

# Guía de la **TRUFA NEGRA**

## CONSEJOS Y RECETAS



**CASTELLÓN**  
RUTA DE  
SABOR



Mi historia con la **trufa negra de Castellón** se remonta tres décadas atrás. En una visita a vuestra tierra, me ofrecieron probarla en un restaurante, siendo por aquel entonces un gran desconocido este hongo en la cocina. Me impresionó tanto su aroma y sabor que, desde ese momento, en mi cocina solo entra trufa de Castellón.

La trufa es solo un ejemplo de porqué los castellonenses podéis estar orgullosos de la calidad y la variedad de los productos que tenéis. Muchos cocineros sueñan con tan magnífica despensa en casa, con productos de tierra y mar que, en manos del talento de los productores y restauradores de Castellón, derivan en una experiencia gastronómica única.

Recientemente tuve la oportunidad de recorrer la I Feria **Castelló Ruta de Sabor** y, con la mano en el corazón, os puedo decir que la gastronomía castellonense tiene un presente y un futuro prometedor. Habéis conseguido implicar a decenas de pequeños productores, que han sabido aunar el saber hacer heredado de sus antepasados con la innovación para ofrecer productos únicos. Habéis conseguido que cada día más restaurantes basen su carta en el producto local, poniéndolo en valor. Y habéis conseguido que los castellonenses defiendan y se sientan orgullosos de su gastronomía. Todo eso es **Castelló Ruta de Sabor**, una marca fuerte, con garrote, de la que me siento afortunado de ser embajador y dar a conocer al mundo las virtudes de vuestros productos.

Aquí os dejamos unas recetas muy sencillas para que disfrutéis al máximo del oro negro que tenéis, un auténtico regalo para los sentidos. Nos vemos pronto por Castellón.



*Chef con diez estrellas Michelin  
Embajador de Castelló Ruta de Sabor*

La riquesa d'una terra ve conformada tant pel seu patrimoni, material i immaterial, com pel talent de la seua gent. I en este punt la nostra gastronomia té molt a dir, per la qualitat i diversitat dels nostres productes i pel talent d'aquells que els treballen per aportar-nos experiències úniques.

Tenim la sort de viure en un dels millors rebosts de la Mediterrània, amb productes excel·lents de mar i muntanya que són anhelats pels millors cuiners del món, com l'ambaixador de **Castelló Ruta de Sabor**, Martín Berasategui. I, sens dubte, la trufa negra és un dels nostres productes estrella, és el nostre particular or negre de la gastronomia per la seua versatilitat, aroma i sabor únic que aporta a cada plat. Un producte que en els últims anys hem treballat per posar en valor i ensenyar a utilitzar-lo, ja que no fa tants anys que els castellonencs ens quedàvem sorpresos quan venien de fora a buscar i emportar-se les nostres trufes, sense saber molt bé per a què servia eixe fong que ens regalava la terra.

Ara, conscients del gran potencial d'este producte com a font d'oportunitats per als nostres productors i com a atractiu turístic i gastronòmic, des del Govern Provincial estem treballant en promoure la trufa negra a través de jornades gastronòmiques, la ja tradicional Mostra del Maestrat o la Fira de Nadal en la plaça Les Aules, a més de cursos de formació i altres iniciatives com esta guia que tens entre mans.

Espere que disfruteu en la taula, acompanyats dels vostres, d'este producte únic i especial, amb sabor a Castelló.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'J. Ulloliner'. The signature is written in a cursive style and is positioned above a dark grey horizontal bar at the bottom of the page.

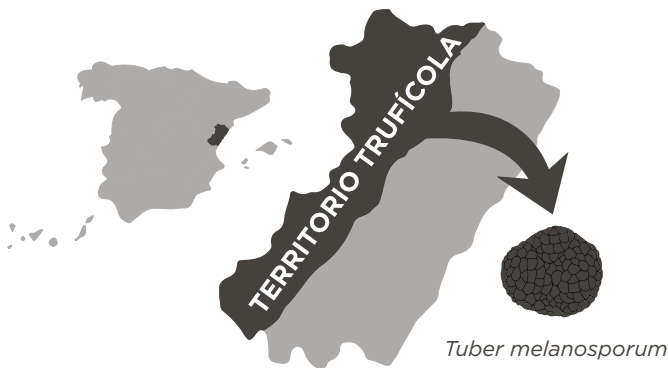
*President de la Excm. Diputació de Castelló*

# CASTELLÓN, TIERRA DE TRUFAS

La provincia de Castellón es uno de los principales productores de España de **trufa negra**. Las condiciones medioambientales del interior son las ideales para la producción del apreciado hongo que se utiliza de forma preeminente en la cocina de nuestros municipios.








La trufa es el fruto de un hongo que vive asociado a las raíces de ciertos árboles o arbustos como los avellanos, las encinas o los robles, entre otros. La trufa se forma bajo tierra y acostumbra a ser muy olorosa con el fin de que ciertos animales salvajes las descubran y, al comérsela, dispersen sus esporas. El aroma también es muy apreciado por los humanos y reconocido por los perros, que son adiestrados para detectarlas. Desde un punto de vista biológico, las trufas se incluyen en el género *tuber* y entre las diversas especies, destaca por su calidad, aroma y sabor la *Tuber melanosporum*, la trufa negra.

El ternasco, los huevos, los caldos, los quesos, las ensaladas, las verduras... son preparados, tanto por los cocineros de los restaurantes como en las cocinas particulares, de mil y una formas aromatizados con la trufa, realzando el sabor de los más diversos manjares que nos ofrece nuestra provincia.



*Tuber melanosporum*

## CONSEJOS PARA SU CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN

-  La trufa debe conservarse limpia. Para eliminar la tierra de sus rugosidades, se recomienda utilizar agua fría y un pequeño cepillo, y después secarla con papel de cocina.
-  La trufa no debe mantenerse nunca a temperatura ambiente, es preciso guardarla a una temperatura refrigerada no superior a 5°C.
-  Al introducirla en frigorífico, se aconseja hacerlo en un recipiente hermético y colocarla sobre una base de arroz. El arroz absorbe la humedad de la trufa y la conserva durante más tiempo. Si no disponemos de arroz, la alternativa sería utilizar una base de papel absorbente, el cual habría que cambiar regularmente.
-  Es importante abrir el recipiente donde conservemos la trufa, una o dos veces al día, para evitar acumulación de humedad y permitir que la trufa “respire”.
-  El aroma de la trufa es delicado y penetrante. Podemos transmitirlo a otros productos si entran en contacto en el mismo ambiente, con un margen de entre 24 y 48 horas, en función de la intensidad del mismo.
-  La degradación del aroma por temperatura se produce a partir de 60°C. Así que, es preferible aromatizar los alimentos una vez finalizado el tiempo de cocción. Y si la elaboración lo permite, dejarla reposar un tiempo.
-  Aunque es mejor consumirla fresca, en un periodo no superior a los 10 días desde su recolección, también se puede congelar envuelta en papel film o al vacío. Tampoco debemos esperar muchos días a congelarla, ni guardarla en este estado más de 9 meses. Cuando se vaya a utilizar, NO es necesario descongelarla íntegramente, es suficiente con rallar la trufa encima del plato caliente y devolver al congelador la trufa que nos quede.

# Tostadas con trufa y aceite de oliva

 5 min

## Ingredientes:

- Una barra de pan
- Aceite de Oliva

- Sal
- Trufa negra

## Preparación:

Esta sencilla receta nos permite disfrutar al máximo de todo el aroma y sabor de la trufa negra.

1. Laminar la trufa en lascas muy finas para conseguir que “llore” toda su esencia.
2. Colocar las láminas en un cuenco pequeño y añadir una pizca de sal. Al dejar la trufa en contacto con la sal durante media hora, el hongo sudará aportando un sabor intenso.
3. Añadir abundante aceite de oliva y dejar macerar unos diez minutos.
4. Rebanar el pan elegido y tostarlo.
5. Con una cuchara, colocar el aceite trufado y las láminas de trufa sobre las tostadas.
6. Añadir una pizca de sal para rematar el plato.

El aceite restante podemos utilizarlo para aliñar ensaladas o cualquier otro plato.



# Montaditos de queso y trufa

 5 min

## Ingredientes:

- Una barra de pan
- 6 lonchas de queso fresco
- 2 **tomates de penjar**
- Aceite de oliva
- Sal
- Trufa negra

## Preparación:

1. Cortar el pan en rebanadas finas para que se puedan comer de un solo bocado.
2. Tostar las rebanadas ligeramente.
3. Corta los tomates por la mitad y untarlos en el pan.
4. Rociarlos generosamente con aceite de oliva.
5. Colocar las lochas de queso fresco sobre las tostadas.
6. Añadir trufa rallada al gusto.

También podemos utilizar cualquier otro queso entre las infinitas variedades que nos ofrece la provincia de Castellón, así como embutidos.



# Huevos trufados con alcachofas

 35 min

## Ingredientes:

- 6 huevos
- 12 alcachofas
- Aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- Pimienta negra molida
- Sal
- Trufa negra

## Preparación:

El día anterior, poner la trufa negra junto con los huevos enteros que vamos a trufar, en un recipiente hermético dentro de la nevera. La porosidad de la cáscara del huevo permitirá que su interior adquiera el perfume de la trufa.

1. Limpiar las alcachofas y cocerlas en una olla con agua durante 25 minutos.
2. Retirarlas y sofreírlas en un sartén, con unos ajos troceados y aceite de oliva, y salpimentar.
3. Freír los huevos en el mismo aceite.
4. Montar el plato con las alcachofas en la base, encima el huevo, una pizca de sal y aceite de oliva.
5. Añadir trufa rallada al gusto.





# Ensalada de cecina con trufa y naranja

 10 min

## Ingredientes:

- 600 gr de espinacas
- 3 mandarinas
- 1 naranja
- 8 lonchas de cecina
- 30 gr de queso curado
- Almendras laminadas
- Sal
- Vinagre
- Aceite de oliva
- Trufa negra

## Preparación:

1. Preparar la vinagreta: mezclar el vinagre, el zumo de naranja y parte de la ralladura de su piel en un recipiente.
2. Añadir sal, pimienta y un chorrito de aceite de oliva. Retirar y dejar macerar a temperatura ambiente.
3. Montar el plato con una base de espinacas, colocar encima de ellas los gajos de mandarina cortados por la mitad, las lonchas de cecina y queso curado cortado a dados
4. Aliñar con la vinagreta.
5. Decorar con las almendras laminadas.
6. Añadir unas láminas finas de trufa.



# Pasta de marisco con trufa

 25 min

## Ingredientes:

- 400 gr de pasta
- 12 langostinos pelados
- 1 cebolla
- Coñac o vermut
- 250 ml de nata
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Trufa negra

## Preparación:

1. Cocer la pasta respetando los tiempos que nos marque el envase.
2. Pochar en una sartén con aceite de oliva, la cebolla, el ajo picado finamente y las cabezas de los langostinos. Retirar las cabezas una vez hayan soltado todo su jugo.
3. Cuando esté transparente la cebolla, incorporar a la sartén los langostinos y sazonar.
4. Añadir un chorrito de vermut rojo o cualquier bebida espirituosa y dejar que se evapore todo el alcohol.
5. Incorporar la nata y remover durante unos minutos hasta que espese.
6. Colocar la pasta cocida y escurrida en un plato y, sobre esta, agregar la salsa con los langostinos.
7. Añadir trufa rallada al gusto.



# Caldo con pelota trufada

 35 min

## Ingredientes:

- 200 gr de carne ternera
- 200 gr de carne de cerdo
- 4 longanizas
- Piñones al gusto
- 2 huevos
- 2 dientes de ajo
- 150 gr de miga de pan
- Azafrán
- Sal
- Trufa negra

## Preparación:

Para esta elaboración podemos utilizar cualquier tipo de **caldo** que acostumbremos a preparar, de verduras o carne.

1. En un recipiente, picar la carne junto con las longanizas desmenuzadas.
2. Incorporar a la mezcla unas láminas de trufa.
3. Añadir la miga de pan, junto con los huevos batidos, sal, ajos picados, azafrán y piñones. Mezclar muy bien.
4. Dar forma redonda de "pelotas" a la masa resultante, tomando porciones del mismo tamaño con las manos.
5. Cocinarlas en el caldo hirviendo durante unos 10 minutos.
6. Servir caliente con un poco de trufa rallada por encima.



# Allioli trufado

 5 min

## Ingredientes:

- 1 huevo
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal
- Trufa negra

## Preparación:

1. Pelar los dientes de ajo y picarlos en un mortero.
2. Añadir una pizca de sal y unas láminas de trufa.
3. Cuando estén todos los elementos integrados en una pasta, incorporar la yema del huevo.
4. Añadir aceite de oliva, muy poco a poco, sin dejar de remover.
5. Rallar trufa sobre el *allioli*.

Cuando la salsa esté espesa y ligada, es ideal para acompañar carnes, pescados, verduras y arroces.



# Arroz con magro, setas y trufa

 35 min

## Ingredientes:

- 200 gr de setas variadas
- 1 L de caldo de verduras
- 250 gr de arroz bomba
- 300 gr de magro de cerdo
- 30 gr de queso curado
- 20 gr de mantequilla
- Medio vaso de vino blanco
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Sal
- Trufa negra

## Preparación:

1. En una sartén, sofreír ligeramente los ajos y la cebolla con un poco de sal. Tapar.
2. Cuando la cebolla coja color, incorporar el magro de cerdo troceado y dorarlo.
3. Añadir las setas y cocinarlas.
4. En un cazo, calentar el caldo de verduras.
5. Incorporar el arroz al sofrito, rehogándolo con el resto de ingredientes y agregar el vino blanco que debe reducir.
6. Siempre a fuego lento, echar poco a poco el caldo caliente sin dejar de remover, para que el arroz suelte el almidón y espese el guiso, que debe hervir durante 18 minutos.
7. Añadir la mantequilla, el queso rallado encima y remover un par de minutos más.
8. Una vez emplatado, rallar trufa al gusto sobre el arroz.



# Solomillo al vino dulce con trufa

 60 min

## Ingredientes:

- 1 solomillo de cerdo
- 4 tomates
- 1 cebolla
- 1/2 L de vino dulce
- 1 cucharada de harina
- Sal
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva
- Trufa negra

## Preparación:

1. En una cazuela, rehogar la cebolla y los tomates previamente troceados.
2. Cuando estén listos, agregar el solomillo troceado y esperar a que se dore. Seguidamente, verter el vino dulce.
3. Dejar cocer hasta que la carne esté tierna. A mitad de cocción salpimentar y, casi al final de esta, añadir la trufa rallada.
4. Retirar solo los trozos de solomillo a una bandeja de servir.
5. En un vaso, poner la cucharada de harina y desleír con unas cucharadas de la salsa del solomillo. Remover para evitar grumos e incorporar la mezcla sobre el resto de salsa que quedó en la cazuela.
6. Espesar la salsa y volcarla sobre la carne de la bandeja.
7. Decorar con unas láminas de trufa fresca.



# Cuajada con leche de oveja trufada

 15 min

## Ingredientes:

- 1 L de leche fresca de oveja
- Cuajo natural (puedes encontrarlo en supermercados en la sección de yogures o en farmacias)
- Azúcar
- Trufa negra

## Preparación:

1. Poner la leche en un cazo a hervir con una cucharadita de azúcar, sin dejar de remover.
2. Cuando hierva, retirar del fuego y dejar que atempere en una jarra. Esperar a que alcance la temperatura del cuerpo (37 grados).
3. En el fondo de un cuenco, o tarro de barro para los más tradicionales, añadir unas gotas de cuajo junto a un par de láminas de trufa negra fresca picadas en juliana. Con el propio calor de la leche, esta infundiará y quedará todo su sabor y aroma.
4. Verter la leche desde cierta altura para que rompa el cuajo y se disuelva en ella.
5. Esperar a que actúe el cuajo unos 10 minutos antes de guardar la cuajada en el frigorífico.
6. Añadir unas láminas finas de trufa antes de consumirla.



