. Otro nombre de la seta: *Collybia plathyphylla*.

Oudemansiella radicata. Otro nombre de la seta: *Collybia radicata*.

ourizo. Equinodermo. Designación oficial: **erizo de mar**.

ourizo mariño. Equinodermo. Designación oficial: **erizo de mar**.

ouzo. Licor de anís griego. Es incoloro y se sirve tradicionalmente en vasitos rectos, a menudo rebajado con un poco de agua.

ova. Nombre vulgar del alga: *Porphyra vulgaris*. Sinónimo: alga nori.

Ovalipes catharus. Crustáceo. Designación oficial: **jaiba remadora**.

Ovalipes ocellata. Familia: portúnidos. Es una de las especies de cangrejos más pequeños de los que se crían en la costa atlántica de los EE.UU., principalmente en los Estados del Sur y en México. Vive en la arena costera a profundidades de hasta los 18 m. El caparazón, casi blanco, jaspeado de puntos rojos, puede llegar a tener 8 cm de ancho. Las mayores existencias se dan en Nueva

Orleans, donde también tiene la mayor importancia económica. Nombre vulgar: **can-grejo lady**.

Ovalipes punctatus. Crustáceo. Designación oficial: jaiba nadadora; jaiba remadora.

Ovalipes trimaculatus. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **jaiba remadora**.

oveja. Nombre vulgar del mamífero: *Ovis aries*. Véase: carne de oveja.

oveja archar. Nombre vulgar de la oveja: *Ovis ammon ammon*.

oveja Australiana. Oveja de raza lanera. En el continente australiano se criaron más de 175 millones de ovejas, de las cuales más de 110 millones correspondían a la oveja merina australiana, una raza sólo dedicada a la producción de lana. **Características**: Longitud de la fibra: 6,5-9 cm. Producto de esquila anual: 5-7 kg, en el carnero: 10-12 kg. Peso de la oveja madre: 40-50 kg; del carnero: 65-75 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Balbas. Oveja con aprovechamiento triple. Es la más significativa de una serie completa de razas caucásicas. Produce carne, leche y lana, y se cría en Azeirbayán y Armenia. La cantidad de sebo que hay en el panículo adiposo alcanza los 5-6 kg en las ovejas hembras y 10-12 kg en los carneros. La lana, áspera, es blanca y resistente, se utiliza para tejidos gruesos, sobre todo en la fabricación de alfombras. La oveja madre produce una gran cantidad de leche; de un solo animal se obtienen 120-130 l tras el destete de los corderos. **Características**: Longitud de la fibra: 10-12 cm. Producto de esquila anual: 2 kg, en el carnero: 3,5 kg. Peso de la oveja madre: 45-70 kg; del carnero: 55-80 kg, a veces hasta 110 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Berrichon. Raza con aprovechamiento combinado. Pertenece a las razas ovinas francesas de mayor peso. La raza es precoz, los corderos tienen una carne fina y, teniendo en cuenta el sutil esqueleto, de gran aprovechamiento. La producción de leche es buena, la lana semifina y blanca. La oveja berrichona se cruza con razas locales, colaborando en la obtención de valiosos corderos destinados al sacrificio, que son cebados hasta alcanzar los 30-35 kg de peso. **Características**: Longitud de la fibra: 8-11 cm. Producto de esquila anual: 2,5-6 kg. Peso de la oveja madre: 70-110 kg; del carnero: 110-140 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Border-Leicester. Raza con aprovechamiento combinado. Es una raza de oveja de producción lechera extraordinariamente alta. Como productora de carne sus corderos crecen rápidamente y proporcionan una carne excelente. La lana de esta oveja forma parte de las materias primas más importantes para la industria textil inglesa. Es pardusca, brillante y semiáspera. **Características**: Longitud de la fibra: 10 cm. Producto de esquila anual: 1,5 kg. Peso de la oveja madre: 40-50 kg; del carnero: 60-70 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja carranzana. Raza de oveja. Se diferencia de la oveja lacha por tener pigmentación totalmente gris, un acusado perfil convexo y mayor tamaño. Utilizada en la Denominación: Idiazábal, Sinónimo: oveja vasca.

oveja castellana. Raza de oveja. Es muy prolífica, siendo fácil conseguir con ella los 3 partos cada 2 años, si se mejora un poco el manejo. Utilizada en las Denominaciones: Queso Zamorano; Ternasco de Aragón.

oveja Cheviot. Raza con aprovechamiento combinado. Las ovejas cheviot son semiprecoces, su estructura corporal y la exce-

lente calidad de su carne la hacen muy apreciada para el ennoblecimiento de otras razas ovinas. Son bastante prolíficas y buenas productoras de leche. La cantidad de lana producida por las ovejas cheviot, suponen $\frac{1}{4}$ de la producción total de Escocia. Se ha extendido ampliamente en Canadá, islas Malvinas, Rusia, Kenia, Sudáfrica y Nueva Zelanda. Esta lana blancuzca y semifina se puede teñir muy bien y preparar contra la humedad. **Características:** Longitud de la fibra: 8-10 cm. Producto de esquila anual: 3 kg, en el carnero 4 kg. Peso de la oveja madre: 50-60 kg; del carnero: 60-70 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja churra. Raza de oveja. Utilizada en la Denominación: Queso Zamorano.

oveja Corriedale. Raza con aprovechamiento combinado. Esta raza surgió en Nueva Zelanda en los años 1880-1910, por el cruce de ovejas madres merinas con carneros Leicester y Lincoln. Con estos cruces se obtuvieron unos extraordinarios resultados, útiles en la producción tanto de lana como de carne; habiéndose desarrollado muy bien la espalda, lomo y patas. **Características:** Longitud de la fibra: 10-12 cm. Producto de esquila anual: 5-8 kg. Peso de la oveja madre: 70 kg; del carnero: 90 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Dastmoor. Raza con aprovechamiento combinado. Es posiblemente la raza más curtida del mundo. Tiene una constitución extraordinariamente fuerte. Su lana pardusca o blanquecina es fuerte y apta para el teñido con los matices más finos. **Características:** Longitud de la fibra: 25-30 cm. Producto de esquila anual: 7-9 kg. Peso de la oveja madre: 50-56 kg; del carnero: 80-90 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja doméstica. (*Ovis musimon t. aries*) La oveja fue domesticada 900 a. C. La mayoría de las razas ovinas actuales ofrecen un aprovechamiento combinado. Se crían por su lana y carne, lana y leche, carne y lana, etc. Es decir, las ovejas ofrecen dos tipos de aprovechamiento, de los cuales uno es

siempre el más significativo. Pero también existen razas con un aprovechamiento triple, por ejemplo la oveja balba. Por otra parte, en algunas razas predomina especialmente una de las formas de aprovechamiento; hay razas de carne (oveja hissar); ovejas de lana (oveja merina); oveja de leche (oveja frisia oriental); oveja de cuero (oveja romanov) y ovejas de piel (oveja karakul) La carne de oveja, en especial la carne de cordero, ocupa hoy una posición privilegiada en la alimentación. Su contenido en proteínas indispensables se parece al de la carne vaca. Las tripas de oveja sirven de piel para las salchichas finas. La leche de oveja duplica su valor nutritivo con respecto a la de la vaca, con un contenido casi doble en albúmina, grasa láctica y lactosa; el contenido de hierro alcanza casi el triple. Por eso, el queso y otros productos de la leche de oveja tienen un valor nutritivo tan alto y, además, con un sabor exquisito. El producto más valioso de la oveja, hasta hoy, es el pelo, la lana. Consideramos: oveja Australiana; oveja Balbas; oveja Berrichon; oveja Border-Leicester; oveja Corriedale; oveja Cheviot; oveja Dastmoor; oveja Dorset; oveja Frisona; oveja Hampshire; oveja Hissar; oveja Île de France; oveja Karakul; oveja Leicester; oveja Lincoln; oveja Merina de Bohemia; oveja Ramboúillet; oveja Romanov; oveja Shetland; oveja Somalí; oveja Soothdown; oveja Stravopol; oveja Suffolk; oveja Texel.

oveja Dorset. Raza con aprovechamiento combinado. Creció en el condado de Dorset por el cruce de la oveja aborigen con el carnero de Hampshire. Dan leche suficiente y son buenas madres. Aunque originalmente el ennoblecimiento se llevó a cabo, sobre todo, para la producción de corderos con carne magra destinados al sacrificio, y en una serie de países las ovejas se dedicaron a este destino; la calidad de la lana es tan grande que se encuentra entre las más valiosas. **Características:** Longitud de la fibra: 5-7 cm. Producto de esquila anual: 2,5-3,5 kg. Peso de la oveja madre:

55-60 kg; del carnero: 60-70 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Frisona. Oveja de raza lechera. A esta raza pertenece alrededor del 5% de todas las ovejas de Alemania. La oveja lechera frisia oriental es una de las pocas razas que no se cría en grandes rebaños, sino en grupos pequeños (hasta 15 cabezas) Es una oveja especialmente lechera. Su leche es grasa. Su fertilidad también es marcada, la oveja madre pare normalmente gemelos. Los corderos maduran muy pronto, con buenos pastos alcanzan un peso de 45-60 kg. La lana blanca es semifina, brillante, larga, resistente y contiene poca grasa. **Características:** Longitud de la fibra: 20 cm. Peso de la oveja madre: 70 kg; del carnero: 90 kg. Producción de leche en una lactancia 600-700 litros; contenido en grasa: 6-7%. Producto del esquila: 5-7 kg, en el carnero: 7-9 Véase: oveja doméstica.

oveja Hampshire. Raza con aprovechamiento combinado. Procede del condado de Hampshire. Se trata de una raza muy importante, tanto desde el punto de vista de la producción de carne como desde el de la producción de lana, por eso se ha extendido prácticamente por todo el mundo. La mayor importancia de esta oveja está en la producción de corderos de rápido crecimiento, que tienen una carne muy buena y casi libre de grasa **Características:** Longitud de la fibra: 6-9 cm. Producto de esquila anual: 2,5-4 kg. Peso de la oveja madre: 70-75 kg; del carnero: 100-115 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Hissar. Oveja con aprovechamiento triple. Las ovejas hissar son las mayores del mundo. Su importancia estriba en la producción de carne y sebo, una de las materias primas más importantes para los habitantes locales. Proporciona poca lana, y ésta no es especialmente buena, tiene distintos tonos marrones, es áspera y en todo

esquileo muestra muchas fibras muertas. **Características:** Tras el destete de los corderos, el rendimiento del ordeño vuelve a ser de 120 a 130 litros. Peso de la oveja madre: 80-90 kg; del carnero: 120-130 kg, raramente hasta 190 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Île de France. Raza con aprovechamiento combinado. Cruce de ovejas Rambouillet con carneros Leicester y Lincoln. Es una raza pesada y muy precoz. Los corderos tienen excelentes aptitudes de reses de consumo, incluso pueden ser sacrificados a 100 días de vida. Su carne es tierna, sin capas de grasa,. La lana es blanca y brillante de fina a semifina, y tiene carácter merino. **Características:** Longitud de la fibra: 7-15 cm. Producto de esquila anual: 4-8 kg. Peso de la oveja madre: 65 kg; del carnero: 80-120 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Karakul. Oveja de raza de pelaje. Es la raza ovina de lana más importante. Su patria es Uzbekistán y Afganistán. La lana es negra hasta marrón oscura, áspera, colgando hacia abajo y apropiada, únicamente, para la fabricación de alfombras. Para la peletería sólo se puede utilizar la piel de los corderos, similar a la de astracán, cuyos pelos puntiagudos todavía forman rollitos algunos días después el nacimiento. La piel más valiosa y típica es la negra, llamada "arabi"; junto a ella existen otros matices de pelaje, como gris (llamado "schirazi" o astracán) o marrón (llamado "kombao") **Características:** Longitud de la fibra: 15-20 cm. Producto de esquila anual: 2-2,5 kg, en el carnero: 3 kg. Peso de la oveja madre: 30-60 kg; del carnero: 50-90 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja lacha. Oveja de cara y extremidades rojas (a veces negras), explotada por sus favorables condiciones lecheras. Se encuentra muy adaptada a las condiciones climá-

ticas y geográficas de la cordillera cantábrica. Aunque está muy degradada, debido a la poca selección que sobre ella se ha realizado. Se mejora con la oveja procedente de Navarra. No es muy prolífica pero tiene muy desarrolladas sus cualidades maternales. Al mismo tiempo que posee un alto potencial lechero. Sinónimo: oveja vasca; oveja latxa. Utilizada en las Denominaciones: Idiazábal; Roncal.

oveja latxa. Sinónimo: oveja lacha.

oveja Leicester. Raza con aprovechamiento combinado. La actual es una oveja grande, robusta y se cría bien en las duras condiciones de los prados, por esta razón, se ha extendido por Australia y Nueva Zelanda. Produce una carne de gran valor y una lana semigruesa, de color blanco plateado brillante y muy rizada, de longitud y espesor constante. Las ovejas madres son prolíficas, dan bastante leche. **Características:** Longitud de la fibra: 15-25 cm. Producto de esquila anual: 5,5 kg. Peso de la oveja madre: 60-80 kg; del carnero: 95-100 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Lincoln. Raza con aprovechamiento combinado. Esta raza es el resultado del cruce de ovejas autóctonas, antiguas y muy robustas, con ovejas Leicester. Los corderos alcanzan un peso de 35-40 kg a los 4 meses de vida. Su carne es de buena calidad. Es la raza de oveja de pelo largo que produce más lana y más brillante. **Características:** Longitud de la fibra: 25-30 cm raramente hasta 40 cm. Producto de esquila anual: 5,7 kg raramente hasta 16 kg. Peso de la oveja madre: 80-95 kg; del carnero: 120-140 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Merina de Bohemia. Raza con aprovechamiento combinado. Descendientes de la merina procedente de España; mostraban características de cría superior, tenían una lana muy fina y una piel arrugada, con pliegues profundos. El valor del vellón quedaba disminuido al esquilar las fibras con longitudes diferentes dados los pliegues de la piel, y además en el esquila se

producían cortes en la piel arrugada. Estas características indeseables fueron eliminadas mediante el consecuente trabajo de cría, hasta obtener ovejas merinas de tipo lanero, de leche o de engorde, con lana de fina a semifina. Se redujeron las arrugas de la piel hasta que sólo quedaban de 2 a 3 pliegues en el cuello. Las descendientes de las merinas españolas fueron criadas en gran masa y cruzadas con carneros ramboúillet para mejorar la carne. **Características:** Longitud de la fibra: 6-7 cm. Producto de esquila anual: 5-6, en el carnero: 8-10 kg. Peso de la oveja madre: 55 kg; del carnero: 85 kg. Véase: oveja doméstica. Utilizada en la Denominación: Queso de la Serena.

oveja Ramboúillet. Raza con aprovechamiento combinado. El ennoblecimiento de las ovejas ramboúillet comenzó en Francia, hacia mitad del siglo XVIII, después de que fueran traídas de España las primeras ovejas merinas. La ramboúillet forma parte de las mejores ovejas del mundo. Es una oveja bien carnosa, de tipo pesado con lana blanca grisácea. **Características:** Longitud de la fibra: 6-8 cm. Producto de esquila anual: 4-5,5 kg, en el carnero 6-7 kg. Peso de la oveja madre: 45-60 kg; del carnero: 65-90 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Romanov. Oveja de raza lanera. Pertenecce a las razas ovinas especialmente significativas, cuyo pelaje se utiliza para la fabricación de pieles. Procede de Jaroslav; no está afectada por cruces con otras razas. Las pieles fabricadas con pelajes de ovejas romanov son 2/3 más ligeras que la de otras ovejas, extraordinariamente duraderas y no pierden su capacidad de dar calor tras un uso prolongado. Las pieles más valiosas son de color gris. Los corderos nacen negros, adquiriendo el color gris a los 3-4 meses. Es una raza precoz muy fértil, paren a menudo 2 veces al año, en primavera y en otoño. En un parto tienen mellizos, trillizos, e, incluso, cuatrillizos. **Características:** Longitud de la fibra de la lana inferior: 8 cm. Producto de esquila anual: 2-2,5 kg, se esquila 3 veces al año.

Peso de la oveja madre: 40-45 kg; del carnero: 60-70 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Shetland. Raza primitiva de ovejas. Esta es una de las razas inglesas en las que se han mantenido muchos de los rasgos de las primitivas ovejas salvajes; sólo gracias a su sobriedad y a su resistencia pueden vivir en las ásperas condiciones de las islas Shetland, de las que son naturales casi exclusivamente. Además, esta es la raza más pequeña que hay en las Islas Británicas. La lana es de pelo corto; semifina y extraordinariamente ligera. **Características:** Longitud de la fibra: 10 cm. Producto de esquila anual: 1,5 kg. Peso de la oveja madre: 40-50 kg; del carnero: 50-60 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Somalí. Oveja con aprovechamiento triple. De África Oriental; es grande, curtiada, adaptable, sin exigencias alimenticias restrictivas, desarrollada a partir de las ovejas archar (*Ovis ammon ammon*) centroasiática de cola adiposa. La lana es de pelo corto y blanca. **Características:** Longitud de la fibra: 1-2 cm. Producto de esquila anual: 1 kg. Peso de la oveja madre: 50-75 kg; del carnero: 60-80 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Soothdown. Raza con aprovechamiento combinado. En primer lugar pertenece a una raza de ovejas de carne, cuyos corderos, de poco peso, son destinados al sacrificio, sobre todo en el cruce con otras razas. Tienen la lana fina, pero también corta. **Características:** Longitud de la fibra: 5-6 cm. Producto de esquila anual: 3 kg. Peso de la oveja madre: 45-50 kg; del carnero: 58-65 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Stravopol. Oveja de raza lanera. La oveja merina stravopol es un ejemplo de raza ovina conseguida mediante la cría, con un alto aprovechamiento. Surgió en Rusia por cruce entre merinas locales cau-

casianas con los mejores carneros rambouilles estadounidenses. **Características:** Longitud de la fibra: 8-13 cm. Producto de esquila anual: 6-8 kg, en el carnero: 12-14 kg. Peso de la oveja madre: 55-60 kg; del carnero: 90-100 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Suffolk. Raza con aprovechamiento combinado. Aunque la raza Suffolk, de gran tamaño, se crió exclusivamente para su carne, también proporciona una lana semifina. Esta lana es corta pero de gran calidad y resistencia. **Características:** Longitud de la fibra: 5-8 cm. Producto de esquila anual: 3,4 kg. Peso de la oveja madre: 60-70 kg; del carnero: 90-110 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja Texel. Raza con aprovechamiento combinado. Tiene unas dimensiones corporales grandes y es, sobre todo, una oveja de carne. Los corderos crecen bien, la producción de leche y la fertilidad de las ovejas madres son buenas, aunque la oveja es muy exigente en cuanto a la alimentación. La lana blanca y semifina es bastante larga y forma un vellón compacto con extremos retorcidos, en forma de tirabuzones. **Características:** Longitud de la fibra: 10-15 cm. Producto de esquila anual: 5 kg, en el carnero 7 kg. Peso de la oveja madre: 70-80 kg; del carnero: 90-110 kg. Véase: oveja doméstica.

oveja vasca. Sinónimo: oveja lacha; oveja carranzana.

óvidos. Véase: carne.

ovino. Nombre vulgar del rumiante: *Ovis aries*.

ovino mayor. Canales procedentes de animales ovinos de más de 1 año de edad. Véase: ovino.

Ovis ammon ammon. Familia: bóvidos. Oveja predecesora de la oveja somalí. Véase: oveja somalí.

Ovis aries. Familia: bóvidos. Mamífero rumiante de la familia de los bóvidos, muchos de ellos cubiertos de abundante lana, con cuernos de sección triangular y retorcidos en espiral o encorvados hacia atrás como los carneros y cabras. Hembra del carnero; sus hijos se llaman *corderos* (hasta 1 año) o *borrego* (de 1 a 2 años); la voz de la oveja es el *balido*; su pelo, la *lana*; el ganado de esta especie se llama lanar u *ovino*. Razas: merina, manchega, churra, castellana, rasa, labra, carnazas, latxa. Carne de abasto procedente de ovejas, machos o hembras, que cumplen los requisitos legales para ser destinada a la alimentación humana. La Norma de Calidad viene determinada por una Orden de 18 Sep.1975 (B.O. e. de 30 Sep) Entre otras definiciones distingue los siguientes tipos de canales: lechal, ternasco, pascual, ovino mayor. Véase: despiece de la canal de ovino. Véase: clasificación de carnes, carne de carnero. Nombre vulgar: **oveja**.

ovoproductos. Véase: productos compuestos de derivados de huevos.

ox tail clara. Nombre español: caldo claro de rabo de toro.

ox tail soup. Nombre original del plato: sopa de rabo de ternera;

sopa de rabo de vaca.

oxalidáceas. Véase: *Oxiladaceae*.

Oxalis acetosella. Familia: oxalidáceas. Como hierba para ensaladas tiene un sabor similar al de la acedera y resulta refrescante en ensaladas y bebidas de verano. Nombre vulgar: **vinagrillo**.

Oxalis crenata. Familia: dioscoreáceas. El ñame es uno de los alimentos que más se consumen en todo el mundo. Es un alimento básico en América del Sur y en las Antillas. Tiene una forma alargada, como la ba-

tata, con la que se suele confundir. No se debe guardar en la nevera sino en un lugar bien ventilado, fresco y oscuro. El ñame, al igual que las patatas, se come cocido. Se pela, corta en dados y cuece entre 10 y 20 minutos en agua hirviendo con un poco de sal. También está delicioso frito. Es una fuente excelente de potasio. Véase: tubérculos. Nombre vulgar: **ñame**.

Oxichilus alliarius. Cangrejo terrestre de concha aplanada, de hasta 7 mm de diámetro y color marrón brillante y traslúcido. Si se le toca desprende un característico olor a ajo. Se encuentra en lugares húmedos de Europa occidental.

óxido de hierro. (E-172) Véase: **hidróxido y óxido de hierro**. (E-172)

óxido de silicio amorfo (E-551) Óxido de fórmula SiO_2 Aditivo en arroz, sal, alimentos basados en cereales, chicle, quesos, complementos de la dieta, recubrimiento de productos de confitería. No es tóxico. Véase: antiaglomerantes.

óxido magnésico (E-530) Óxido de fórmula MgO . Polvo blanco, difícilmente fusible y poco soluble en agua. se obtiene por calcinación del carbonato magnésico o del hidróxido magnésico. Se emplea en medicina como antiácido. Aditivo alimentario. Se encuentra en cacao, chocolate. no es tóxico. Véase: antiaglomerantes; acidulantes y correctores de la acidez.

Oxijulis californica. Pez. Designación oficial: **señorita Julia**.

Oxiladaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: archichlamydeae; apetalae y choripetalae (o dialypetalae) Orden: geraniales (gruinales) Comprenden unas 900 especies de los países templados y cálidos, de las cuales 800 pertenecen al género *Oxalis*. Son plantas herbáceas casi siempre, por lo general tuberosas o bulbosas, con hojas estipula-

das o no, ordinariamente ternadas o compuestas, sensibles a los estímulos lumínicos, con recipientes secretores lisígenas en sus partes verdes, acídulas por los oxalatos que contienen. Unas especies se cultivan como ornamentales y otras como alimenticias. Consideramos: bilimbi (*Averrhoa bilimbe*), carambola (*Averrhoa carambola*), vinagri-llo (*Oxalis acetosella*).

Oxinotus paradoxus. Pez. Designación oficial: **cerdo marino**.

Oxirhina spallanzani. Pez. Designación oficial: **marrajo**.

Oxycephas scabrus. Pez. Designación oficial: **abambolo de cantil**.

óxido cálcico. (E-529) Véase: acidulantes y correctores de la acidez.

óxido de silicio. (E-551) En alimentación se usa en: Arroz, sal, alimentos basados en cereales, chicle, quesos, complementos de la dieta, recubrimiento de productos de confitería. Véase: antiaglomerantes.

óxido magnésico. (E-530) En alimentación se usa en: Cacao, chocolate. Véase: antiaglomerantes; acidulantes y correctores de la acidez.

Oxynotus caribbaeus. Pez. Designación oficial: **tiburón ojimoto**.

Oxynotus centrina. Pez. Designación oficial: **cerdo marino**.

Oxyrhina glauca. Pez. Designación oficial: **marrajo**.

Oxyrhina gomphodon. Pez. Designación oficial: **marrajo**.

Oxysthomus serpens. Pez. Designación oficial: **culebra de mar**.

oyster plant. Nombre vulgar de la planta: *Scorzonera hispanica*: Véase: salsifí; raíces.

Ozaena cirrhosa. Familia: octópodos. Este pulpo, cuyos tentáculos sólo presentan una hilera de ventosas, se cría igualmente en el Mediterráneo y en el Atlántico. Con sus 40 cm de longitud total, estos animales son más pequeños que el pulpo común. Sus tentáculos están unidos por una piel en la zona de nacimiento, de modo que forman el denominado brazo de paraguas. Estos pulpos son considerados menos valiosos que los verdaderos pulpos. Nombre vulgar: **pulpo de alto**.

Ozaena moschata. Familia: octópodos. De forma y tamaño similares al pulpo de alto, se encuentra, principalmente, en los suelos arenosos y lodosos del Mediterráneo. Como la mayoría de las otras especies de pulpos, la piel de este animal cambia de color, pudiendo así adaptarse bien a su entorno y camuflarse excelentemente. Nombre vulgar: pulpo verruga, **pulpo almizclado**. Compárese: pulpo almizclado (*Eledone moschata*).

ozard Gold. Variedad de manzana. Utilizada en la Denominación: Poma Plana d'Urgell.