

Agaricus campestris

Xampinyó silvestre, champiñón silvestre, morena



Descripción

Sombrero: hasta 10 cm, al principio semiesférico con centro aplanado, al final extendido. De color blanco o parduzco.

Carne: compacta y blanca, de olor agradable y con sabor dulce.

Láminas: apretadas, desiguales, libres, de color rosa pálido de joven y negras al final. Esporada negra.

Pie: cilíndrico, corto, lleno y de color blanco. Con anillo membranoso y de color blanco, que queda roto en restos, en el borde del sombrero y en la mitad del pie.

Hábitat

Especie saprófita, muy abundante en zonas de paso de ganado, corrales, prados, eras, claros de bosque, bordes de caminos, etc. Debe desecharse las que salen en cunetas y caminos, parques o jardines, puesto que acumulan elevadas concentraciones de metales pesados.

Temporada

De la primavera al otoño

Confusiones

Con el grupo de champiñones tóxicos (*Xanthoderma* spp.), con olor a fenol y que viran a amarillo al tacto. También se podría confundir con amanitas tóxicas y mortales, que siempre mantienen las láminas blancas.

Cocina

Se debe recolectar los ejemplares con láminas de color rosado, puesto que cuando se tornan negruzcas pueden ser algo indigestas. Especie muy versátil en la cocina, a la plancha, al ajillo, en tostas con jamón, con piñones, rellenos de queso o bacon, revuelto o en tortilla, etc.

Agrocybe aegerita

Bolet de xop, pollancró, seta de chopo



Descripción

Sombrero: hasta 15 cm de diámetro, primero es semiesférico y al final extendido. De color variado, de tostado oscuro a tostado claro y al final un tono blanquecino.

Carne: compacta y blanca, de olor agradable y sabor dulce.

Láminas: apretadas, desiguales, adherentes y aserradas. De color crema de joven y más oscuras en la madurez. Esporada marrón amarillento.

Pie: largo, hasta 15 cm de longitud, atenuado en la base y fibroso. De color blanquecino, presenta anillo membranoso, procedente del velo que une en origen, el sombrero al pie.

Hábitat

Hongo saprófito que crece formando grupos apretados sobre tocones, raíces y troncos viejos de árboles de ribera. Sobre todo en álamos y chopos (*Populus* spp.), aunque también fructifica sobre otros árboles como olmos, nogales, almeces, higueras, etc.

Temporada

Todo el año. Fructifica rápido tras las lluvias.

Confusiones

Con *Hypholoma fasciculare*, de láminas amarillas verdosas, con cortina, ausencia de anillo y olor desagradable.

Cocina

Tiene un sabor y aroma muy agradable. Para el cocinado, se recomienda desechar los pies, por su carácter fibroso y duro, así como los ejemplares viejos, puesto que pueden resultar indigestos. Se pueden preparar guisos con carne, en revueltos o tortilla, también se suele preparar salteadas con ajos y embutido.

Amanita caesarea

Ou de reig, oronja, yema de huevo, amanita de los césares



Descripción

Sombrero: hasta 20 cm, al nacer aparece como un huevo envuelto en una blanca volva carnosa, que va dejando paso a un sombrero ovoide, de cutícula fácilmente separable, de color naranja vivo y a menudo cubierta de fragmentos de volva.

Carne: gruesa, amarilla en su parte externa y blanca en el interior.

Láminas: apretadas, desiguales, libres, amarillas. Esporada blanca.

Pie: liso, hueco, de color amarillo. Anillo amarillo, persistente, situado en la parte superior. Volva envolvente, gruesa y blanca.

Hábitat

Especie termófila, prefiere suelos ácidos y soleados. Asociada a claros de bosque de robles, carrascas, alcornoques, castaños, hayas, etc. Aparece en terrenos donde crecen *Calluna vulgaris*, *Erica cinerea*, *Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius*, etc.

Temporada

Verano y otoño. Abunda en septiembre y principios de octubre, y también en junio y julio tras varios días de tormentas.

Confusiones

Con la tóxica *A. muscaria*, típica seta de sombrero rojo con punteaduras blancas, que con la lluvia se destiñe a naranja, de láminas y pie blanco. También con *A. crocea*, de láminas y pie de color blanco, carne blanca y naranja bajo la cutícula, esta seta es comestible previa cocción.

Cocina

Excelente comestible. De aroma y sabor suave, como a avellana. A veces las setas adultas tienen un fuerte olor desagradable a pescado, que se puede eliminar quitándole la volva. Múltiples usos en cocina. Se puede comer cruda para ensaladas, en carpaccio, macerada en aceite de oliva, también a la plancha, como guarnición. Troceada o laminada y añadida en sopas.

Amanita phalloides

Farinera borda, oronja verde, oronja mortal



TÓXICA
(no recolectar)

Descripción

Sombrero: de 5 a 15 cm, primero hemisférico, luego convexo y finalmente aplanado, con el margen no estriado. Cutícula separable, húmeda, de color verde-amarilla o verde-oliva, recorrida radialmente por fibrillas más oscuras.

Carne: blanca, un poco verdosa bajo la cutícula, de sabor dulce y olor dulzón.

Láminas: apretadas, desiguales, libres, blancas. Esporada blanca.

Pie: de hasta 15 x 2,5 cm, esbelto, algo atenuado en la parte superior, con la base terminada en bulbo ovoide. Superficie cebrada, con fibrillas en zigzag de color blanco o verdoso. Anillo súpero, membranoso y de color blanco. Volva membranosa, amplia, en forma de saco, blanca en el exterior y algo verdosa en el interior.

Hábitat

Especie micorrícica. Prefiere suelos arenosos, sobre todo ácidos, pero también crece en los básicos. Vive en bosques de frondosas, principalmente de robles, carrascas y castaños, menos frecuente en pinares.

Temporada

En verano y otoño, con fructificaciones abundantes algunos años.

Confusiones

Con *Tricholoma sejatum* y *Agaricus* spp., que no poseen volva. Existe una variedad que es totalmente blanca (*A. phalloides* subsp. *alba*), que podría confundirse con las también tóxicas *A. verna* o *A. virosa*, e incluso con *A. ovoidea*.

Toxicidad

Especie muy tóxica, llegando a ser mortal. Produce Síndrome faloidiano, de afección hepática, que puede llevar a la muerte.

Boletus aereus

Trompello, sureny fosc, hongo negro



Descripción

Sombrero: hasta 25 cm, cutícula aterciopelada y seca de color oscuro, chocolate o negruzco.

Carne: compacta y blanca, con olor agradable e intenso.

Poros y tubos: blancos, amarilleando en los ejemplares viejos, siendo finalmente de color oliváceo. Esporada amarillo-ocrácea.

Pie: de hasta 15 x 10 cm, de color pardo tostado, con retícula del mismo color.

Hábitat

Hongo micorrízico que se desarrolla en suelos ácidos, desde el nivel del mar hasta unos 1.400 m de altitud. Puede encontrarse en carrascales, alcornoques, castañares, quejigares y melojares, así como en los jarales y brezales que crecen en los claros de las formaciones arbóreas mencionadas.

Temporada

Desde finales de la primavera hasta el final del otoño. Frecuente entre mayo – junio y septiembre - octubre.

Confusiones

Con otros *Boletus* del grupo *edulis*, debido a su carne blanca inmutable y su esponja blanca en estado joven y adulto.

Cocina

Excelente comestible. Se come tanto el pie como el sombrero, pero si la esponja es demasiado grande y vieja, se puede retirar. Tolerancia muy bien el secado. Es aconsejable una cocción escasa para que mantenga su textura. Buen acompañante de carnes y pescados. En fresco, se puede usar en carpaccio, revuelto, en croquetas, en risottos, arroces, cremas, etc., y en la elaboración de postres. En seco, potencia mucho el sabor de los guisos.

Boletus aestivalis

Bolet d'estiu, hongo de San Juan



Descripción

Sombrero: hasta 20 cm, cutícula seca, aterciopelada, que se cuartea con facilidad y de color marrón claro.

Carne: blanca, algo menos compacta que otros *Boletus* del grupo edulis. De aroma agradable y sabor dulzón.

Poros y tubos: blancos, después amarillos y finalmente de color oliváceo. Esporada amarillo-ocrácea.

Pie: de hasta 20 x 8 cm, de color blanco a marrón claro y con retícula muy marcada.

Hábitat

Hongo micorrízico que se desarrolla en suelos ácidos, prefiere melojares y castañares, pero también crece en carrascales, alcornocales, quejigares e incluso pinares de pino rodeno y pino albar, así como en brezales y jarales que se forman en los claros de bosque.

Temporada

Desde finales de primavera hasta principios de otoño. Frecuente de junio hasta septiembre.

Confusiones

Con otros *Boletus* del grupo *edulis*, debido a su carne blanca inmutable y su esponja blanca en estado joven y adulto.

Cocina

Excelente comestible. Se come tanto el pie como el sombrero, pero si la esponja es demasiado grande y vieja, se puede retirar. Tolerar muy bien el secado. Es aconsejable una cocción escasa para que mantenga su textura. Buen acompañante de carnes y pescados. En fresco, se puede usar en carpaccio, revuelto, en croquetas, en risottos, arroces, cremas, etc., y en la elaboración de postres. En seco, potencia mucho el sabor de los guisos.

Boletus edulis

Trompellot, cep, hongo calabaza, porro, faisán, miguel



Descripción

Sombrero: hasta 25 cm, de color pardo claro o canela, con el borde blanquecino.

Carne: compacta y blanca, de aroma suave y agradable.

Poros y tubos: blancos, después amarillos y finalmente de color oliváceo. Esporada amarillo-ocrácea.

Pie: de hasta 20 x 10 cm, ventrudo, a veces cilíndrico y presenta retícula.

Hábitat

Hongo micorrízico que se desarrolla en suelos ácidos, prefiere robledales, hayedos, castañares y pinares de pino rodeno y pino albar, así como brezales y jarales. En la Comunitat Valenciana, se encuentra en pinares de pino albar y pino rodeno, así como en brezales y jarales que lo acompañan, por encima de los 1.200 msnm.

Temporada

De verano a otoño. Frecuente en septiembre y octubre.

Confusiones

Con otros *Boletus* del grupo *edulis*, debido a su carne blanca inmutable y su esponja blanca en estado joven y adulto.

Cocina

Excelente comestible. Se come tanto el pie como el sombrero, pero si la esponja es demasiado grande y vieja, se puede retirar. Tolerar muy bien el secado. Es aconsejable una cocción escasa para que mantenga su textura. Buen acompañante de carnes y pescados. En fresco, se puede usar en carpaccio, revuelto, en croquetas, en risottos, arroces, cremas, etc., y en la elaboración de postres. En seco, potencia mucho el sabor de los guisos.

Boletus pinophilus

Trompillot, cep, sureny de pi, hongo rojo, Miguel rojo, porro



Descripción

Sombrero: hasta 30 cm, al principio hemisférico y luego plano-convexo. Cutícula lisa o tomentosa de color marrón rojizo o rojo vinoso.

Carne: blanca, inmutable, de aroma intenso y agradable, el sabor es dulce.

Tubos y poros: blancos y amarillean en ejemplares viejos, llegando a tonos oliváceos. Esporada amarillo-ocrácea.

Pie: ancho y panzudo, de joven puede llegar a superar el diámetro del sombrero.

Hábitat

Especie micorrízica, que se desarrolla en suelos ácidos. Prefiere pinares de pino albar (*Pinus sylvestris*) y pino rodeno (*Pinus pinaster*). En el territorio valenciano se puede encontrar por encima de los 1.200 msnm.

Temporada

De primavera a otoño. Frecuente en mayo-junio y octubre-noviembre.

Confusiones

Con otros *Boletus* del grupo *edulis*, debido a su carne blanca inmutable y su esponja blanca en estado joven y adulto.

Cocina

Excelente comestible. Se come tanto el pie como el sombrero, pero si la esponja es demasiado grande y vieja, se puede retirar. Tolerancia muy bien el secado. Es aconsejable una cocción escasa para que mantenga su textura. Buen acompañante de carnes y pescados. En fresco, se puede usar en carpaccio, revuelto, en croquetas, en risottos, arroces, cremas, etc., y en la elaboración de postres. En seco, potencia mucho el sabor de los guisos.

Boletus satanas

Bolet de satanàs, mataparents, boleto de satanàs



TÓXICA
(no recolectar)

Descripción

Sombrero: de hasta 25 cm de diámetro, primero hemisférico, luego convexo. Cutícula aterciopelada, finalmente lisa, de color blanco-sucio a grisáceo.

Carne: compacta, de color blanca con tonos amarillos, al contacto con el aire azulea débilmente. Olor desagradable y sabor dulce.

Tubos y poros: de color amarillo a rojo y naranja, que azulea lentamente al corte. Esporada marrón.

Pie: corto y rechoncho, de 5-15 cm x 4-8 cm. Es reticulado, primero amarillo en la zona superior, rojo en la central y pardo en la base. Al envejecer, se torna un color rojo más uniforme y vira a azul al tacto.

Hábitat

Especie micorrízica. Más frecuente en suelos calizos, pero también aparece en los ácidos. Crece en bosques de planifolios, en nuestro territorio prefiere carrascas (*Quercus ilex* subsp. *rotundifolia*) y quejigos (*Quercus faginea*).

Temporada

De verano a otoño. Frecuente en los meses de septiembre y octubre.

Confusiones

Con *Boletus rhodoxanthus*, *B. rhodopurpureus*, *B. pulchrotinctus*, pero *B. satanas* posee la cutícula blanquecina, sin tonos rosáceos y reacciona su carne a la potasa, tornándose rosa pálida.

Toxicidad

Especie muy tóxica, produce trastornos gastrointestinales al poco tiempo de haberse consumido, entre los 15 minutos y las 4 horas.

Cantharellus cibarius

Rossinyol, rebozuelo



Descripción

Sombrero: hasta 12 cm; convexo, después plano y finalmente deprimido. Margen enrollado, sinuoso y lobulado. Cutícula amarilla.

Carne: gruesa, algo fibrosa en el pie, de color blanco-amarillento, con tendencia a adquirir color pardo. Olor a melocotón seco y sabor dulce, a veces algo picante. No se agusana.

Pliegues: gruesos muy decurrentes, semejantes a láminas, de color amarillo. Esporada color amarillo-anaranjado.

Pie: hasta 8 x 3 cm, se estrecha en la base. Es del mismo color que los pliegues.

Hábitat

En suelos ácidos, preferentemente en melojares (*Q. pyrenaica*) y alcornoques (*Q. suber*); también en quejigares (*Q. faginea*), carrascales (*Q. ilex*) y pinares (*P. sylvestris* y *P. pinaster*), así como en matorrales silicícolas con *Cistus ladanifer*, *C. laurifolius*, *Calluna vulgaris*, etc. Crece en grupos o hileras.

Temporada

Desde mayo a diciembre. Principalmente desde final de mayo a junio y desde septiembre a principios de noviembre.

Confusiones

Como confusiones peligrosas, con *Hygrophoropsis aurantica* que tiene láminas, con *Omphalotus olearius* y *O. illudens* que crecen sobre madera. *Cantharellus cibarius* engloba distintas subespecies o variedades difíciles de distinguir entre sí; alguna de ellas está considerada como especie, según ciertos autores; todas ellas son comestibles. También puede confundirse con especies comestibles muy similares, como *C. ferruginascens*, que crece en suelos calizos asociado a quercineas, o con *C. subpruinosis*, con el sombrero con un aspecto blanquecino, frecuente en alcornoques y carrascales ácidos.

Cocina

Admite bien el deshidratado y congelado. Seta de aroma muy afrutado, especial para postres (mermeladas, coberturas con chocolate, confitados, etc.). También en quiches, guisos de carne y en salteados.

Craterellus cinereus

Trompeta cendrosa, corneta, trompeta negra



Descripción

Sombrero: hasta 4 cm, en forma de trompeta, umbilicado, margen ondulado y lobulado. Cutícula adherente, de color gris pardo a negruzco, fibrilosa, con escamas más oscuras.

Carne: delgada, membranosa y coriácea. De aroma afrutado. No se agusana.

Pliegues: gruesos y muy decurrentes, de color gris o gris negruzco, al final blanquecino por las esporas. Esporada blanquecina.

Pie: hasta 3 x 0,4 cm, atenuado hacia la base, grueso, fibriloso y estriado, de color gris negruzco como el sombrero.

Hábitat

En la Comunitat Valenciana crece preferentemente en suelos descarbonatados, bajo frondosas: melojo (*Q. pyrenaica*), quejigo (*Q. faginea*), carrascas (*Q. ilex*), etc., pero también bajo pinares de pino albar (*P. sylvestris*). Forma grupos o colonias en zonas sombrías y húmedas. Comparte hábitat con *C. cornucopioides*.

Temporada

Desde final de verano a principio de invierno. Principalmente en octubre y noviembre.

Confusiones

Con *Craterellus cornucopioides*, con himenio liso o algo ondulado.

Cocina

Excelente para deshidratar. Seta de aroma muy afrutado. Puede usarse en salsas, junto a pasta, bechamel, migas con setas, salteados, para elaborar croquetas, en guisos de carne y de acompañamiento de pescados y mariscos.

Craterellus cornucopioides

Trompeta dels morts, corneta, trompeta de los muertos



Descripción

Sombrero: hasta 10 cm, en forma de trompeta, umbilicado, margen enrollado, después ondulado, lobulado y crispado. Cutícula adherente, higrófana, de color negro a pardo grisáceo, fibrosa, con escamas más oscuras.

Carne: delgada, membranosa y coriácea, de grisáceo a negro. De sabor astringente y aroma afrutado. No se agusana.

Pliegues: ligeramente arrugado o liso, de color gris o gris negruzco, al final blanquecino por las esporas. Esporada blanca.

Pie: hasta 10 x 1,5 cm, atenuado hacia la base, grueso, fibroso y de color gris negruzco.

Hábitat

En la Comunitat Valenciana crece preferentemente en suelos descarbonatados, bajo frondosas: melojo (*Q. pyrenaica*), quejigo (*Q. faginea*), carrascas (*Q. ilex*), etc., pero también bajo pinares de pino albar (*P. sylvestris*). Forma grupos o colonias en zonas sombrías y húmedas.

Temporada

Desde final de verano a principio de invierno. Principalmente en octubre y noviembre.

Confusiones

Con *Craterellus cinereus*, de pliegues bien marcados.

Cocina

Excelente para deshidratar. Seta de aroma muy afrutado. Puede usarse en salsas, junto a pasta, bechamel, migas con setas, salteados, para elaborar croquetas, en guisos de carne y de acompañamiento de pescados y mariscos.

Craterellus lutescens

Camagroc, angula de monte, trompeta amarilla



Descripción

Sombrero: hasta 6 cm, en forma de trompeta, umbilicado, margen incurvado ondulado y crispado. Cutícula adherente, arrugada y de color pardo o pardo anaranjado.

Carne: delgada, de color blanquecino-amarillo, de fuerte olor afrutado y sabor dulce. No se agusana.

Pliegues: gruesos, sinuosos y muy decurrentes, de color amarillo o naranja, a veces gris. Esporada crema.

Pie: hasta 8 x 1 cm, hueco y atenuado hacia la base, de color amarillo anaranjado.

Hábitat

En suelos ácidos y básicos, principalmente en pinares de *P. sylvestris*, *P. pinaster* y *P. nigra*, sobre el musgo, muchas veces bajo matas de *Calluna vulgaris* o *Buxus sempervirens*. Siempre en zonas sombrías y húmedas. Forma grandes colonias.

Temporada

Desde final de verano a principio de invierno. Principalmente en octubre, noviembre y diciembre.

Confusiones

Con *Craterellus tabaeformis*, de pliegues marcados, de color gris claro y débil aroma.

Cocina

Admite bien el deshidratado y congelado. Seta de aroma muy afrutado. Combina muy bien con pescados y mariscos, en sopas, arroces, bechamel, salteados de verduras, caldos de carne, etc. Una forma de cocinarla es salteada con gambas al ajillo.

Hygrophorus gliocyclus

Llenega blanca, mocosa blanca, llanega blanca, babosa blanca



Descripción

Sombbrero: de 3 a 8 cm, de cónico-campanulado a plano-convexo, con margen incurvado, cutícula muy lisa y viscosa de amarillo pálido a blanquecina, más oscura en el centro.

Carne: blanca, olor agradable y sabor dulce.

Láminas: de adnatas a subdecurrentes, de color blanco a crema, pasando por amarillo. Esporada blanca.

Pie: de 4 a 7 x 1-1,5 cm, cilíndrico, blanco cremoso, viscoso con zona anular membranosa-glutinosa.

Hábitat

Hongo micorrízico, que se asocia principalmente a coníferas. Es indiferente edáfico, aunque prefiere vivir sobre suelos ácidos. Se encuentra en pinares de pino albar (*Pinus sylvestris*), donde suele ser abundante, y también en pinares de pino rodeno (*Pinus pinaster*).

Temporada

Desde final de verano, en zonas altas, a principios de invierno. Frecuente en octubre y noviembre.

Confusiones

Con *H. cossus* e *H. eburneus*, también viscosos, pero el pie no presenta zona anular y viven bajo planifolios.

Cocina

Comestible de buena calidad. Recomendada en guisos de conejo y aves, también para la elaboración de arroces.

Hygrophorus latitabundus

Llenega negra, mocosa negra, llanega negra, seta de congrio



Descripción

Sombrero: de 10 a 15 cm, al principio hemisférico y luego plano convexo, con mamelón obtuso. Cutícula lisa muy viscosa, de color gris-marrón con el centro más oscuro.

Carne: de color blanco, aromática y con sabor dulce.

Láminas: de adnatas a subdecurrentes, separadas y blancas. Esporada blanca.

Pie: 8-15 cm x 1-3 cm, cilíndrico, fusiforme, viscoso y blanco, presentando unos pequeños grumos en redecilla. En la parte inferior posee restos mucosos que lo oscurecen.

Hábitat

Hongo micorrízico que fructifica en suelos básicos, asociado a pinares de pino carrasco (*Pinus halepensis*) y pino negral (*Pinus nigra* subsp. *salzmannii*), menos frecuente en pino albar (*Pinus sylvestris*). Abunda más en pinares adultos.

Temporada

Especie otoñal. Frecuente de octubre a noviembre.

Confusiones

Con *H. olivaceoalbus*, más pequeña y que fructifica bajo piceas, *H. personii*, también de menor tamaño y que fructifica bajo planifolios, *H. agathosmus*, de un fuerte olor a almendra amarga y *H. latitabundus*, que reacciona con amoniaco virando a color naranja.

Cocina

Excelente comestible, carne muy mantecosa, aspecto succulento y delicado sabor. Es especialmente indicada para guisos y estofados de carne con aves y conejos, también en la elaboración de arroces melosos, al que aporta cierto espesor.

Lactarius deliciosus

Rovelló, esclatasang, rebollón, niscaló



Descripción

Sombrero: de 4 a 15 cm, al principio plano y al final convexo. De color naranja, con zonaciones.

Carne: naranja, de olor agradable y sabor dulce. Desprende látex de color naranja. Puede presentar colores verdosos si se daña.

Láminas: de color naranja, apretadas, bifurcadas, adherentes y decurrentes, que verdean en las zonas dañadas. Esporada amarilla.

Pie: cilíndrico, ahuecado con la madurez, de color naranja y con fosas pruinosas.

Hábitat

Prefiere suelos bien drenados y arenosos, procedentes de la degradación de areniscas, pizarras, etc. Vive asociado a pinares de pino carrasco (*P. halepensis*), pino negral (*P. nigra* subsp. *salzmannii*), pino rodeno (*P. pinaster*) o pino albar (*P. sylvestris*), acompañados de cistáceas como la jara blanca (*Cistus albidus*), la jara pringosa (*C. ladanifer*) o la de montaña (*C. laurifolius*).

Temporada

Aparece desde finales de verano a principio de invierno, especialmente desde finales de septiembre a final de noviembre. Excepcionalmente puede fructificar desde final de mayo hasta julio.

Confusiones

Con *L. semisanguifluus*, de carne interior algo más blanca y anaranjada en el exterior, látex de color naranja que vira a rojo sangre en pocos minutos. También podría confundirse con *L. sanguifluus*, de látex color rojo sangre. Ambas setas son comestibles. Rechazar otros *Lactarius* que exuden látex de diferente color al naranja o al rojo.

Cocina

Especie muy popular, se comen fritos con ajos, al horno, asados, acompaña muy bien a carnes, arroces, guisados, gazpachos, cocas, etc. Tras su ingesta, podría darse el caso, de orinar de color rojo teja, pero no conlleva mayores consecuencias.