

En la gastronomía popular se preparaban en ajoharina. en tortilla o con huevos revueltos.

Además de esta especie, muchas otras se emplean en la elaboración de ajoharina. Este plato se basa en sofreír tocino, setas, patatas y ajos que se apartan para incorporar pimentón, que se fríe ligeramente antes de añadir harina de trigo o de guijas y agua. se forma así una masa que se va removiendo continuamente hasta que el aceite sobrenada del conjunto. Por último se añaden el tocino, las setas, las patatas y los ajos.

GÉNERO *TUBER*

Popularmente se conocen como **trufas**, siendo la especie más buscada y valorada la *Tuber nigrum* Bull., aunque también están citadas en nuestra provincia (Calonge y cols. 1999 y 2000), *Tuber aestivum* Vittad., *Tuber brumale* Vittad., *Tuber excavatum* Vittad., *Tuber malençonii* Donadini, Rioussset & Chevalier, *Tuber panniferum* Tul. & C. Tul., *Tuber rufum* Pico, *Tuber maculatum* Vittad. y *Tuber mesentericum* Vittad.

Ecología

Todas las especies maduran sus cuerpos fructíferos bajo tierra (hongos hipogeos).

La especie más apreciada, *Tuber nigrum*, forma micorrizas fundamentalmente con encinas y quejigos sobre suelos calizos. Se recolecta en invierno. En nuestra provincia está restringida a las sierras de Alcaraz y Segura.

Observaciones

La recolección de las trufas necesita de la ayuda de un perro especialmente adiestrado (Fig. 4), por lo que en nuestra provincia esta actividad se orienta más como un recurso económico de temporada, de gran importancia para la economía de algunas familias de las sierras de Alcaraz y Segura.