

# De Valencia a Penyagolosa

## Menjant bolets



# Serra Calderona

Terreny calcari principalment

Vegetació majoritaria

*Pinus halepensis* (pi carrasco)

*Pistacia lentiscus* (matissa)

*Quercus coccifera* (coscoll roig)

# Serra Calderona



## **Ensalà Templà d'Hydnum albidum i llagostins**

250g Hydnum albidum (llengua de vaca)  
16 llagostins Pelats (reservar les pells x la salsa)  
100g Bajoqueta ben tendra i menuda  
100g Carlota a tiretes llergues  
100g Tomates xerry  
1 dent d'all picat ,julivert, vinagre, sal, oli  
5g farina  
200g mix verdures ensalà  
Vinagreta d'oli,vinagre, llima i sal  
Saltejar a foc fort en un poquet d'oli els Hydnums i reservar.  
Saltejar la bajoqueta i la carlota al dente i reservar.  
Saltejar les pells de llagosti amb el all picat, el julivert i un poquet d'oli, afegir la farina, deixar un moment i posar un got d'aigua, arreglar de sal i triturar ben fi, passar per el colador fi i mantindre templat.  
Saltejar els llagostins amb un poquet de sal grossa.  
Montar una base de mézclum en un plat d'ensala, arreglar al damunt les verdures i els bolets, per ultim decorar amb els llagostins templats i regar amb la salsa templada i la vinagreta fresca per acabar.



## **Milfulles d' Hygrophorus latitabundus amb rellomello de porc, mermela de tomata i verduretes de l'horta**

200g d'Hygrophorus latitabundus (llanega negra)  
2 rellomellos de porc a medallons fins  
50g. Blanc de porro picad  
50g nata de cuina  
50g. Mermelada de tomata  
1 Albargina tallada a làmines fines

Tallar els peus a les llanegues i fer una salsa amb ells, el blanc de puerro i la nata. Tallar les caps de les llanegues a lamines de 0,5cm.  
Laminar l'albargina a 0,5cm i pasar per la planxa amb sal i oli fins que estigue dorà, mantindre calenta. Pasar els medallons de rellomello per la planxa deixant-lo poc fet, mantindre calent.  
Montar al plat una ratlla de mermelada de tomata, crear damunt una lamina d'albargina, posar al damunt 3 talls de rellomello i unes làmines de llanega, fer igual amb la segona capa i si es vol amb una tercera.  
Per acabar regar amb la salsa preparada amb els peus de llanega ben calenta i servir desseguida.

# Serra Espadán

Terreny silici principalment,  
prou arenos

Vegetació típica

*Quercus suber* (surera)

*Pinus pinaster* (pi rodeno)



# Serra Espadán

## **Ensalà de *Auricularia auricula-judeae* amb cruixent de carxofa i pernil ibèric**

300g d'Auricularies (orella de judes)

6 carxofes

50g caldo de pollastre i verdures fluixet

All laminat – oli – juliverd

100g de pernil ibèric picad

200g mix verdures ensalà

Tallar les orelles de judes en juliana, posar al fot una paella amb unes gotes d'oli, saltejar el all laminat, afegir les orelles i saltejar uns segons, reservar. Pelar les carxofes deixant sols el cor, laminar i saltejar en oli calent fins que estiguen doraes, reservar. Saltejar el pernil i deixar-lo cruixent, reservar. Fer una vinagreta amb el caldo, oli, juliverd i el pernil saltejat.

Montar posant una base de mix de verdures x a ensal al fons d'un plat de sombrero, repartir al damunt les orelles de judes, acompanyar amb el cruixent de carxofa i regar amb la vinagreta de pernil ibèric.

## **Estofad de *Boletus aereus* (cep negre) amb vieires i foie**

15 *Boletus aereus* ( a poder ser tamny tapo)

8 vieires llimpies i filetejades

100g de foie en daus

24 puntes d'esparrec triguero cuites

Fondo clar de bolets i verdures

Fer el fondo en 100g de boletus , una carlota, 50 g. puerro verd, 1 nap, 1 xiribia, 2,5l aigua, sal al punt, coure mitja hora a foc lent

Saltejar els boletus tallats en 4 i reservar.

Saltejar les vieires i reservar.

Saltejar les puntes de esparrecs, afegir els boletus i el caldo, deixar que vullgue 5 minuts, afegir les vieires i coure 5 minuts mes, afegir els daus de foie i coure 5 minuts mes, arreglar de sal i servir.

Posar al fons del plat els trigueros, al voltant les vieires i arreglar els boletus i el foie damunt, regar en el caldo ben calent i servir desseguida

# Desert de les Palmes

Terreny principalment format per arenisques de rodano que li donen un color típic rogenc a la major part de les serres, encara que també trobem troços calijços

## Vegetació típica

*Pinus Halepensis* (pi carrasco)

*Pinus pinaster* (pi rodano)

*Arbustus unedo* (alborcer)

*Chamaerops humilis* (palmito)

*Smilax aspera* (zarzaparrilla) etc.. fins a + de 600 espècies de plantes, per el que esta declarat Parc Natural

# Desert de les Palmes



## **Secreto brassejat amb salsa de *Craterellus cornucopioides* (trompetes dels morts)**

4 trossos de secreto de 250g cada un  
200g *Craterellus cornucopioides*  
50g ceba picada  
50g patata  
Oli – sal

Triturar 50g de trompetes en 100ml. d'oli, untar amb aquesta mescla el secreto la nit abans i deixar en la nevera. Preparar una salsa amb la resta de les trompetes, la ceba i la patata. Sofregir tot, afegir aigua, deixar coure i triturar fi.

Torrar el secreto a la brasa ben untat amb l'oli de trompetes, al servir, posar al damunt la salsa de trompetes.

## **Delícia: *Craterellus lutescens* i codonyat**

500g camagroc (*Craterellus lutescens*)  
300g Sucre  
50ml aigua

500g codonyat acabat de fer  
500ml. Nata montar

1 planxa bescuit de 30x40

100g xocolata de cobertura per a decorar

Caramelitzar els camagrocs amb el sucre i reservar 12u. Triturar la resta Montar la nata, quan casi estiga afegir la mescla anterior i acabar de montar. Agafar la planxa de bescuit i anar tallant trossos de 6x4cm, tots iguals. Dividirlos en tres montons, escampar un dels deixantlos

Un poc separats per poder decorar be, posar la nata en una manega pastissera i fer una capa a tots els pastissos, posar una capa de bescuit i fer el mateix en el codonyat, posar un altra capa de bescuit i tornar a posar crema de nata amb *lutescens*, aplanar i decorar amb una cullerada de xocolata desfeta i 2 camagrocs caramelitzats al damunt

# Prats de Cabanes i pinars de l' aeroport

Terrenys en la major part calcaris  
Mots dells cultius abandonats o  
Pinars replantats fa molts anys  
Vegetació típica

*Pinus halepensis* (pi carrasco)

Vegetació herbàcea de Prat de cultius abandonats com puga  
ser *Eringium campestre*, a les vores dels bancals zarzes,  
romers, alborços, estepes  
I demes arbusts



# Prats de Cabanes i pinars de l'aeroport

## ***Cassola de Lyophyllum decastes amb patates i castanyes***

400g patates menudes  
250g Lyophyllum decastes – 100g Castanyes cuites  
15g mantega – 50ml. Vi blanc  
15g. Mostassa Dijón – 20ml vinagre de xerç – Pebre negre  
50 ml. Oli – 1c. Juliverd – 1c. Cebollino – All granulat – Sal

Llimpiar les patates i els bolets. Coure les patates al vapor fins que estiguen al dente i refredar. Mesclar en un bol la mostassa, el suc de llima, el vinagre, el oli, l'all, sal i pebre, batre per a emulsionar, afegir part de les herbes i mesclar.

Calentar una bona cassola, afegir un xorrit d'oli i quan estiga calen posar els bolets i saltejarlos a foc viu, afegir la mantega, coure fins que estiguen dorats, afegir la patata tallada i saltejar un moment, salpimentar i afegir el vi, deixar reduir i afegir les castanyes, coure uns minuts i afegir la resta de les herbes, baixar el foc i coure uns minuts. Servir ben calent.

## ***Pleurotus eringii al ponche***

1kg. Pleurotus eringii (Girgola de panical)  
250g sucre  
150ml. Vi blanc  
150ml. Ponche caballero  
500ml. Aigua  
2 taronges

Pelar les taronges, tallar la pell en juliana i traure el suc  
Posar a coure els bolets amb el vi, el ponche, el sucre, la crosta de taronja i el suc, quan el vi haja reduït un poc afegir l'aigua i deixar coure fins que els bolets estiguen tendres i el caldo haja reduït una part.

Podem gastar els bolets com a postre o com acompanyament de qualsevol altre dolç.

També es poden conservar al bany de Maria per gastarlos més endavant.

# Les ferreries: entre Les Crevades, Useres i Atzeneta

Terrenys en la major part calcaris

Mots dels cultius abandonats o en actiu i

pinars replantats fa molts anys amb molt de sotobosc en el monte i gens en els plantats  
als bancals dels plans. Mots trossos coberts d' argelaga i coscoll roig

Vegetació típica

*Pinus halepensis* (pi carrasco)

Vegetació herbàcea de cultius abandonats, cultius de terrenys calids  
com ara les garroferes, armeles, oliveres, a les vores dels bancals zarzes,  
coscoll roig, argelaga, romers, estepes, palmitos  
i demés arbusts

# Les ferreries: entre les Crevades, Useres i Atzeneta



## ***Laetiporus sulphureus amb costella i Caragols de muntanya***

500g Laetiporus sulphureus (bolo de garrofera)  
500g costella  
2 dotzenes de caragols de muntanya  
100 g. ceba tallada en juliana  
200g tomata en conserva de casa  
Oli, sal, aigua

Posar a sofregir els bolets tallats a trossos no massa grans, quan estiga reservar. Sofregir la costella fins que estigue tosta, afegir la ceba i deixar coure, afegir la tomata i reduir un moment, posar aigua i deixar coure 15minuts, posar els bolets i els caragols ja enganyats, deixar coure 15minuts mes i servir.

## ***Conill de monte farcit de Suillus bellinii acompanyat de pataques de Vistabella i la seva salsa***

1 conill de monte  
500g Suillus bellinii  
5 talls fins de beicon  
1 blanc de puerro  
2 dens d'all  
50ml nata cuina  
Oli- sal- llore- timó- orenga  
Cordell de bridar

Deshosar el conill, salpimentar i reservar. Picar els Suillus i el puerro reservant 1/3.

Saltejar els suillus picats amb el puerro i els alls en un xorret d'oli  
Estirar el conill damunt i la taula, repartir dins les tires de beicon, damunt repartir la mescla de bolets cuits. Enrollar, tallar per el mig i bridar amb el cordell. Posar a confitar en el oli amb les espècies, deixar fins que estigue tendre. Fer la salsa amb els bolets reservats, la nata i un got d'aigua. Per a emplatar desbridar, tallar a ronanxes i servir amb la salsa per damunt. Pot ser d'entrant o de segon.

# Bobalar d'Atzeneta

Terrenys en la major part calcaris

Mots dells cultius abandonats i en actiu o

Pinars replantats fa molts anys amb molt de sotobosc en el monte i gens en els plantats  
als bancals dels plans molts trossos coberts d' argelaga i coscoll roig

Vegetació típica

*Pinus halepensis* (pi carrasco)

Vegetació herbàcea de cultius abandonats , cultius de terrenys calids  
com armeles, oliveres, a les vores dels bancals zarzes,  
Coscoll roig, argelaga, romers, alborços , estepes,  
I demes arbusts

# Bobalar d' Atzeneta



## ***Crema de Suillus collinitus amb virutes de pernil i torro salat***

500g Suillus collinitus  
100g blanc de porro tallat  
150g de pataca  
50ml. nata de cuina  
Oli – sal- 1l aigua

50g pernil tallat a tires fines i fregit fins que estigue ben cruinent  
100g armeles fregides i amb sal – 1 cullera de mel- oli per fer el torró  
Tritural les armeles amb la mel i un raig d'oli fins que es face una pasta, amb l'ajuda de dos culleretes fer unes galets de torro salat i deixarles a la nevera.

Sofregir els bolets trossejats amb la pataca i el porro, quan estiga saltejat posar l'aigua i deixar que es coga, triturar, pasar per un xino, afegir la nata i arreglar de sal.

Servir en plat fondo acompanyat d'unes virutes de pernil i dos galets detorró per cap

## ***Arros melós de Chroogomphus mediterraneus i carabassa***

200g Chroogomphus mediterraneus (potes de perdiu)  
250g arros  
30g mantequilla  
750ml. Caldo de pollastre amb bolets deshidratats  
100g ceba en brunoise  
150g carabassa de torrar no massa dolça  
2 dens d'all

Timó – sal- oli

50g formatge parmesano ratllat

Tallar els bolets menuts i sofregir a foc fort uns moments, reservar.

Sofregir la carabassa talla a daus a foc fort i reservar.

Picar la ceba , l'all i sofregir, quan estiga afegir l'arros i sofregir, anar posant el caldo per a que l' arros el baja absorvint, als 8 minuts posar la carabassa , els bolets, arreglar de sal i posar un polset de timó, anar posant caldo fins que tinga la textura que vullguem. Al final ratllar el parmesano damunt i servir.

Te que coure 16 minuts

# El Pinaret d'Atzeneta

*Terrenys en la major part calcaris*

*Pinars replantats fa molts anys*

*Vegetació típica*

*Pinus halepensis (pi carrasco)*

*Vegetació herbàcea*

*Oliveres abandonades per dins, a les vores dels bancals zarzes,*

*Esparregueres i gramínies*



# El Pinaret d'Atzeneta



## **Capuchino de *Lepista sórdida***

300g *Lepista sórdida*  
100g ceba  
200ml nata  
1 cuña 100g parmesano  
Oli – pebre negre – sal

Sofregir la ceba pica en un poc d'oli.

Trossejar les lepistes ben menudes i afegir al sofregit, deixar 20minuts a foc lent.

Llevar  $\frac{3}{4}$  parts posar en un caço i afegir la nata, deixar coure un moment i triturar fins conseguir una crema, es pot passar per un colador per a que estigue mes suau.

En tacetes de cristal posar al fons una culleradeta del sofregit, damunt la crema de lepista i per acabar ratllar una bona quantitat de parmesano ben fi al damunt.

Es pot decorar amb un polset de cacao pur damunt del parmesano.



## **Mossets de *Tricholoma terreum* i gambes**

200g *Tricholoma terreum* (fredolic)  
16 gambes pelades grosses  
50g blanc de puerro picad  
50cl nata de cuina  
Sal – oli  
4 tostaes grans de pa de poble.

Posar a sofregir els fredolics amb el blanc de puerro, quan estiga pochad afegir les gambes, deixar dos minuts i afegir la nata, deixar tres minuts i servir.

Montar les tostaes repartint els fredolics al damunt i arreglant les gambetes 4 en cada tosta. Servir calent

# Atzeneta cultius

Terrenys de cultiu, tant de regadiu com  
De seca, On també podem trobar bolets be sigui per menjar o per estudi

## ***Llom de porc banyat amb Ustilago maydis "huitlacoche"***

1,5kg Ustilago maydis (huitlacoche)

250g ceba

4 dens d'all, 6 chiles picats

4 pebreres roges

1,5kg de huitlacoche

3 culleraes de mantega de porc – sal – pebre negre

Per a adornar

200g de formatge ratllat, sésamo torrat, 6 raves xicotets picats

Posar a sofregir la carn amb una cullera de mantega, tallar la ceba a daus i afegir, tallar la pebrera a daus i afegir, quan estiga pochafegir aigua fins que cubrisca la carn i coure a foc suau fins que estiga tendre.

Moldre el huitlacoche amb els xiles, un poc del caldo de coure la carn i salpimentar, coure 10 minuts, si es queda molt espes afegir caldo.

Tallar la carn a ronxes, posarla en una bandeja de forn i cubrir amb la mescla de huitlacoche, fornejar a 180º 10 minuts

Servir al plat els talls de la carn baix, salsejat amb el huitlacoche i espolvoretjat amb sésamo, formatge ratllat i picat de rave.





# La Nevera d'Atzeneta

Terrenys en la major part calcaris

Vegetació típica

*Pinus halepensis* (pi carrasco)

*Pinus silvestris* (pi roig)

*Pinus nigra*

*Quercus ilex*

Ginebres, Sabines, romers, espigols

# La Nevera d'Atzeneta



## ***Sopa de Lactarius sanguifluus amb verdure de temporada***

500g Lactarius sanguifluus (rovelló de lloma)  
150g ceba a taquets  
150g carlota  
150g carbasí  
250g patates –sal – oli- 2 dents d'all

Tallar els peus dels rovellons i dos o tres dèlles i posar a sofregir en una olla amb 50g de ceba, 50 de carlota, 50 de carbasí, les patates i un raig d'oli. Quan estiga pochafegir aigua i coure fins que la patata estiga cuita. Triturar i reservar.

En una olla plana posar a sofregir la resta de verdure i els rovellons tallats a triangulets xicotets. Quan estiga al dente afegir la mescla anterior, si esta molt espes posar aigua fins que tingue textura de sopa. Arreglar de sal i deixar coure 15 minuts.

Servir acompanyat de tostes de pa torrat ben cruixent o tostons de pa fretgit sense all.



## ***Crepes de Boletus fetchnerii i pernil ibèric***

Per a les crepes  
150g farina  
2 ous  
250ml llet  
2 culleraes d'oli  
Per al farcit

Per a la salsa  
100g boletus  
30 g ceba  
5 g farina  
Aigua – sal - oli

250g Boletus fetchnerii picats a ma  
150g ceba picà  
150g pernil ibèric picat  
2 culleraes salsa de soja  
50g mozzarella ratllada  
200ml. Nata líquida – sal- pebre blanc – oli

Fer les crepes i reservar

Posar a sofregir els boletus amb la ceba, quan estiga afegir la nata, la salsa de soja, la mozzarella, salpimentar i reservar.

Omplir les crepes amb la mescla a la mitad i doblaes en 4 sobre si mateix  
Servir acompanyades d'un poc d'ensalada amb uns fruits rojos i la salsa per samunt

# Carrascars de Xodos

Terrenys en la major part calcaris  
Vegetació típica

Quercus ilex-ilex – Quercus ilex rotundifolia  
“Ginebres” Juniperus comunis i “Sabines” Juniperus phoe



# Carrascars de Xodos



## **Arros melós de *Russula ilicis*, carxofa i castanyes**

400g *Russula ilicis* (cogoma morà)

14 castanyes

4 carxofes

150ml. Vi blanc

350g arros

200g ceba en brunois

60g de parmesano

3 alls- sal- pebre –oli- anis estrellat- citronella (optatiu)

1,5l Caldo de verdures i bolets deshidratats

Fulla de puerro cruixent i carxofa cruixent per decorar.

Posar a confitar 8 castanyes, 8 russuletes xicotetes o 4 partides amb la citronella i l'anís estrellat.

Pelar les carxofes fins deixar el cor tendre i tallar en 4. Saltejarles a foc fort i reservar.

Fer un sofregit amb la ceba, els alls, les castanyes trossejades i els bolets, afegir el vi blanc i reduir, posar l'arros i sofregir, afegir el caldo que tindrem vellint i anar menejant per que es baixa coent, als 8 minuts afegir la carxofa i seguir remenant, afegir el parmesano ratllat remenant esplai. Coure 15 minuts en total.

Emplatat decorat amb el puerro i la carxofa cruixent i les castanyes i russules confitades.

## **Crema de *Tricholoma basirubens* i anous**

Caramelo:

200g sucre – unes gotes de llima- 1 cs aigua

Bescuit

6 clares d'ou- 40g farina- 200g anous - 100g sucre

50g de *Tricholoma basirubens* caramelitzat i picad

Crema

La crosta ratllà d'una llima- 6 rovells d'ou

½ rameta de canella – 40g maicena

120g sucre – 150g *Tricholoma basirubens* caramelitzat i picad

1l llet

Bescuit: Montar les clares a punt de neu, afegir el sucre, les anous picades a ma, la farina tamisà i els bolets picads a ma no massa fins. Coure al forn a 200º estirat en una capa de 1/2cm damunt un paper de forn sense deixar tostar massa.

Posar a aromatitzar la llet amb la llima i la canella.

Fer el caramelo i quan estiga apint anar afegint la llet poc a poc ja aromatitzada. Mesclar el sucre amb la maicena, els rovells d'ou i els bolets triturats reservantne 8 per decorar.

Afegir aquesta mescla a la llet i coure fins a que espese.

Posar en copes de cristal un trosset de bescuit baix, la crema al damunt i decorar amb un altre tros de bescuit i un *Tricholoma* caramelitzat.

# Pla de la Creu

Terrenys en la major part acíds

Vegetació típica

*Pinus silvestris* (pi roig)

*Quercus ilex*

*Pteridium aquilinum* (falgueres)

*Calluna vulgaris* (bruguerola) etc...



# Pla de la Creu



## ***Ensalà de muntanya amb cruixent de Ramaria flava, peu de rata a la vinagreta, formatge trufat i cecina de poble amb salsa agredolça de fruites rojes***

200g Ramaries fresques  
200g Ramaries a la vinagreta  
Mix de verdures d'ensalà  
50g formatge trufat laminat fi  
100g cecina tallada fina  
100ml salsa agredolça de fruites rojes – sal- oli d'oliva

Tallar les Ramaries fresques a trosos no massa grans i rebossarles amb farina, ou i pa ratllat en eixe ordre.

Les ramaries a la vinagreta les podem tindre fetes d'avans, sofregirles amb uns trossets de ceba i carlota, afegir timo, 2 fulles de llore i 2 alls tallats, vinagre i aigua a parts iguals, sal, coure 10 minuts i reservar fresc. Fregir la ramaria en oli calent fins que estiga ben cruixent i posar sobre paper absorbent.

A l'hora de servir montar la ensalada posant la verdura baix, alinyar amb oli i sal, damunt els bolets a la vinagreta i per els voltants la cecina i els bolets cruixents, regar amb la salsa agredolça i per últim deixar caure aldamunt les làmines de formatge trufat.

## ***Arros de Russula xerampelina amb galeres***

500g Russula Xerampelina tallada a triangles no massa grans  
8 galeres gordes  
1500ml fumet de galeres, verdures i els peus de les rusules  
(Sofregir be unes galeres i uns crancs amb puerro, juliverd, els peus dels bolets, un nab i una xiribia i un trosset d'apid, posar l'aigua i bollir 10 minuts)  
50g pebrera italiana brunoise  
2 dens d'all picads  
50g ceba brunoise  
400g arros  
50g tomata natural brunoise

*Sofregir les galeres i reservar  
Sofregir les Russules amb la ceba i la pebrera, afegir els alls, quan estiga fet la tomata, després l'arros i a la fi posar 800ml del caldo bollint, menejar, arreglar al damunt les galeres i deixar coure sense tocar a foc mig 15 minuts (depenent de l'arros que gastem pot ser fage falta un poquet mes de caldo i temps)*

# Pla de Vistabella

Terrenys acids en la part sud, pic de Penyagolosa i rodalies tornandse calcàris tal com anem canviant a la part nord

Vegetació típica

*Pinus silvestris* (pi roig)

*Quercus ilex* de cultiu de tòfona

Prads herbacis

# Pla de Vistabella



## ***Estofad de Lagarto de porc ibèric i Lepista panaeolus amb pataca de Vistabella***

500g lagarto  
500g lepista panaeolus  
1 blanc de puerro  
1 carlota – 1 nap blanc  
500g patagues de Vistabella pelaes  
2 dens d'all  
2 culleraes d'oli d'oliva – sal

Tallar la carn a tacos no massa grans, posar a sofregir amb un raig d'oli, quan estiga dorat, afegir les verdures i els bolets, deixar saltejar un moment, afegir aigua fins que cobrisca la carn del tot i sobre un poc, coure a foc mig durant 20minuts, mentrestant tallar les patagues a daus i afegirles al estofat, deixar que es coguen controlant que no sespese massa, si tenim bolets deshidrats en pols podem posar una culleradeta. Al final arreglar de sal i de caldo si fere falta i servir.

Es pot acpmpanyar amb unes tostet de pa torrat o fregit.

## ***Mus de Tuber melanosporum amb mango i mini broquetes de carreretes i fredolics caramelitzats***

500ml nata per a montar  
15g tuber melanosporum  
125g sucre  
2 fulles gelatina  
1 mango – 50g sucre- 5g maicena- 50cl nata montar  
16 carreretes 8 fredolics tots caramelitzats  
4 minibroquetes de fusta per posar els bolets

Posar a reposar a la nevera la nata amb la tòfona durant 24h.

Fer una crema amb  $\frac{1}{4}$  de mango triturat, 50g de sucre, 5g. de maicena i 50ml de nata.

Montar la nata amb la tòfona i el sucre, desfer la gelatina en un poquet de nata calenta i afegir a la mescla anterior, mesclar be.

Montar en copes de cristal, mus de tòfona baix, dos cullerades de crema de mango damunt i per decorar dos talls llergs de mango i les broquetes que haurem montat amb els bolets caramelitzats conuinads.

Deixar en nevera almenys 1h. avans de menjar



# Bobalar de Vistabella

Terrenys calcaris desde mes de mig pla fins tota  
la vesant del Riu Montlleo

Vegetació típica

*Pinus nigra*

*Quercus ilex* de cultiu de tofona

*Quercus ilex*

*Juniperus*

Prads herbacis

# Bobalar de Vistabella



## ***Pataques de Vistabella farcides de Leccinum lepidum I pollastre de corral***

### **4 pataques de Vistabella mitjanes**

500g Leccinum lepidum

2 pexugues o cuixes de pollastre de corral deshosaes i picades

Sal – oli – pebre negre

150g ceba picà

700ml beixamel

100g de parmesano en cunya per a ratllar

Bollir les pataques a foc mig fins que estiguen cuites, traure, tallar per el mig, avuidar amb ajuda d'una culera i reservar.

Sofregir la carn , la ceba i els bolets tallats menuts, en estar cuit afegir un poc de pebre negre i la pataca que hem buidat talla menuda , arreglar de sal i farcir les pataques amb aquesta mescla. Cobrir amb la beixamel restant i ratllar una bona dosis de formatge parmesano . Posar al forn 15 minuts, servir acompanyat d'ensalada

## ***Canelons de Clitocybe geotropa i anec confitat amb beixamel de rosinyols***

400g Clitocybe geotropa

150g ceba picada

50g farina

2cuixetes d'anec confitat

50g mantega, 100g rosinyols

Nou moscà, 500ml llet

Cebollí tallat xicotet i Rosinyos saltejats per decorar

12 plaques de pasta de canelo fresca

Fer la beixamel amb la mantega, els rosinyols, la farina i la llet, coure, triturar i reservar.

Picar els bolets i posar a saltejar , afegir la ceba i seguir saltejant, quan estiga cuit desmigar el anec i afegir a la mescla anterior, posar 3 cullerades de beixamel i mesclar.

Farcir les plaques de canelo amb aquesta mescla.

Posar en una banfideja de forn o en cassoles individuals, cobrir amb la beixamel i posar al forn 15 minuts.

Servir acompanyats d'uns rossinyols saltejats i una picà de cebollí.

## Part A

### Espècies silvestres comercializables en

Agaricus campestris.  
Agaricus sylvaticus.  
Cyclocybe aegerita (cylindracea)  
Amanita caesarea, con la volva abierta.  
Amanita ponderosa.  
Boletus aereus.  
Boletus edulis.  
Boletus pinophilus (pinicola).  
Boletus reticulatus.  
Calocybe gambosa.  
Cantharellus cibarius.  
Cantharellus cinereus.  
Craterellus lutescens.  
Craterellus tubaeformis.  
Cantharellus pallens.  
Infundibulicybe geotropa.  
Craterellus cornucopioides.  
Fistulina hepatica.  
Cuphophyllus pratensis.  
Hydnum albidum.  
Hydnum repandum.  
Hydnum rufescens.  
Hygrophorus agathosmus.  
Hygrophorus gliocyclus.  
Hygrophorus latitabundus (limbatus)  
Hygrophorus marzuolus.  
Hygrophorus penarius.  
Hygrophorus ruscus.  
Lactarius deliciosus.  
Lactarius stipiticus.  
Lactarius salmonicolor.  
Lactarius stipiticus.  
Lactarius stipiticus.

## Parte A

Lepista panaeolus (luscina)  
Lepista nuda.  
Lepista personata.  
Macrolepiota procera.  
Marasmius oreades.  
Pleurotus eryngii.  
Pleurotus ostreatus.  
Rhizopogon luteolus (obtextus).  
Rhizopogon roseolus.  
Russula cyanoxantha.  
Russula virescens.  
Suillus luteus.  
Terfezia arenaria.  
Terfezia claveryi.  
Terfezia leptoderma.  
Tricholoma portentosum.  
Tricholoma terreum.  
Tuber aestivum.  
Tuber borchii.  
Tuber brumale.  
Tuber indicum.  
Tuber magnatum.  
Tuber melanosporum (nigerum).  
Disclago maydis.  
Imleria badia.

## Parte B

### Especies cultivadas comercializables en fresco

Agaricus arvensis  
Agaricus bisporus.  
Agaricus bitorquis.  
Agaricus blazei  
Agaricus brunnescens.  
Cyclocybe aegerita (cylindracea).  
Auricularia auricula-judae.  
Auricularia polytricha.  
Coprinus comatus.  
Flammulina velutipes.  
Grifola frondosa.  
Hericium erinaceus.  
Lentinula edodes.  
Lentinus sajor-caju.  
Lentinus tuber-regium.  
Lepista nuda.  
Lepista personata.  
Hypsizygus marmoreus.  
Hypsizygus tessulatus.  
Pholiota nameko.  
Pleurotus cystidiosus.  
Pleurotus cornucopiae (citrinopileatus).  
Pleurotus djamor.  
Pleurotus eryngii.  
Pleurotus flabellatus.  
Pleurotus nebrodensis.  
Pleurotus ostreatus.  
Sparassis crispa.  
Stropharia rugosoannulata.  
Tremella fuciformis.  
Tremella mesenterica.  
Tricholoma caligatum (mansuetaka).  
Tremella mesenterica.

Parte C. Especies comercializables sólo tras un tratamiento que destruya la toxina termolábil que posee: ***Helvella spp.*** y ***Morchella spp.***

## Parte D

### Especies no comercializables

Agaricus iodosmus (pilatianus).  
Agaricus moelleri (praeclaresquamosus).  
Agaricus placomyces.  
Agaricus xanthodermus.  
Amanita gemmata (junquillea).  
Amanita muscaria.  
Amanita pantherina.  
Amanita phalloides.  
Amanita porrinensis.  
Amanita proxima.  
Amanita verna.  
Amanita virosa.  
Rubroboletus lupinus.  
Rubroboletus pulchrotinctus.  
Rubroboletus rhodoxanthus.  
Rubroboletus satanas.  
Choiromyces meandriformis.  
Paralepistopsis acromelalga.  
Clitocybe dryadicola.  
Paralepistopsis amoenolens.  
Leucocybe candicans.  
Ampulloclitocybe clavipes.  
Clitocybe diatreta.  
Clitocybe eryceticola.  
Clitocybe festiva.  
Clitocybe dionisae.  
Clitocybe nebularis.  
Clitocybe phyllophila.  
Clitocybe rivulosa.  
Clitocybe sp.

Coprinopsis atramentaria.  
Coprinopsis romagnesiana.  
Cortinarius sp.  
Entoloma sinuatum.  
Entoloma niphoides.  
Entoloma rhodopolium.  
Entoloma vernum.  
Galerina sp.  
Gymnopilus sp.  
Gyromitra sp.  
Hebeloma crustuliniforme.  
Hebeloma sinapizans.  
Hypholoma fasciculare.  
Hypholoma sublateritium.  
Hygrocybe conica .  
Inocybe sp.  
Lactarius chrysorrheus.  
Lactarius helvus.  
Lactarius necator.  
Lactarius torminosus.  
Lepiota sp.  
Macrolepiota nichodes var. bohémica.  
Macrolepiota venenata.  
Mycena sp.  
Mycena rosea.  
Omphalotus illudens.  
Omphalotus olearius.  
Panaeolus sp.  
Pavlovskia cupulella.  
Pavlovskia variabilis.

Pholiota squarrosa.  
Pholiotina sp.  
Pleurocybella porrigens.  
Pluteus nigroviridis.  
Pluteus salicinus.  
Psilocybe sp.  
Ramaria formosa.  
Ramaria pallida.  
Russula emetica.  
Scleroderma sp.  
Stropharia aeruginosa.  
Stropharia coronilla.  
Stropharia cyanea.  
Stropharia semiglobata.  
Stropharia stercorearia.  
Tricholoma auratum.  
Tricholoma equestre.  
Tricholoma filamentosum.  
Tricholoma flavovirens.  
Tricholoma josserandii.  
Tricholoma pardinum.  
Tricholoma sulfureum.  
Tricholoma scioides.  
Tricholoma sejunctum.  
Tricholoma virgatum.

Aquests son els més comuns

I qualsevol altre bolet que no estiga en el llistat anterior de comercialitzables

# De Penyagolosa cap a Valencia...

**Fi**

Enguany sense trovar bolets