

Setas - Bolets - Perretxikoak - Setes



Amanita rubescens

Amanita vinoso - Cua de cavall - Ardotsu - Amanita de viña
Es conveniente cocinarla a temperatura superior a 60° para eliminar toxinas.



Calocybe constricta

Se localiza en suelos ricos en nitrógeno, cerca de estabros y gallineros.
Carne blanca con fuerte olor harinoso.



Cantharellus cibarius

Cabrilla - Rossinyol - Zizahori - Cantarela
Se encuentra fácilmente en bosques de coníferas y ocasionalmente también en los de frondosas. Escaso de carne y sin olor.



Amanita caesarea

Yema de huevo - Oronja - Ou de reig - Garringo - Kuleto
Crece en pequeños grupos y en bosques de frondosas: robles, castaños y encinas. En algunas zonas se recoge en abundancia por ser muy comercial. Excelente comestible.



Boletus edulis

Hongo calabaza - Sureny - Udazkeneko ondodzuri - Andoa
Suele aparecer en bosques de coníferas y frondosas. Especie común y muy valorada comercialmente.



Hydnum repandum

Lengua de vaca - Llengua de bou - Tripaki argi - Lingua de vaca
Crece formando círculos e hileras en los bosques de coníferas y frondosas. Seto muy popular y fácil de identificar sin confusión posible con especies tóxicas.



Macrolepiota procera

Matacandelas - Apagallums - Galanpermajangarri - Cachotes
El sombrero puede medir de 10 a 35 cm de diámetro. Bosques claros de quercus y pinos, prados, cunetas y viñedos.



Ramaria stricta

ramaria apretada - Atzapar estu
Sin valor comestible. Nace sobre restos de madera.



Morchella conica

Colmenilla conica - Arigany - Karraspina Konika - Pantorra
Crece en lugares pedregosos, terrenos removidos, o bajo las encinas.



Suillus bovinus

Boleto bovino - Mollerik - Pinudletako behi - Onddo
Crece abundantemente en bosques de pinos formando colonias muy numerosas.



Craterellus cornucopioides

Trompeta de los muertos - Trompeta de la mort
Perretxiko beiz - Cantarela moura
No puede confundirse con ninguna especie tóxica. su sabrosa carne puede ser consumida fresca o desecada.



Russula virescens

Mano demortero - Bossa
Se pueden encontrar en bosques planifolios. Excelente, considerada como la mejor de las russulas y una de las especies más apreciada en el País Vasco.



Tricholoma portentosum

Capuchina - Predolic gros - Ziza Ilun-hankanoriska
Es un ejemplar muy abundante y excelente manjar. Muy sabroso y apreciado.



Agrocybe aegerita

Seta de chopo - Pollanco - Makal ziza
Es un buen comestible para algunos excelente. Aparece durante todo el año después de las lluvias, nace alrededor de los chopos.



Clitocybe geotropa

Seta de san Jorge - Moixernó - Perretxiko
Exquisita y delicada. Nace entre la hierba, en prados, setos brezos, y espinos.



Morchella rotunda

Colmenilla - Morilla - murgula - Karrapina
Es un excelente manjar, siempre hay que cocerla antes de su consumo.



Russula aurata

Russula dorada - Puagra retgera - Cibet kuleto
Suele crecer de manera frecuente en bosques de frondosas con predilección de hayedos.



Flamulina velutipes

Enoki - Enokitaki - Pie de terciopelo - Seta de invierno - Seta de oro
De origen asiático. Crece en troncos de árbol o en las raíces. Las de cultivo presentan un color blanco porque no se exponen a la luz. Sabor afrutado.



Boletus pinicola

Boleto de pino - Kaskabeitz
Comestible excelente. Se confunde con Boletus edulis y Boletus aereus, ambos comestibles.



Coprinus comatus

Matacandil - Apagallums - Urbeitz galpardun.
Se recomienda solo consumir los ejemplares juvenes. Podemos encontrarlos en caminos y prados abandonados.



Tessellatus hypsizigus

Seta de honshimenji - Shimeji de bunapi -
Seta de haya blanca - Seta cubierta blanca
Su origen es asiático (Japón). Es una especie comestible pero se debe cocinar siempre no es bueno comerla cruda. Existe también el Shimeji de burna o haya marrón.



Lentinus edodes

Shii-take - Champiñón japonés
Posee un valor culinario muy apreciado, además de propiedades medicinales anti metastásicas. Se puede cultivar en troncos de madera.



Agrocybe praecox

Agrocybe precoz - Landaburu goiztiar
Seta de comestibilidad muy pobre de poca calidad. se pueden encontrar durante la primavera y el verano en zonas herbosas.



Hygrophorus agathosmus

Higroforo olor almendras - Llanega blanca - Ezo almendrusian
Es una especie comestible pero debido a su fuerte olor se recomienda mezclarla en pequeñas cantidades con otras variedades.



Agaricus campester

Champiñón - Camperos - Barren - Gorri - Fungo pequeno das fedras
Muy común a finales de verano y a principios de otoño. Rechazar cuando las laminas son muy oscuras. Crece en zonas muy abonadas.



Amanita muscaria

Matamoscas - Reig bord - Kuleto paltu
seta venenosa aunque no mortal. se encuentra a finales de verano y en otoño, tanto en bosques de coníferas como de caducifolios.



Clitocybe phyllophila

Bascerako klitozibe zuri
Especie no mortal aunque tóxica. Posible confusión con Lepista nebularis.



Pleurotus ostreatus

Pleurota - Girgoles - Belarri landu
Especie que se cultiva y que crece sobre troncos. es un excelente comestible.



Tricholoma terreum

Negrilla - Predolic - Ziza arre
Es un buen comestible para algunos excelentes. Se recomienda consumirlo pronto porque se estropea fácilmente.



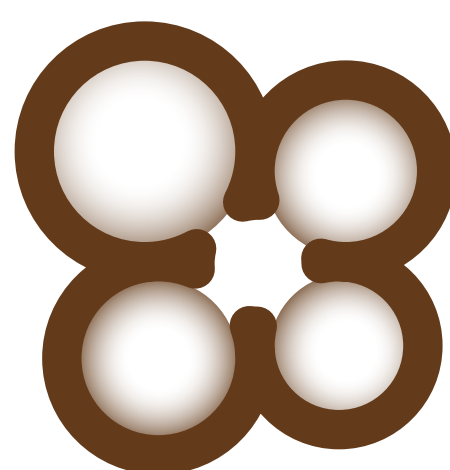
Lactarius torminosus

Niscalo falso - Rovello de cabra - Bora
Solamente nace en bosques de abedules. Seto muy tóxica. no comestible. Se puede confundir con el niscalo.



Amanita virosa

Amanita maloliente - Farinera (puudent) - Hiltzaille konkordun
Es una especie mortal. Posible confusión con otras amanitas blancas. Se puede encontrar durante el verano y principios de otoño, en bosques de montaña de hayas o coníferas, con tierras silíceas.



mushiberica
consultores

T. +34 967 960 123 www.mushiberica.es