

# TU TUBER LABEL

GUÍA PARA EL

FOMENTO DEL CONSUMO DE LA

# Trufa negra

1<sup>er</sup> semestre de 2023

FINANCIA

«Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales»



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural  
Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN



PNDR  
Programa Nacional  
de Desarrollo Rural  
2014-2020

El GO Tuber Label para el desarrollo de herramientas que favorezcan el mercado de proximidad de la trufa negra.

Comisión Europea: [https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development\\_es](https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development_es).

El grupo operativo GO-Tuber Label ha recibido para su proyecto de innovación una subvención de 394.897,87 €. El importe del proyecto es financiado al 100% con fondos procedentes del Instrumento de Recuperación Europeo (EU Next Generation), tal como se establece en el Real Decreto 169/2018, de 23 de marzo. El organismo responsable del contenido es el GO-Tuber Label.

La Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (DGDRIFA) es la autoridad de gestión encargada de la aplicación de la ayuda del FEADER.

# Índice

## 1. Presentación de la Guía | P. 3

## 2. Perfil del consumidor de trufa negra en España | P. 4

## 3. Especies de trufas utilizadas en la cocina | P. 13

*Tuber magnatum pico versus Tuber borchii*

*Tuber melanosporum versus Tuber indicum*

*Tuber aestivum Vittad versus Tuber mesentericum*

*Tuber melanosporum versus Tuber brumale*

## 4. Grado de madurez óptimo en la trufa negra | P. 21

## 5. Calidad de la trufa negra | P. 24

## 6. Productos elaborados con trufa negra | P. 26

Diferenciar producto elaborado con trufa y producto elaborado con aroma artificial  
Aceite de trufa negra, aromas y trufas como testigo

## 7. Manipulación y conservación de la trufa negra fresca | P. 29

## 8. El Recetario de... | P. 31

Charo Val «La Alacena del Gourmet»

Óscar Hernando «Casa Silvano - Maracaibo»

Óscar García «Baluarte»



Imagen: © Freepik.es

# Presentación

“Guía para el fomento del consumo de la trufa negra” se realiza en el marco del Grupo Operativo Tuber Label, para el desarrollo de herramientas que favorezcan el mercado de proximidad de la trufa negra. Este grupo operativo ha recibido para su proyecto de innovación una subvención de 394.897,87€.

El importe del proyecto es financiado al 100% con fondos procedentes del Instrumento de Recuperación Europeo (EU Next Generation), tal como se establece en el Real Decreto 169/2018, de 23 de marzo.

El sector trufero español ya es líder europeo y mundial desde el punto de vista de la producción, pero no en la generación de valor añadido del producto. La progresiva entrada en producción de nuevas superficies de plantaciones truferas, se está traduciendo ya en un incremento de la cantidad de este producto en los mercados internacionales, principalmente debido a la producción española, y ya se han observado algunas señales de cierto agotamiento.

**Favorecer la comercialización de trufa negra en el mercado interno, a través del incremento del conocimiento de este producto,** es uno de los resultados que persigue el GO Tuber Label.

Esta publicación pretende ser una herramienta para promover el consumo responsable de la trufa negra, y productos elaborados con trufa en nuestro país. Ofrece al truficultor información interesante sobre el perfil de consumidor. Y para este último es una herramienta con información útil que le ayudará a identificar las diferentes especies de trufa, conocer su grado óptimo de madurez, aprender a manipular y conservarla y lo más importante: una invitación a introducir en su dieta, un alimento natural y maravilloso, con las recetas de tres reconocidos chefs.



La trufa negra es el cuerpo fructífero de un hongo, *Tuber melanosporum*, que se desarrolla en los suelos calizos de nuestro país asociado principalmente a las raíces de encinas (*Quercus ilex*). A diferencia de otros hongos, su “fruto” se desarrolla y madura bajo tierra, utilizando como estrategia para su dispersión su intenso y atractivo aroma y sabor.

# Perfil del consumidor

## Introducción

Conocer el perfil del consumidor nos permite tener una imagen más detallada de nuestro "cliente tipo". Nos ayuda a comprender y conocer mejor a la persona a la que queremos venderle nuestro producto. En este caso: la trufa negra.

En este perfil deberemos tener en cuenta cuestiones como su género, edad, ingresos, dónde compra, cuándo compra, qué motivaciones tiene para adquirir nuestro producto, qué canales utiliza, por qué utiliza esos y no otros, dónde consume, etc

Conocer estos datos posibilitará que diseñemos mejores estrategias, mensajes más certeros, y productos que respondan y satisfagan las necesidades y deseos de nuestros clientes.



**Fuente:** Todos los datos de este capítulo pueden encontrarse en el estudio «Aproximación al mercado español de la trufa negra en España y su perfil de consumidor»  
<https://tuberlabel.es/aproximacion-al-mercado-espanol-de-la-trufa-negra-en-espana-y-su-perfil-de-consumidor/>

## Descripción sociodemográfica

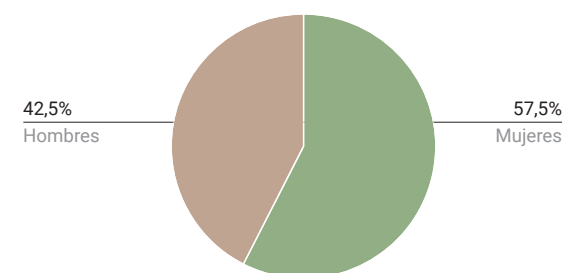
### Sexo y edad

Atendiendo a la muestra analizada, podemos inferir una **cierta feminización** en el nivel de interés y acercamiento al sector y producto de la trufa y sus productos derivados.

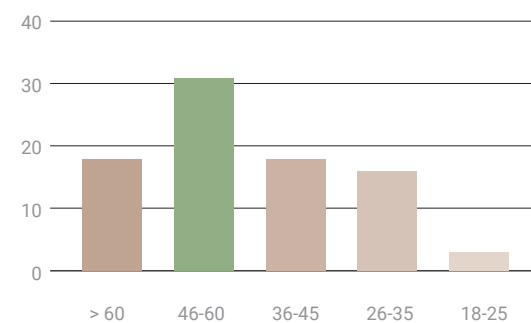
Respecto a la **edad**, el estrato de edad entre los **46-60 años** de edad es el mayoritario, podemos observar una asociación entre el grado de madurez de los individuos y su interés por la trufa y sus productos derivados. En contraposición, parece evidente el escaso interés por este producto entre los sectores más jóvenes de la población.

Esta posible correlación puede inferirse desde otros aspectos analizados como los canales de adquisición de la trufa (como veremos más adelante) donde el uso de internet, asociado a un público más joven también es residual.

Sexo de la muestra



Edad de la muestra



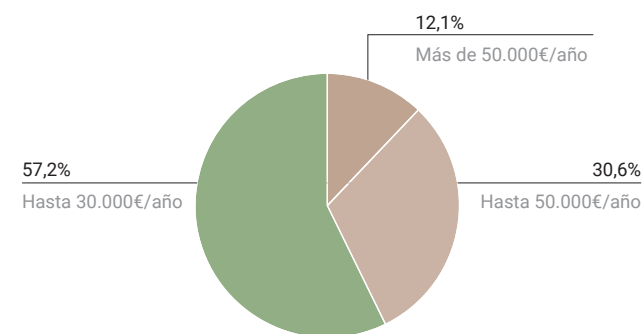
## Nivel de renta

La muestra analizada nos ofrece una fotografía donde **las rentas más altas** (aquellas que superan los ingresos anuales en más de 50.000€) **son minoritarias** con un 12,1%, frente a las rentas medias, (aquellas que no superan los 30.000€ al año bajas) que alcanzan el 57,2%

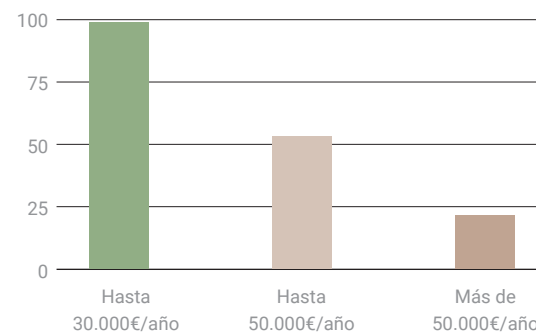
El posicionamiento tradicional de la trufa como un producto, gourmet, de lujo y aspiracional genera, a priori, **barreras de acceso económico para las rentas más modestas** y otras de percepción para las rentas medias.

Por ello, no es extraño, que **la mayor parte del consumo se concentre en productos elaborados con trufa** frente a la trufa fresca, al ser más accesibles y con probabilidad a ser percibidas con mayor valor frente al precio pagado (quesos, aceites...)

Renta de la muestra



Renta de la muestra (nº de encuestados)



## Análisis de consumo

### Frecuencia de consumo de la trufa fresca de verano y trufa negra

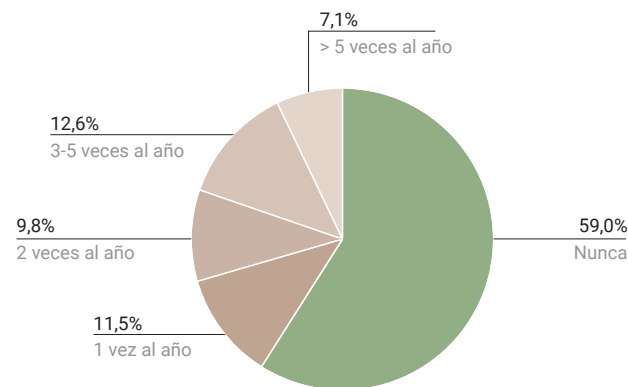
Respecto al consumo anual de trufa fresca, en términos generales, al menos 1 de cada 5 personas interesadas por el producto no la consumiría de forma regular en todo el año (siendo posible su consumo en elaborados como veremos más adelante).

En concreto, la **trufa fresca de verano**, apenas es consumida durante su temporada por el **40% de los encuestados**. Podemos considerar su consumo ocasional (1-2 veces temporada) en un 20%, mientras que el consumo frecuente o regular (3 o más veces al año) también alcanza el 20%.

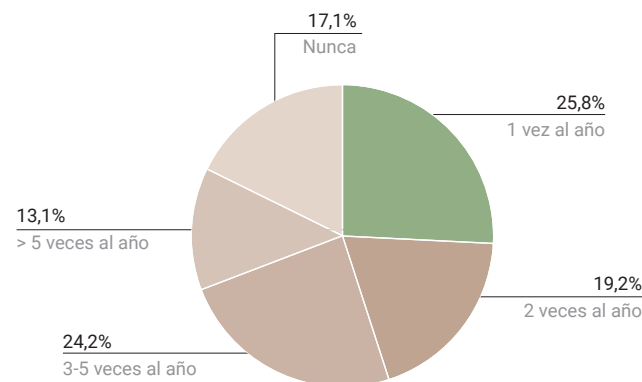
La **trufa fresca negra**, obtiene unos resultados más consolidados, en este caso más de **8 de cada 10 encuestados la consumirían en temporada**, con un consumo ocasional (1-2 veces temporada) del 45%, y un consumo frecuente o regular (3 o más veces temporada) del 37%.

Teniendo en cuenta las dificultades económico-perceptuales de acceso a la trufa, **puede parecer estratégicamente interesante potenciar un consumo más frecuente en aquellos que ya son consumidores que tratar potenciar una "mejor" cultura sobre la trufa** (como es el caso de Francia). Para ello, sería pertinente facilitar una mayor disposición de estos productos (canales de comercialización) a usuarios ocasionales y especialmente frecuentes.

Frecuencia consumo anual de trufa fresca de verano



Frecuencia consumo anual de trufa fresca negra

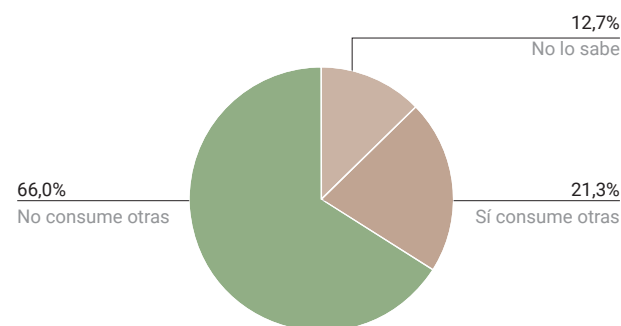


## Otros tipos de trufa

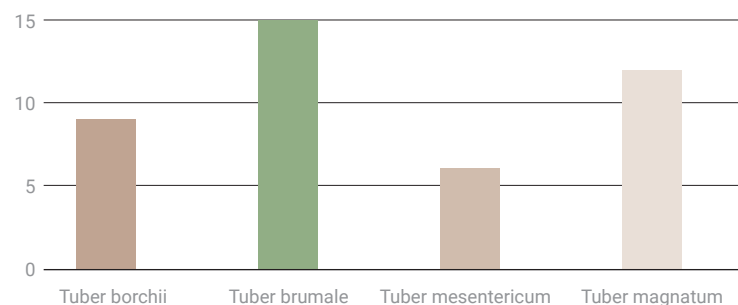
El consumo de otros tipos de trufa fresca, más allá de la negra y la de verano, es residual. Tan solo un 21,3% consumiría otras especies de trufa, siendo la especie *tuber brumale* y *tuber magnatum*, las más consumidas dentro de esta excepcionalidad.

No es desdeñable el dato de un 12,7% que no sabría si ha consumido otro tipo de trufas por **desconocimiento del producto**, otro indicador que refuerza la reducida cultura gastronómica en nuestro país de este producto.

¿Consume otros tipos de trufa?



Nº de personas que consumen otras especies de trufas





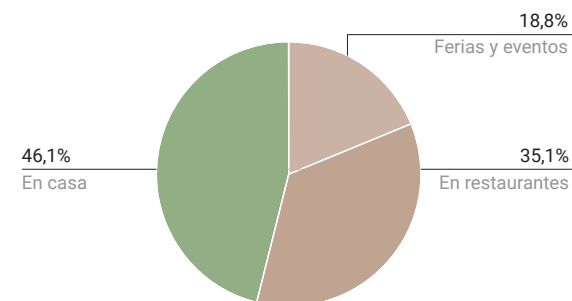
## Localización y adquisición de la trufa negra

En cuanto a la localización mayoritaria del consumo de la trufa fresca, **el consumo doméstico (en casa), representa casi la mitad** de los actos de consumo, mientras que el canal **restauración alcanza el 35,1%**.

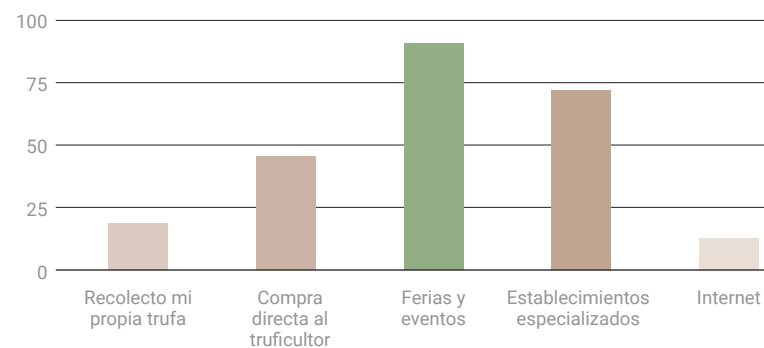
En cuanto a la **adquisición del producto, la mayoría se realiza en ferias y eventos y en establecimientos especializados. También es representativa la compra directa al truficultor**, lo que nos lleva a inferir que el consumo de trufa está arraigado en las zonas truficultoras (cultura de la trufa), y en la medida que nos alejamos de estas, su consumo puede ser descendente. **La adquisición por internet es residual**, probablemente dadas sus dificultades de distribución, y a la compra del producto por un público mayor de 50 años y con menor perfil tecnológico.

Como reflexión, parece interesante centrar los esfuerzos en desarrollar estrategias que posibiliten una mayor presencia de productos en el canal restauración. Y para potenciar el consumo doméstico sería interesante favorecer el consumo de la trufa negra en mercados locales (sentimiento de orgullo, km0, compra sostenible) en lugar de potenciar una cultura nacional de la trufa (coste-beneficio).

Localización del consumo de trufa negra fresca



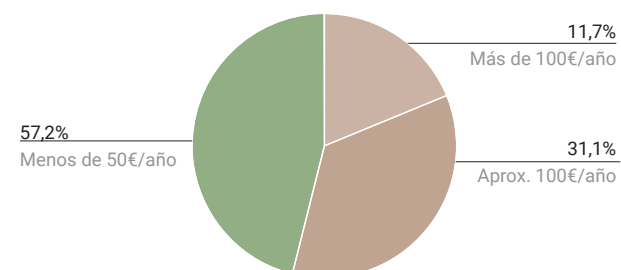
Canal de adquisición de trufa negra fresca



## Nivel de gasto trufa negra

En cuanto al nivel de gasto, de forma descriptiva, sólo el 11,7% de los encuestados gasta más de 100€ al año en trufa fresca; el 31% aproximadamente 100€, mientras que más de la mitad, el 57,2% no supera nunca los 50€ de consumo.

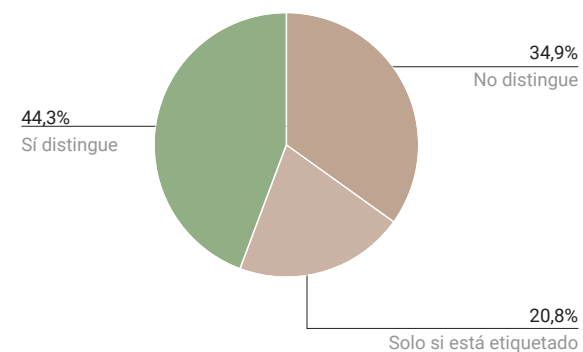
Nivel de gasto anual en trufa negra fresca (€)



## Aromas artificiales

En cuanto a la distinción de aromas artificiales, un 44,3% dice poder reconocerlos, mientras que más del 55,7% no podría hacerlo por sí solo.

Distingue aromas artificiales



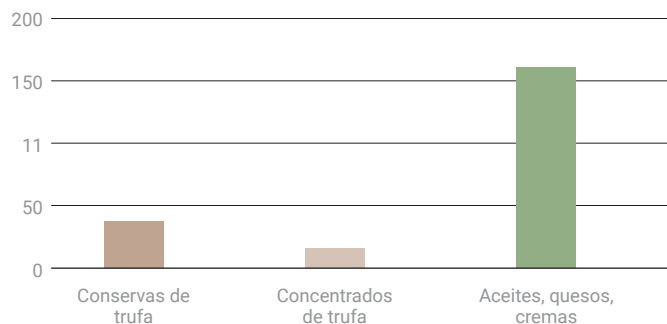
# Perfil del consumidor

## Productos elaborados con trufa negra

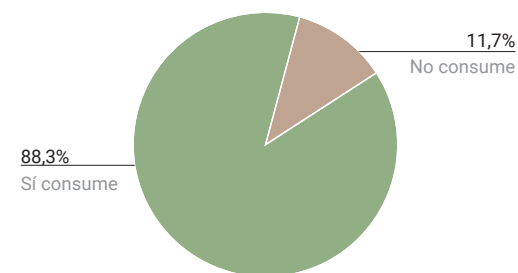
En cuanto al consumo de productos elaborados con trufa negra, **casi 9 de cada 10 encuestados afirma consumirlos con regularidad**. Los productos elaborados con mayor consumo son los **aceites, quesos y algunas cremas**, mientras que las conservas y algunos concentrados son consumidos de manera testimonial en el ámbito doméstico.

En cuanto a la **recencia de consumo** (última vez) es muy elevada, ya que **casi 7 de cada 10 encuestados afirma haberlos consumido en los últimos 3 meses**, y casi la totalidad de los encuestados en el último año.

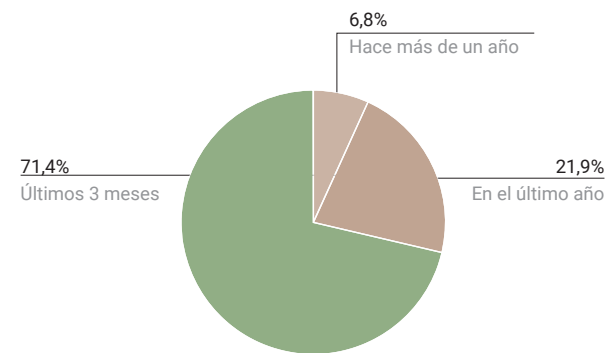
Tipología de productos elaborados consumidos



Consumo de productos elaborados con trufa



¿Cuándo fue la última vez que consumió productos elaborados con trufa?



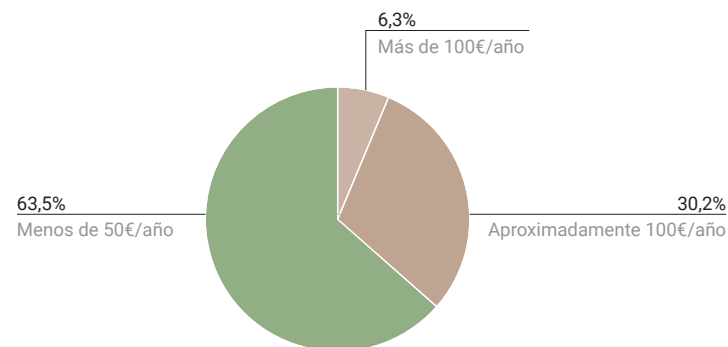
## Adquisición y nivel de gasto de productos elaborados con trufa negra

En cuanto a la adquisición del producto elaborado, la mayoría se realiza en **ferias, eventos y establecimientos especializados**. También es representativa la compra en hipermercados y grandes superficies.

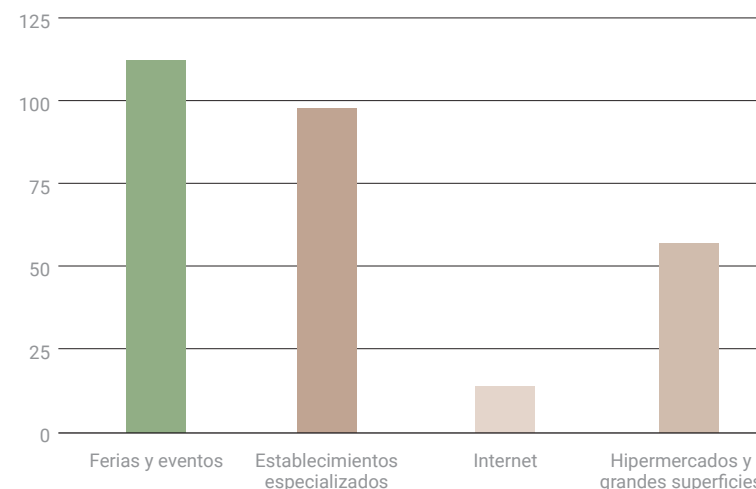
Una vez más, la adquisición por internet es residual, en este caso probablemente más asociado a la edad del público y su menor perfil tecnológico que a las dificultades de distribución de producto (mucho menores que en la trufa fresca).

En cuanto al **nivel de gasto**, paradójicamente, es muy similar al de la trufa fresca, con un 63% de los encuestados que gasta menos de 50€ al año en estos productos, un 30% aproximadamente 100€ al año, y un 6,3% más de 100€ al año.

Nivel de gasto anual (€) en productos elaborados con trufa negra



Lugar de adquisición de productos elaborados con trufa negra



# Especies de trufas utilizadas en la cocina

## Introducción

Existen más de setenta especies de trufas alrededor del mundo, pero no todas exhiben las mismas propiedades organolépticas ni disfrutan de prestigio gastronómico por su característico aroma y sabor.

En la actualidad, en mayor o menor medida, se pueden encontrar en los mercados varias especies de trufas frescas, productos elaborados y/o conservas con distintas especies. Las más conocidas son del género *Tuber*, dentro de las cuales destacamos las siguientes: *Tuber aestivum*, *Tuber borchii*, *Tuber brumale*, *Tuber indicum*, *Tuber magnatum*, *Tuber melanosporum* y *Tuber mesentericum*.

# Especies de trufas utilizadas en la cocina

- Tuber aestivum*** (trufa blanca, trufa de verano) fructifica en prácticamente todos los países de Europa, no obstante, existen dos variedades, la trufa de verano (*Tuber aestivum* var. *Aestivum*), que encontramos principalmente en climas mediterráneos, sobre todo en España, sur de Francia e Italia, y la trufa de Borgoña (*Tuber uncinatum* o *T. aestivum* var. *uncinatum*), en climas más fríos centroeuropeos.

**Fresca:** de mayo a septiembre.

[Valoración económica 50-150 €/kg]
- Tuber borchii*** (trufa blanca de Bianchetto, trufa de marzo, trufa de pino) Especie silvestre y cultivada también en España. Muy consumida en Italia.

**Fresca:** de enero a abril.

[Valoración económica 250-450 €/kg]
- Tuber brumale***. Se recolecta en invierno como la trufa negra y tienen una morfología muy similar. Tiene un olor muy intenso, pero de inferior calidad aromática que la *Tuber melanosporum*.

**Fresca:** de noviembre a abril.

[Valoración económica 100-250 €/kg]
- Tuber indicum*** (Trufa china). No fructifica de forma natural en España. Se exporta en grandes cantidades a los mercados europeos por su bajo precio y su parecido morfológico con la *Tuber melanosporum*, aunque carece de su aroma, sabor y textura, por lo que puede suponer un fraude al consumidor.

**Fresca:** de noviembre a marzo.

[Valoración económica 80-150 €/kg]
- Tuber magnatum*** (trufa blanca de Alba o también llamada trufa blanca del Piemonte) muy cotizada, la de mayor valoración económica. Localizada en Italia y algunos países del este de Europa, no es habitual tenerla en consideración dentro de los hábitos culinarios de nuestro país, no se localiza en España de forma natural.

**Fresca:** de octubre a enero

[Valoración económica: 2.000-5.000 €/kg]
- Tuber melanosporum*** (trufa negra) la joya de la gastronomía presenta más de 80 componentes aromáticos.

La trufa negra también es conocida en España como “trufa de invierno” por ser esta su época de recolección y el momento en el que se puede encontrar para su consumo en fresco. Su aroma característico hace que sea una de las trufas más apreciadas y valoradas en los mercados y cocinas nacionales e internacionales. Típica de regiones mediterráneas, España, Italia, Francia...

**Fresca:** de diciembre a marzo.

[Valoración económica: 600-1.500 €/kg]
- Tuber mesentericum*** (Trufa de pino o trufa negra de bagnoli) Se recolecta en España, en otoño e invierno. Aroma muy intenso, fenólico, de tintura de yodo, que se desvanece rápidamente después de la cosecha.

**Fresca:** de mayo a septiembre.

[Valoración económica 250-400 €/kg]

# Especies de trufas utilizadas en la cocina

## Partes de la trufa

Lo que conocemos como trufa es el cuerpo fructífero –carpóforo– del hongo; un cuerpo en apariencia más o menos redondeado, globoso o irregular en función tanto de la especie a la que pertenece, como del suelo en el que se desarrolla.

La parte exterior (peridio) protege la trufa y es de un aspecto variable en cuanto a forma, color y textura. La parte interior (gleba), presenta diferentes tramas de color, y en muchas especies está formada por un entrevenado, que varía en color, grosor y distribución.

**Peridio**  
Superficie exterior

Es la cáscara o corteza de la trufa, que en algunas especies está formada por pequeñas y apretadas verrugas piramidales de color negro.

**Gleba**  
Superficie interior

En varias especies de trufas, la gleba está surcada por una serie de finas venas blancas cremosas.



En la gleba se distribuyen las ascas que producen las esporas necesarias para su reproducción.



Imagen: ©Freepik.es

# Especies de trufas utilizadas en la cocina

## Distinguir trufas en fresco

Esquema de referencia de color (peridio y gleba) según su especie, y cómo diferenciarlas en fresco y evitar confusiones.

TRUFA	PERIDIO	GLEBA	TRAMA/ ENTREVENADO	CUANDO
<i>Tuber magnatum</i>	Ocre claro 	Marrón ocre 	Blancas finas	 Otoño
<i>Tuber borchii</i>	Ocre claro 	Marrón rojizo 	Blancas anchas	 Primavera
<i>Tuber melanosporum</i>	Negro 	Negra 	Blancas finas	 Invierno
<i>Tuber indicum</i>	Negro 	Negra 	Blancas finas	 Invierno
<i>Tuber aestivum</i>	Negro 	Marrón 	Blancas	 Primavera-Verano
<i>Tuber uncinatum</i>	Negro 	Marrón 	Blancas	 Otoño
<i>Tuber brumale</i>	Negro 	Negra 	Blancas gruesas	 Invierno
<i>Tuber mesentericum</i>	Negro 	Marrón oscuro 	Blancas gruesas	 Otoño-Invierno



# Especies de trufas utilizadas en la cocina

## Posibles confusiones (de forma visual)

Es importante que aprendamos a valorar cada especie de trufa por su calidad gastronómica y no identificarlas solamente por su apariencia, ya que esto conduce a numerosas inexactitudes y crea confusión. Por ello, es recomendable dejar a un lado el apellido comercial y sustituirlo por el nombre científico de cada especie.

### *Tuber magnatum pico*

(trufa blanca, tartufo bianco o trufa blanca de Alba)

#### Peridio

Adherente a la gleba.

**Color:** ocre claro, a veces verde oliva.

**Aspecto:** liso.

#### Gleba

**Consistencia:** firme, de tacto y corte suave, casi jabonoso, se desmenuza con facilidad.

**Color:** muy variable. Blanquecina en ejemplares jóvenes. Después amarillenta rosada, marrón ocre o rojizo. A menudo presenta manchas de color rojo carne, según avanza su maduración. Numerosas venas blancas, finas y sinuosas.

**Olor:** muy intenso y complejo, mezcla de gas, queso fermentado y ajo.

**Sabor:** agradable, con notas liláceas.

**Valor gastronómico:** muy alto.

**Valoración económica:** 2.000-5.000 €/kg



Imagen: © Laumont

versus

### *Tuber borchii*

(bianchetto, trufa de marzo, de pino, de borch, trufa blanca de primavera)

#### Peridio

Adherente a la gleba.

**Color:** blanquecino que evoluciona a ocre. Frecuentemente presenta manchas rojizas.

**Aspecto:** con vello cuando es inmaduro. Liso después.

#### Gleba

**Consistencia:** compacta.

**Color:** inicialmente blanquecina, adquiere tonalidades pardo grisáceas y está adornada con venas blanquecinas.

**Olor:** intenso a ajo muy semejante a la trufa blanca de Alba, que se vuelve desagradables en ejemplares viejos.

**Sabor:** se identifica con frutos secos, especialmente nueces.

**Valor gastronómico:** alto.

**Valoración económica:** 250-450 €/kg



Imagen: © Dreamstime.com

# Especies de trufas utilizadas en la cocina

## *Tuber melanosporum*

(trufa negra, trufa de invierno, trufa del Périgord)

### Peridio

Adherente a la gleba.

**Color:** marrón negro con verrugas piramidales de 3-5 mm de anchura en la base.

### Gleba

**Consistencia:** firme, carnosa.

**Color:** negro violácea, recorrida por venas blancas, finas, numerosas y muy ramificadas, que enrojecen con el aire cuando la trufa está bien madura.

**Olor:** muy intenso, característico, sorprendente.

**Sabor:** muy intenso, persistente, algo amargo.

**Valor gastronómico:** muy alto.

**Valoración económica:** 600-1.500 €/kg.

Importante saber identificarla, comprar a proveedores fiables y desconfiar de ofertas y precios bajos.



Imagen: © Freepik.es

versus

## *Tuber indicum*

(trufa china)

### Peridio

Adherente a la gleba.

**Color:** marrón chocolate con verrugas de 2-3 mm de anchura en la base, poligonales, de 4-6 caras, muy aplanadas e irregulares, como erosionadas.

### Gleba

**Consistencia:** algo acorchada.

**Color:** blanco cuando es inmadura. Negra a negro-púrpura cuando termina de madurar. Venas blancas, finas, numerosas y ramificadas.

**Olor:** escaso, a tuber.

**Sabor:** escaso, algo acre, de textura gomosa.

**Valor gastronómico:** bajo.

**Valoración económica:** 80-150 €/kg.

Importante leer el etiquetado de los productos que compramos para saber por qué variedad de trufa estamos pagando.



Imagen: © Shutterstock

# Especies de trufas utilizadas en la cocina

## *Tuber aestivum Vittad* (trufa de verano, trufa blanca)

### Peridio

Adherente a la gleba.  
Está recubierto en su totalidad por verrugas de base piramidal que suelen acabar en punta por el ápice.  
**Color:** negro, a veces marrón muy oscuro.

### Gleba

**Consistencia:** compacta y firme.  
**Color:** blanquecino al inicio, después se vuelve amarronada. Está veteada totalmente por venas de color blanco que le confieren un aspecto laberíntico.  
**Olor:** característico y aromático.  
**Sabor:** muy agradable.  
**Valor gastronómico:** bajo.  
**Valoración económica:** 50-150 €/kg.



Imagen: © Laumont

versus

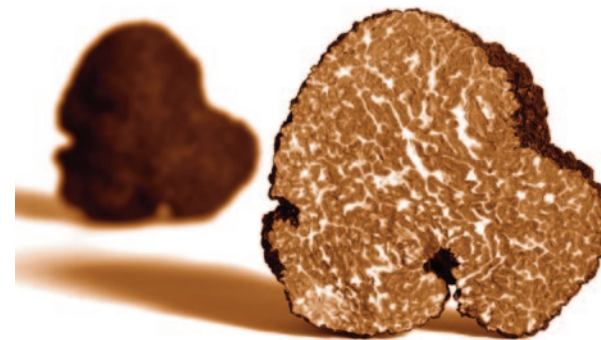
## *Tuber mesentericum* (trufa de verano maloliente)

### Peridio

Adherente a la gleba. Con verrugas de 2-8 mm de anchura en la base, piramidales, de 4 a 6 caras.  
**Color:** negro.

### Gleba

**Consistencia:** firme y carnosa.  
**Color:** marrón-grisacea de tonalidad oscura, con venas blancas y meandriformes que frecuentemente convergen hacia la foseta basal dispuestas radialmente.  
**Olor:** muy característico, intenso, a fenol, alquitrán o yodo cuando es sacada de la tierra y se airea.  
**Sabor:** desagradable para algunas personas, ligeramente amargo.  
**Valor gastronómico:** bajo.  
**Valoración económica:** 250-400 €/kg.



↑  
La *T. mesentericum* posee una cavidad basal típica que no tiene *T. aestivum*.

Imagen: © Dreamstime.com

# Especies de trufas utilizadas en la cocina

## *Tuber melanosporum*

(trufa negra, trufa de invierno, trufa del Périgord)

### Peridio

Adherente a la gleba.

**Color:** marrón negro con verrugas piramidales de 3-5 mm de anchura en la base.

### Gleba

**Consistencia:** firme, carnosa.

**Color:** negro violácea, recorrida por venas blancas, finas, numerosas y muy ramificadas, que enrojecen con el aire cuando la trufa está bien madura.

**Olor:** muy intenso, característico, sorprendente.

**Sabor:** muy intenso, persistente, algo amargo.

**Valor gastronómico:** muy alto.

**Valoración económica:** 600-1.500 €/kg.

Importante saber identificarla, comprar a proveedores fiables y desconfiar de ofertas y precios bajos.



Imagen: ©Freepik.es

versus

## *Tuber brumale*

(trufa negra de invierno)

### Peridio

Se desprende con facilidad.

**Color:** negro.

### Gleba

**Consistencia:** firme, carnosa.

**Color:** gris marrón a gris negro. Venas blancas gruesas y espaciadas, que no cambian de color.

**Olor:** el aroma almizclado de brumale, es un criterio muy subjetivo, ya que varía en función del suelo y su materia orgánica.

**Sabor:** agradable.

**Valor gastronómico:** alto.

**Valoración económica:** 100-250 €/kg.

Su destino principal es la conserva y la industria alimentaria.



Imagen: ©Shutterstock

# Grado de madurez óptimo de la trufa negra, para su consumo

## Introducción

La fructificación de *Tuber melanosporum* se inicia al final de primavera, con la aparición de los primodios de trufa, pasando posteriormente por diferentes estadios de tamaño y maduración hasta alcanzar el grado óptimo de madurez para su consumo, que es entonces cuando alcanza su máximo espectro aromático. Este momento se produce durante los meses de invierno y depende en gran medida de las condiciones meteorológicas, siendo de enero a febrero, por regla general, cuando la trufa negra alcanza el grado óptimo de madurez para su consumo.

## Ciclo de *Tuber melanosporum* (trufa negra)

### (1) Primavera

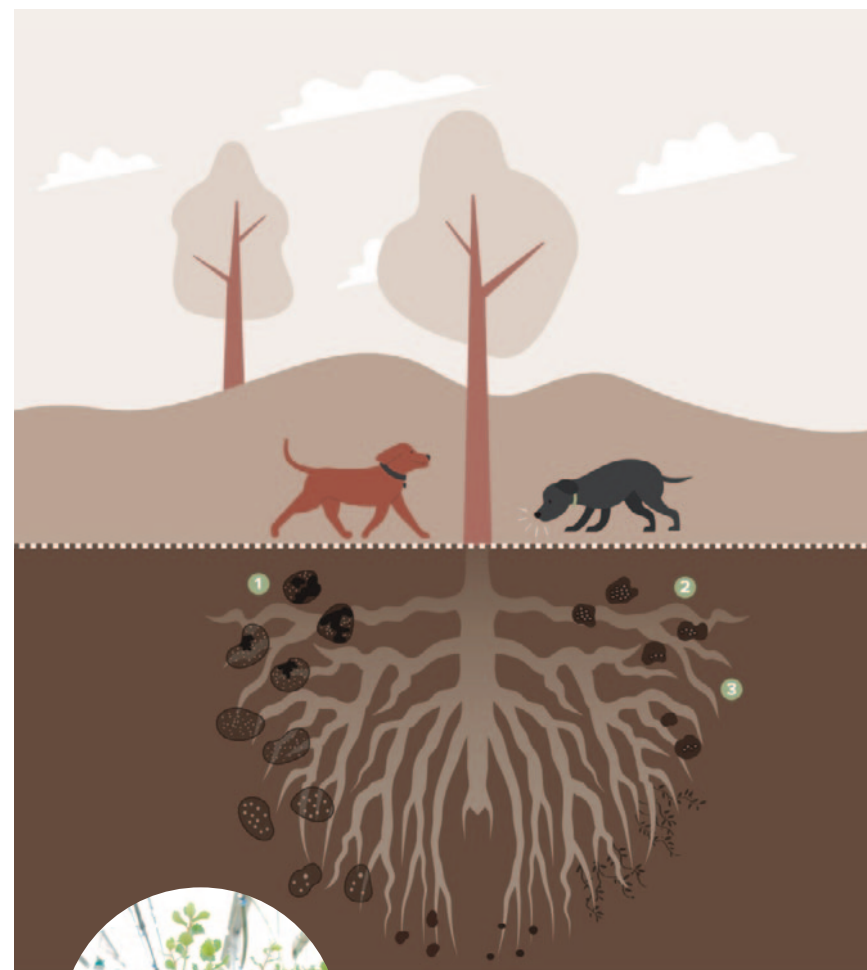
Las esporas de las trufas que no han sido recolectadas germinan produciendo nuevos micelios, que en su desarrollo e interacción con micelios de distinto signo existentes en el terreno producen, a finales de primavera, los primordios o inicio de fructificaciones.

### (2) Verano

Durante los meses de verano, gracias a las tormentas estos primordios pasan por una fase de desarrollo y crecimiento, incrementando su tamaño. En esta fase las trufas presentan peridios de tonalidades rojizas y glebas completamente blancas. Son trufas infértiles, inmaduras sin aroma.

### (3) Otoño

La trufa negra continua su desarrollo y madurez, hasta el inicio del invierno. El peridio y la gleba van alcanzando su coloración y morfología característica de *Tuber melanosporum*, y en los meses de enero y febrero, se despliega su máximo espectro aromático.



Infografía adaptada de Trufa chilena magazine 2022



Planta micorrizada de *Quercus Ilex*, con esporas de *Tuber melanosporum*. Viveros Encitruf (Soria)

# Grado de madurez óptimo de la trufa negra, para su consumo

## ¿Cómo identificar el grado de madurez de la trufa negra?



### Madura > estado óptimo

- aroma intenso y complejo.
- peridio firme, sin daños superficiales.
- gleba de color negro violáceo.



Trufa madura  
Imagen: © Cesefor



### Inmadura

- baja intensidad aromática.
- peridio con tonalidad rojiza.
- gleba de color crema o blanquecina.

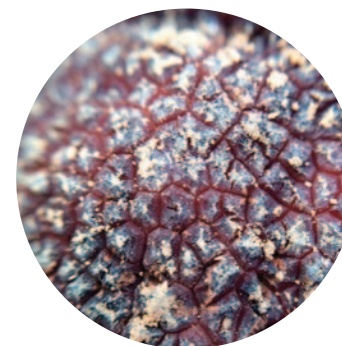


Trufa inmadura atacada por gusanos del escarabajo *Leiodes*  
Imagen: © micofora.com



### Muy madura

- aparece olor a moho y podredumbre.
- propiedades organolépticas: pérdida de consistencia y ablandamiento.



Trufa inmadura con peridio todavía rojizo  
Imagen: © micofora.com



Trufa inmadura con gleba blanca  
Imagen: © micofora.com

# Calidad de la trufa *negra*

## Introducción

Son muchos los parámetros que influyen en la categorización de calidades de la trufa negra. Un consumidor debe conocer las diferentes formas en las que se puede encontrar el producto en el mercado, y cómo pueden influir en su precio las características que presente.



## ¿Como identificar la trufa negra de buena calidad?

La trufa negra de máxima calidad es una trufa de entre 50-100 g, en estado óptimo de maduración, firme sin ceder a la presión y con forma esférica, sin deformaciones superficiales (lóbulos, heridas, taladraduras, etc.)

Al tratarse de un producto natural, podemos afirmar que la trufa perfecta en términos de mercado, no existe.

En esta guía vamos a simplificar la categorización de calidades para mayor comprensión del consumidor.



Imagen: © Cesefor



### Trufa de alta calidad

- Textura firme a la presión.
- Grado de madurez adecuado.
- Gran intensidad aromática (expertos).

**Gleba:** buena definición y contraste del entrevenado blanco y la carne negra-púrpura.

**Valor gastronómico:** alto

En estas trufas maduras podemos encontrar diferentes defectos de forma que devalúan su valor comercial:

- > Trufas rotas o en trozos
- > Trufas pequeñas < de 10 g
- > Trufas taladradas
- > Trufas irregulares aplanadas o lobuladas.

Estos defectos no afectan a sus cualidades organolépticas pero sí a su precio en el mercado.



### Trufas de baja calidad

- Textura firme a la presión.
- No han llegado a madurar adecuadamente.
- Baja intensidad aromática

**Gleba:** con entrevenado poco definido y bajo contraste denotan inmadurez.

**Gleba:** con entrevenado poco definido y tonalidades grisáceas significa que ha sufrido heladas.

**Valor gastronómico:** escaso



### Trufa no aptas para su consumo en fresco

- Textura inadecuada: cede a la presión.
- No han llegado a madurar adecuadamente.
- Olor desagradable a mohos y podredumbres.

Se utilizan para usos distintos al alimentario, son trufas parasitadas, extra maduras o que se han malogrado.

Ademas de las características morfológicas que afectan a su calidad, existe también variación en su cotización por la forma de venta o presentación: venta al por mayor, al detalle, trufas lavadas o únicamente cepilladas.



# Productos elaborados con trufa negra



## Introducción

El mayor inconveniente de la trufa es que es un alimento efímero, que se debe consumir como máximo en 10-15 días para no perder sus esencias. Por eso, muchos de los productos que nos venden como trufados no son naturales, ya que el aroma, si la trufa no es fresca, se mantiene poco tiempo. Saber diferenciarlos es importante, para saber qué se está consumiendo.

## Diferenciar producto elaborado con trufa y producto elaborado con aroma artificial



Imagen: © Laumont

En 1967 se identificó por primera vez un compuesto volátil de la trufa blanca. El más importante en impacto aromático resultó ser el bis (methylthio) methane.

En los años ochenta, en pleno boom de la trufa como artículo de lujo a nivel internacional, las grandes compañías comenzaron a producir en masa aceites con este compuesto sintetizado en laboratorio.

Los componentes químicos del aroma de trufa sintético no son tóxicos, pero tampoco son representativos del aroma de trufa negra cuyo perfil aromático es mucho más complejo y difícil de imitar, por ello, la mayor parte de los aromas comercializados intentan “copiar” al de la trufa blanca.

**Si nos acostumbramos a degustar estos productos trufados de forma sintética acabaremos identificando el aroma de la trufa negra con un olor que realmente no es el suyo.**

El perfil aromático de un producto es el conjunto de aromas y sus intensidades que lo caracterizan. Cada alimento tiene un perfil aromático determinado y diferente del resto de alimentos, es como su huella dactilar o ADN aromático.

La trufa produce aroma porque necesita ser encontrada. Los hongos que fructifican por debajo del suelo se sirven de los animales, que las consumen y después las defecan extendiendo su zona de producción (dispersión zoócora). Y lo consiguen

gracias a su aroma: cuando la trufa llega a su estado óptimo de madurez, cuando su espora puede germinar, intensifica su potencial aromático; esta es la señal que atrae a los animales.

Y este aroma, en el caso de la *Tuber melanosporum*, hasta el momento ha sido inimitable. Sus matices sensoriales son variables según el terreno en el que se desarrolle. Se detectan aromáticamente matices aromáticos como azufres, fermentos, mantequillas, aromas térreos, vegetales y matices a caramelo y fruta.



Imagen: © Laumont

## Aceite de trufa negra, aromas y trufas como testigo

Los últimos años hay una macro tendencia en el consumo de cualquier producto trufado. Son muchos los fabricantes que intentan introducir el nombre "trufa" en la denominación de sus productos para atraer a sus clientes. Aunque en la lista de ingredientes ésta no figure más que con aromas artificiales y no de forma directa.

## Problemática del aceite de trufa negra

El "aceite de trufa", o "aceite trufado" es un producto fácilmente accesible por precio y facilidad de uso. Se puede adquirir prácticamente en cualquier supermercado con la coetilla de "trufa negra" o "trufa blanca". A pesar del gran auge que está cogiendo el producto conviene dejar muy claro el origen y la composición del aceite, así como la correcta nomenclatura que se debe usar ya que ha sido foco de polémica en los últimos años.

Hay algunos "Aceites trufados" que incluso pueden contener pequeños fragmentos de trufa, la mayor parte de ellos son de trufa china o trufa de verano deshidratada. Pero estos testigo de trufa no aportan sabor real al aceite, la cantidad de trufa que sería necesaria para aromatizar el aceite haría que el precio de venta estuviera fuera de mercado, además la técnica

del infusionado que si funciona con otras especies de hongos, no resulta efectiva con la trufa. El hecho de usar testigo visual que añaden muchos fabricantes es simplemente para dar más veracidad al producto. Se debe tener en cuenta que el aroma natural de la trufa dura como máximo unos 20 días.

El tema de la denominación del producto también es controvertido, pues por ley no se puede denominar "aceite de trufa" o "aceite trufado" ya que podría entenderse que el aceite es de trufas y realmente no es así. **La nomenclatura correcta sería** hablar de "condimento de aceite de oliva, virgen o extra, con AROMA de trufa negra" y siempre resaltar en los ingredientes que contiene "aroma de trufa" y no trufa. Hay algunos aceites que incluyen "trufa" entre sus ingredientes refiriéndose a los testimonios que hemos hablado anteriormente, pero realmente esto no aporta ningún valor al producto.

Generalmente, el aroma de los aceites trufados siempre proviene de otros agentes aromatizantes y nunca de las trufas directamente. El compuesto sintetizado, creado en laboratorios, que da el aroma al aceite es el bis (methylthio) methane. Aunque venga de derivados petroquímicos, no hay ningún estudio que pruebe la toxicidad en el uso de estos agentes.

A nivel gustativo, el aroma que dan estos condimentos pueden parecerse a la trufa real, y según las catas realizadas para el sector particular, podemos ver que tiene una buena acogida, pero claramente hay muchas diferencias con el aroma de la trufa real y se debe tener claro para no confundir al consumidor.

# Manipulación y conservación de la trufa negra fresca

## Introducción

Desde el momento en que la *Tuber melanosporum* es recolectada, su margen de consumo en fresco ronda los 15 días. Pasado este tiempo la trufa se reseca y después se vuelve gomosa. Si ves estos signos, es señal de que tienes que consumirla rápido. Sin embargo, conservarla también es posible siguiendo algunos sencillos consejos.

### Cuidados de la trufa negra fresca

La trufa negra es un producto delicado, y hay que saber conservarla. Al tratarse de un alimento perecedero, lo idóneo es consumirlo cuanto antes. No obstante, si se sabe conservar bien, podemos disfrutar de ella durante mucho más tiempo.

- No mantener nunca a temperatura ambiente, pues existe riesgo de oxidación y su pérdida de aroma.
- Quitar el envoltorio de la trufa para que pueda airearse.
- Conservar siempre limpia. Eliminar la tierra de sus rugosidades con agua fría y un pequeño cepillo de cerdas suaves, y secarla con papel de cocina.
- No guardar en recipientes de plástico. Utilizar cristal.

#### Tipos de conservación recomendada



##### Nevera

- Máximo 12 días.
- Temperatura: 2 a 6°C
- Mantener siempre dentro de un recipiente de cristal cerrado envueltas en papel secante.
- Abrir el bote a diario y cambiar el papel si observamos que se ha humedecido.

**TIP:** Si quieres que el tiempo de conservación sea mayor, puedes añadir arroz dentro del recipiente, así se absorberá la humedad.

##### Congelador

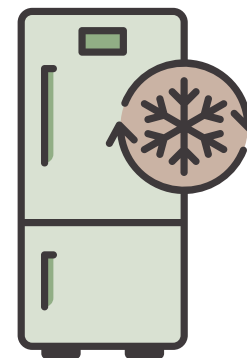
- Máximo 9-12 meses.
- Temperatura: -16 a -24°C
- Congelar siempre limpia y envuelta en un papel de film transparente o al vacío.

#### Tipos de conservación NO recomendables



##### Conservación en aceite

- La trufa es un hongo con un 80% de agua y no se mezcla con el aceite.
- Al cabo de 4-5 días la trufa perderá aroma y su textura se volverá algo gomosa.



Si la trufa está congelada y queremos consumirla, deberemos **retirar sólo la cantidad deseada**, evitando que se descongele el resto del producto.



# El recetario de...

## Introducción

Considerada como el oro negro de la gastronomía, la trufa negra es una de las variedades de hongos más valorados por la alta cocina por su aroma y sabor. Son estas las dos cualidades organolépticas las que la hacen destacar del resto de hongos comestibles y la convierten en un manjar único y muy codiciado por restaurantes y chefs de todo el mundo.

Como los que nos acompañan en estas páginas y a los que no podemos estas más agradecidos.

# EL RECETARIO DE Charo Val

Chef de La Alacena del Gourmet  
Servicios Gastronómicos  
(Ibiza, Islas Baleares)

Con su cocina promueve una gastronomía más sostenible al utilizar productos locales, de temporada y de proximidad, con especial atención a los productos silvestres que nos ofrecen los bosques, siempre buscando la garantía de origen sostenible y trazabilidad que aportan los sellos de certificación como PEFC, un sello que avala la gestión sostenible de los bosques, y un aprovechamiento y recolección responsables con el medio ambiente. Para Charo, nacida en Ágreda (Soria), una provincia donde lo forestal tiene un importante peso específico, es fundamental utilizar la gastronomía como herramienta de cambio social en la protección de los bosques para las actuales y futuras generaciones.



Recetas procedentes del libro de cocina "El bosque en tu paladar" editado por PEFC España en el marco del proyecto Sabores de Bosques Sostenibles

Fotografías: Toni Porras y Diana Bodea (DIAPO'S ESTUDIO)





## CARPACCIO DE BUEY CON TRUFA, PIÑONES, FOIE Y ACEITE CON AROMAS DEL BOSQUE

Receta: © Charo Val  
Imagen: © Toni Porras y Diana Bodea



### ELABORACIÓN:

Enrollamos el solomillo en papel film presionando para darle forma de rulo, atamos los extremos y congelamos. Diez minutos antes de cortar el *carpaccio* lo sacamos del congelador para que pierda dureza. Cortamos el solomillo en láminas muy finas, a poder ser con una cortadora de fiambre, y las colocamos en la base del plato.

Con ayuda de una mandolina laminamos la trufa, cortamos el *foie mi-cuit* en cubos y tostamos ligeramente los piñones.

Mezclamos los cristales de sal con un poco de trufa rallada y dejamos aromatizar unos días en un tarro hermético.

### Ingredientes:

120 g de solomillo de buey (sin oreja ni cordón)  
Trufa negra (*Tuber melanosporum* Vitt.)  
40 g de foie mi-cuit  
12 piñones ibéricos  
Rúcula  
1 chorrito de aceite aromatizado con *Boletus edulis*  
Pimienta negra en grano  
Cristales de sal

### Presentación:

Sobre las láminas de buey montamos los cubos de foie y las láminas de trufa. Decoramos con los piñones y hojas de rúcula. Sazonamos con unos granos de pimienta recién molida y la sal trufada y terminamos con un chorrito de aceite aromatizado con *Boletus edulis*.

## PENCAS DE CARDO ROJO DE ÁGREDA CON CREMA DE TRONCHO, PIÑONES Y TRUFA

Receta: © Charo Val  
Imagen: © Toni Porras y Diana Bodea



### ELABORACIÓN:

Separamos la base del cardo o tronco, de las pencas. Lavamos con agua fría y limpiamos bien, eliminando las hebras. Cortamos las pencas en trozos del tamaño de un bocado y envolvemos el tronco en papel film. Cocemos todo en la olla a presión durante 20 minutos. Colamos y reservamos las pencas. Sacamos el tronco del papillote y limpiamos hasta dejar sólo el corazón (troncho).

Preparamos una bechamel con la harina de castañas previamente tostada en el aceite de oliva virgen extra y la mantequilla. Añadimos la nata y, sin dejar de remover, llevamos a ebullición hasta obtener la consistencia deseada. Incorporamos los piñones, el corazón del cardo y la sal. Pasamos la mezcla por la batidora e introducimos en una manga pastelera.

Templamos las láminas de trufa en mantequilla y las salpimentamos. Tostamos ligeramente los piñones.

### Ingredientes:

Un cardo rojo de Ágreda de tamaño mediano  
200 g de harina de castañas  
100 ml de A.O.V.E.  
50 g de mantequilla  
1 litro de nata para cocinar  
30 g de piñones ibéricos  
100 g de castañas  
Sal  
Pimienta rosa en grano  
Trufa negra (*Tuber melanosporum* Vitt.)

### Presentación:

Montamos el plato con el cardo, la crema de troncho y lo coronamos de forma decorativa con las láminas de trufa y unos piñones tostados.

## MIGAS DE BOLETUS Y TORREZNILLOS CON FALSA TRUFA DE HUEVO DE CODORNIZ

Receta: © Charo Val  
Imagen: © Toni Porras y Diana Bodea



### ELABORACIÓN:

Confitamos los torreznos sumergidos en aceite a fuego muy suave. Los troceamos y freímos, primero sobre su corteza para que se infle, y después los horneamos hasta que queden crujientes. Los dejamos enfriar y los trituramos en la picadora para obtener un polvo de torrezno.

En el aceite de freír los torreznos añadimos el pan cortado en láminas muy finas, unos dientes de ajo con piel y el pimentón de la Vera. Sofreímos a fuego suave, añadiendo unas gotas de agua para mantener la humedad suficiente. Subimos a fuego medio hasta que las migas queden secas y sueltas. Laminamos la trufa y el Boletus edulis tipo *carpaccio* y lo añadimos a las migas.

Para la falsa trufa picamos las galletas oreo (sin el relleno) en el vaso de la batidora convirtiéndolas en arena. Cascamos y envolvemos uno a uno los huevos de codorniz trufados en papel film pintado con aceite de boletus. Lo cerramos a modo de bolsita y escalfamos. Cuando la clara cuaje y la yema esté totalmente líquida cortamos la cocción en agua con hielo. Sacamos el huevo del envoltorio y rebozamos en la arena de oreo para conseguir un simil de trufa.

### Ingredientes:

400 g de pan del día anterior  
4 torreznos de Soria (sin adobo)  
300 g de Boletus edulis  
200 g jamón ibérico de bellota  
20 huevos de codorniz trufados  
Trufa negra (*Tuber melanosporum* Vitt.)  
Galletas tipo Oreo  
2 cucharadas soperas de A.O.V.E.  
2 cucharadas soperas de aceite de Boletus edulis  
4 dientes de ajo, sal, pimentón de la Vera y agua

### Presentación:

Montamos el plato con las migas, unas láminas de jamón ibérico de bellota, el polvo de torrezno y las falsas trufas de huevo de codorniz.

## RAVIOLIS DE CIERVO CON GRATINADO DE TRUFA DE VERANO

Receta: © Charo Val  
Imagen: © Toni Porras y Diana Bodea



### ELABORACIÓN:

La noche anterior ponemos a macerar el solomillo con las hierbas, el polvo de setas, pimienta y vino tinto.

En una cazuela aromatizamos con tomillo un poco de aceite de oliva virgen. Rehogamos el puerro y las chalotas. Salpimentamos el solomillo y los sellamos a fuego fuerte. Añadimos un vaso de vino tinto, dejamos evaporar y cubrimos con agua. Guisamos hasta que la carne quede tierna. La desmenuzamos en finas hebras y mezclamos con las verduras trituradas y un poco de jugo de la cocción.

Preparamos una bechamel ligera a la que añadimos en el último momento un poco de trufa rallada.

Mezclamos y amasamos la harina y los huevos con una cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal. Extendemos la masa en dos capas finas. Sobre una capa, distribuimos la farsa de ciervo en pequeños montoncitos, cubrimos con la otra, presionamos y cortamos en forma de ravioli con ayuda de un cortapastas. Cocemos en agua hirviendo con sal y escurrimos. Cubrimos los raviolis con la bechamel, encima colocamos unas lascas de parmesano y gratinamos en el horno o con el soplete.

### Ingredientes:

200 g de solomillo de ciervo  
2 chalotas y 1 puerro  
300 g de harina candeal y 3 huevos  
100 g de harina de castaña  
250 ml de leche y 250 ml de nata  
Trufa negra (Tuber melanosporum Vitt.)  
A.O.V.E., vino tinto y agua  
Tomillo y romero fresco, polvo de setas, pimienta negra y sal  
Queso Parmesano Reggiano  
Germinados y pensamientos

### Presentación:

Montamos en el plato cada ravioli individualmente sobre una base de bechamel y espolvoreamos un poco de trufa de verano rallada. Decoramos con germinados y pensamientos.

## MANTILLO DEL BOSQUE DE BROWNIE CON OREO, CONFITURA DE FRUTOS ROJOS, PÉTALOS DE ROSA SILVESTRE, PENSAMIENTOS, CHORDÓN, GROSELLA Y MORAS

Receta: © Charo Val  
 Imagen: © Toni Porras y Diana Bodea



### ELABORACIÓN:

Preparamos una crema inglesa, calentando la leche, la mitad del azúcar y la vainilla en un cazo. Cuando rompa a hervir, la retiramos del fuego y dejamos infundir unos minutos.

En un bol, batimos las yemas y el resto del azúcar con una varilla hasta que estén espumosas. Vertemos poco a poco la leche infundida sobre las yemas sin dejar de batir y, una vez incorporada toda la leche, pasamos de nuevo al cazo la preparación. Cocinamos a fuego medio, sin dejar de remover, hasta que la crema coja un poco de densidad. Pasamos por el chino y dejamos enfriar en un baño maría con hielo.

Preparamos un clásico brownie, sustituyendo las nueces por castañas troceadas y piñones. Dejamos enfriar y desmenuzamos. Trituramos las tapas de las galletas Oreo.

### Ingredientes:

- 500 ml de leche
- 50 g de chocolate negro trufado (*Tuber melanosporum* Vitt.)
- 6 yemas de huevo
- 125 g de azúcar
- Vainilla
- Brownie de castañas y piñones
- Galletas tipo Oreo
- Confitura de frutos del bosque
- Fresillas, arándanos, frambuesas, moras y grosellas
- Cristales de flor de pensamiento, pétalos de rosa silvestre y jara y hojas de menta y hierbabuena

### Presentación:

Colocamos la confitura de frutos rojos en el fondo del plato, cubrimos con la crema inglesa y sobre ella, simulamos el suelo del bosque colocando a modo de mantillo el brownie y la arena de oreo. Finalizamos, decorando con las frutas del bosque y las hojas y pétalos cristal.



# EL RECETARIO DE Óscar Hernando

Chef de Casa Silvano-Maracaibo  
(Segovia, Castilla y León)

La cocina artesana de Óscar Hernando es un viaje en el tiempo, desde el amor por lo tradicional, la búsqueda de los mejores productos autóctonos, incluidos los de su propia huerta, hasta la vanguardia, con un objetivo: sorprender a los paladares más exquisitos.

Destaca su conocimiento del mundo del vino, que despliega en su propia bodega y que ha recibido ya numerosos reconocimientos y premios. Estos excelentes vinos salen de unas viñas situadas dentro de la DOP Valtiendas, muy próximas a la DO Ribera del Duero, en unos terrenos situados a casi 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar.

Además, en su mesa se da un gran valor a las setas, hongos y trufas que se han convertido en bandera de su local.

## ESPÁRRAGOS DE TUDELA DE DUERO CON CREMA DE COLIFLOR Y TRUFA NEGRA

Receta: © Oscar Hernando  
Imagen: © Cesefor



### ELABORACIÓN:

Pelamos los espárragos y los cocemos en agua con sal durante 15 minutos.

En otra cazuela ponemos a cocer la coliflor con sal y pimienta durante 18 minutos. Trituramos la coliflor con la thermomix y la pasamos por un chino para que nos quede una crema muy fina.

### Ingredientes:

Espárragos frescos blancos  
1 coliflor  
Sal  
Pimienta  
Trufa negra (*Tuber melanosporum* Vitt.)

### Presentación:

Ponemos los espárragos en el plato, servimos por encima la crema de coliflor y añadimos la trufa laminada.



# EL RECETARIO DE Óscar García

Chef de Baluarte  
(Soria, Castilla y León)

El camino de Óscar García al frente de Baluarte se ha ido construyendo desde la pausa y la reflexión, la investigación y el avance continuo. El cocinero soriano sabe trasladar como nadie el alma de la naturaleza que rodea al plato, siendo su trabajo con las setas, los hongos y la Trufa Negra de Soria especialmente destacable y reconocido, como lo demuestran las numerosas participaciones en congresos y jornadas donde la micología es protagonista. En este ámbito ha aportado nuevas técnicas y formas de cocinar, un paso más hacia la excelencia de la cocina micológica.

Desde entonces han sido varios los reconocimientos a su labor, como el de Mejor Cocinero de Castilla y León 2013, dos Soles de la Guía Repsol o su inclusión en la lista de los veinte cocineros jóvenes españoles que destacan por su buen hacer culinario y su proyección del diario Expansión, entre otras. En noviembre de 2016 recibió la primera estrella Michelin.



## ALCACHOFAS DE TEMPORADA CON CALLOS DE BACALAO Y AIRE DE TRUFA

### ELABORACIÓN:

Cocemos las alcachofas de forma tradicional durante 8 minutos con otros 8 minutos de reposo. Por otro lado salteamos los callos, hacemos una salsa verde, con el resto de los callos hacemos un pil-pil que terminamos con un poco de nata.

Receta: © Oscar García  
Imagen: © Cesefor



### Presentación:

Ponemos en la base del plato los callos, cubrimos con la salsa verde y el pil-pil, y acabamos el plato con trufa salteada en una *noisse* de mantequilla, tomillo y lavanda.

## ENSALADA DE TUBÉRCULOS, RÚCULA, MANZANA Y JULIANA DE TRUFA

Receta: © Oscar García  
Imagen: © Cesefor



### ELABORACIÓN:

Asamos boniato, apio nabo... Emulsionamos los tubérculos asados con caldo de verduras, añadimos trufa rallada y mantequilla.

### Presentación:

Situamos en la base del plato la crema de tubérculos, superponemos una juliana de apio nabo, manzana y trufa, aliñamos y añadimos hojas de rúcula.

## PUERROS ECOLÓGICOS ASADOS, CALDO DE JAMÓN IBÉRICO, GUIZO DE MANITAS Y TRUFA DE SORIA

### ELABORACIÓN:

Elaborados un caldo de jamón con verduras, colamos tres veces y reducimos. Hacemos un guiso de manitas de manera tradicional y deshuesamos. Limpiamos los puerros y los cocinamos a la llama. Cocinamos tuber melanosporum con hierbas aromáticas y jugo *demiglasse* de carne.

### Presentación:

Ponemos sobre el fondo de jamón puerros troceados, añadimos el guiso de manitas y trufa de Soria recién laminada.

Receta: © Oscar García  
Imagen: © Cesefor



## CUAJADA DE CRUSTÁCEOS Y VERDURAS DEL MAR, CALDO DE MEJILLÓN Y TRUFA DE INVIERNO

Receta: © Oscar García  
Imagen: © Cesefor



### ELABORACIÓN:

Por un lado utilizamos el coral de las cabezas de los crustáceos, por otro lado cocemos al vapor los mejillones aromatizados con pimienta, vino blanco y laurel. Infusionamos los recortes de la trucha con caldo de ave durante 10 minutos a 40°. Mezclamos el resultado en cantidades iguales y cuajamos con ayuda de huevo en el horno a 80° durante 12 minutos.

### Presentación:

Añadimos a la quajada una reducción de trufa, un aire de champiñones silvestres, y terminamos con trufa laminada al momento.

## BERZA RELLENA DE GUISO DE PATO MALVASÍA

### ELABORACIÓN:

Elaboramos una farsa de carne picada de alitas y muslos de pato con grasa de jamón ibérico, pan rallado, vino blanco, huevo de corral, cebolla pica, sal y pimienta. Envolvemos la farsa con una hoja de berza escaldada y asamos durante tres minutos.

### Presentación:

Ponemos mousse de coliflor asada a un lado, la berza rellena y terminamos con la trufa de invierno.



Receta: © Oscar García  
Imagen: © Cesefor





El Grupo Operativo Tuber Label para el desarrollo de herramientas que favorezcan el mercado de proximidad de la trufa negra, ha recibido para su proyecto de innovación una subvención de 394.897,87 €. El importe del proyecto es financiado al 100% con fondos procedentes del Instrumento de Recuperación Europeo (EU Next Generation), tal como se establece en el Real Decreto 169/2018, de 23 de marzo.

El organismo responsable del contenido es el GO Tuber Label.

La Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (DGDRIFA) es la autoridad de gestión encargada de la aplicación de la ayuda del FEADER.

Comisión Europea: [https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development\\_es](https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development_es).

«Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales»

## FINANCIA



## SOCIOS



## COLABORADORES Y SUBCONTRATADOS