

# Pejerreyes en escabeche y trucha ahumada: el pescado sanrafaelino se abre camino en la gastronomía local

29/05/2025



San Rafael también es tierra de pescadores. Sus ríos y lagos convocan cada temporada a cientos de aficionados, que buscan no solo disfrutar de la pesca deportiva, sino también de los sabores únicos que ofrece nuestra fauna ictícola.

Las truchas del Atuel son reconocidas y muy buscadas, sobre todo por quienes llegan de visita. No por nada, en Valle Grande hasta se animaron a una “trucha a la masa” en una intervención culinaria que dio que hablar.

Además, en zonas como Los Reyunos, iniciativas como Salmónidos del Diamante ofrecen filets y trucha ahumada arco iris, con producción local y una carta que también se puede degustar en el restaurante del lugar.



Pero si hablamos de pesca popular, el pejerrey sigue siendo el rey. Aunque no siempre figura entre los platos gourmet, muchos pescadores lo eligen por su sabor, versatilidad y abundancia.

Hay quienes aseguran que los mejores están en Agua del Toro, aunque también se buscan mucho en Los Reyunos, El Nihuil y Valle Grande.

Y cuando el objetivo no es solo el pique, sino también el plato, el pejerrey se disfruta frito, al horno, en milanesa, a la parrilla... o como muchos sostienen, en su máxima expresión: el escabeche.



Con la carne trozada y marinada en una mezcla de zanahoria, cebolla, limón, vino blanco, aceite, vinagre, sal y pimienta, se convierte en una verdadera delicia.

La tendencia ya empieza a despegar: algunos emprendedores locales comenzaron a envasarlo, y en redes sociales ya se ofrecen frascos pequeños desde 6 mil pesos, hasta presentaciones de un kilo por 10 mil. Un sabor de nuestras aguas que empieza a ganar terreno en las mesas de la región