

Atención: el «pez pene» que invadió las playas de la Patagonia es comestible y lo consideran un manjar

14/05/2026



La última ciclogénesis depositó en las playas de Chubut cientos de ejemplares de *Urechis unicinctus*, un tipo de gusano marino que por su extraña apariencia recibió el nombre de «pez pene». Pasado el shock inicial, más de un residente en Comodoro Rivadavia empezó a buscar qué se puede hacer con los animales varados.

Técnicamente el «pez pene» es un gusano marino del grupo de los equiuros que suele vivir bajo el barro o la arena, en el fondo del mar, por lo que cuando aparece en un menú es una rareza.

Sin embargo, en países como Corea del Sur, China o Japón es posible encontrar una tradición gastronómica que los incluye.

Por ejemplo, en Corea del Sur existe una pieza de sushi llamada sashimi que puede prepararse con el «pez pene», cuya carne tiene sabor suave y una textura que recuerda a la de las almejas, informó el sitio español *Sabor Madrid*.

También es posible prepararlo en vinagre o como pescado seco, como se hace en Japón, o bien frito o cocido en la olla, siguiendo la tradición culinaria china.



Los invasivos peces pene

El alto contenido en aminoácidos le da al «pez pene» su sabor,

pero además tiene propiedades medicinales: mejora la rigidez de la columna vertebral, sirve de cura de diversas dolencias en los riñones y hasta puede ser una suerte de viagra natural.

El único detalle en el caso de los cientos de ejemplares localizados cerca de Comodoro Rivadavia, en Chubut, es que fueron presa del fuerte oleaje y las alteraciones marítimas provocadas por el temporal, que los arrancó del suelo marino y los depositó en la playa.

Por ese motivo, ninguno de los animales es apto para el consumo humano en el estado en el que se encuentran.

Pero el aviso está hecho: el «pez pene» se puede comer, ya sea como sashimi, bocadito frito o en vinagre.

Fuente: Minuto 1