

Preparan recetario de pesca deportiva en BCS

Posted on 16 de febrero de 2025 by Diario Humano



El recetario incluirá recetas con dorado, marlín y wahoo, además de opciones con atún, jurel, langosta y abulón

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -Con el objetivo de promover el consumo responsable de las especies destinadas de manera exclusiva para la pesca deportiva, el Fondo para la Protección de los Recursos Marinos (FONMAR), en colaboración con el reconocido chef sudcaliforniano Héctor Palacios, lanzará un recetario dirigido a pescadores deportivos, así como a conocedores de la gastronomía marina.

El documento incluirá recetas en las que podrán elaborarse con dorado, Marlín y wahoo, especies emblemáticas de la pesca deportiva, así como opciones culinarias para atún, jurel de castilla, langosta y abulón. La intención es brindar alternativas para disfrutar de estos productos del mar con preparaciones innovadoras y con el sello de la cocina sudcaliforniana.

Al respecto, el titular de la dependencia estatal comentó que, además de ser un recurso para pescadores, este recetario servirá como referencia para restaurantes que deseen ofrecer a sus comensales la



posibilidad de cocinar su pesca del día, brindando así una experiencia gastronómica auténtica y sustentable. “Es importante recordar que las especies reservadas para la pesca no pueden comercializarse, por lo que este material busca fomentar su consumo en un marco de respeto a la normativa vigente”, agregó.

Las recetas estarán inspiradas en los sabores tradicionales de Baja California Sur, además de contar con la experiencia del chef Héctor Palacios, quien ha destacado en la escena gastronómica por su conocimiento en la cocina regional y el aprovechamiento de productos locales.

Con esta iniciativa, el titular de FONMAR reiteró el compromiso con la promoción de la pesca deportiva responsable y el valor de los recursos marinos, ofreciendo nuevas formas de disfrutar la riqueza del mar sudcaliforniano.