

FICHA CUADERNO DE CAMPO

➤ **Nombre vulgar:**

Champiñón

➤ **Nombre científico:**

Agaricus bisporus

➤ **Hábitat:**

Se obtiene principalmente por cultivo en climas templados. Los champiñones silvestres crecen en el monte bajo, huertas, prados y sotobosque. Suelen salir a finales del verano y en otoño.



➤ **Observaciones:** De este hongo destacan especialmente dos especies: la cultivada o Agaricus Bisporus y el silvestre o Agaricus Arvensis. El cultivo del champiñón se remonta al siglo XVIII en Francia, por eso también se le conoce como Champiñón de París. Los hongos y setas, en general, absorben fácilmente los metales pesados y la radioactividad. Por ello se recomienda comprarlos cultivados o no recolectarlos nunca cerca de carreteras o de industrias.

➤ **Uso:** Es una especie de hongo de uso en gastronomía. Es el más empleado de las especies comestibles de hongos, prestándose a numerosas formas de consumo.

➤ **Comestible:** Si es comestible y muy apreciado

➤ **Posibles recetas culinarias:**

Champiñones asados:

Colocar los sombreros de los champiñones boca abajo sobre una parrilla. Rociar con aceite, sal y una picada de ajo y perejil. Asar y tomar solo o acompañando de carne asada.