

FICHA CUADERNO DE CAMPO

Manuel Sanjuan Hernández 1°C

Nombre vulgar:

Boleto de pino.
Catalán: Sureny pinícola.
Euskera: Kaskabeltz.
Gallego: Andoa das piñeiros.

Nombre científico: Boletus pinophilus.



Hábitat:

Crece de final de primavera a otoño en bosques de coníferas y frondosas. Muy común en bosques de pinos silvestres.

Observaciones:

Sombrero de hasta 25 cm. de diámetro de color pardo, rojo oscuro o caoba. Pie hinchado y ancho de color crema. Carne firme, blanquecina de olor agradable y sabor dulce.

Uso: Gastronómico.

Comestible:

Excelente comestible. Con fragancia a pino y piñón.

Posibles recetas culinarias:

Ingredientes: 6 boletos pinícolas, 6 gambas frescas, 1 cebolleta, 25 g. de azúcar, 75 g. de vinagre, 150 g. de aceite y cristales de sal.

Preparación: Laminar los hongos y extenderlos sobre los platos. Cortar las colas de las gambas en forma de libro y colocarlas entre dos láminas de film transparente, golpearlas con un espalmador y congelar.

Para la vinagreta: Caramelizar el azúcar, añadir el vinagre y reducir. Una vez suelto el azúcar mezclar con el aceite y en caliente añadir la cebolleta picada en tacos muy finos.

Presentación: Ordenar los hongos laminados en el fondo del plato encima colocar las gambas congeladas despegando las dos hojas de film transparente. Sazonar con los cristales de sal y un punto de vinagreta de caramelo.