

Teruel, tierra de Trufa... un regalo para nuestros sentidos

Consejos útiles sobre conservación y preparación:

El mejor modo de disfrutar de las excelencias de la Trufa Negra de Teruel, Tuber Melanosporum, es **consumirla fresca**. Es decir, no más tarde de los 10 días posteriores a su recolección. Es durante este periodo de tiempo cuando la trufa negra de Teruel se encuentra en su plenitud. Se aconseja:

- Mantenerla si fuera posible, con la tierra que lleve adherida. No debe limpiarse hasta el momento justo de su preparación para el consumo.
- Conservarla a temperatura de refrigeración no superior a 3º C.
- La trufa **no** debe guardarse en recipientes de plástico.
- Es conveniente cubrirla con un trapo con cierta humedad.
- A la hora de limpiar la trufa, antes de su consumo, es recomendable utilizar agua fría y un pequeño cepillo para quitar la tierra de sus rugosidades.



Localidades con establecimientos participantes en Teruel y Provincia



Sugerencia de Receta:

Cuello de Ternasco de Aragón relleno de Trufa Negra

Ingredientes:

- ½ kg de Cuello de Ternasco de Aragón
- 100 gr. de Jamón de Teruel
- Tuber Melanosporum
- Verduras: Puerro, Zanahoria, cebolla...
- 2 patatas.
- Nueces, piñones
- Aceite del Bajo Aragón



Preparación:

Se deshuesa el cuello de Ternasco de Aragón y se salpimenta. En un recipiente, se mezclan piñones, nueces, el Jamón de Teruel cortado fino y la Trufa laminada o rallada. Con esta mezcla rellenamos la pieza de carne y lo atamos. Colocamos en una cazuela y rehogamos con un poco de aceite, añadiendo el puerro, la zanahoria y verduras al gusto. Añadimos agua y un poco de coñac trufado. Dejamos cocer durante 40 minutos tapado.

Cuando esté frío, se corta y se acompaña de unas patatas hervidas o asadas al gusto.

Esta carne mechada, se puede utilizar también para el relleno de unos canelones, que cubriremos con la salsa resultante de la verdura y el jugo de carne. Ponemos al horno durante 2 o 3 minutos y servimos con Trufa Negra rallada.

Fuente: Cocinar con Trufa.
Asociación de Mujeres de Sarrión.

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL



#TrufaTeruel

El diamante negro de la gastronomía... a tu alcance.

**Del 5 de febrero al 6 de marzo
2016**

Taco meloso de Ternasco de Aragón y Tuber Melanosporum. Comploté La Trufa Negra.

LOS **MARTES**
DE LA **TRUFA**

Talleres
con cocina en directo

Precio 10 €

(Plazas limitadas)

Disfruta de la Trufa Negra de Teruel con los 5 sentidos.

Propuestas de Cocina en directo con la participación de varios cocineros de la Provincia de Teruel. El precio incluye: Degustación de 4 Tapas Gourmet con Trufa Negra, maridadas con Viñas del Vero o San Miguel.

- **9 de febrero. Teruel.** CAFÉ PVB LA TORRE a las 19,30 h.
Participan: Rte. La Menta de Teruel/Locavore, Rte. El Granero de Montalbán y Rte. Torre del Salvador.
- **23 de febrero La Puebla de Valverde.**
RTE. LA FONDICA a las 19,30 h.
Participan: Rte. Ambeles de Teruel, Rte. El Rinconcico de Mora de Rubielos y La Fondica de la Puebla de Valverde.

Imprescindible **reservar** para asistir a los talleres:
CONEXIÓN IMAGINATIVA S.L.
Tfno. 978 61 20 52 – info@conexionimaginativa.com

MERCADOS DE TRUFA FRESCA

Tras el éxito de la edición pasada, este año se organizarán dos mercados, donde se podrá adquirir Trufa fresca y otros productos elaborados con este exquisito producto, tesoro de nuestra tierra.



- Domingo **14 de febrero** – Pza. del Torico de **Teruel**.
- Domingo **28 de febrero** – Pza. de la Villa, **Mora de Rubielos**.

SORTEO

Entre todas las personas que se acerquen al mercado, se sortearán varios ejemplares de Tuber Melanosporum.

www.teruelturismo.es
www.trufadeteruel.com

COLABORAN



PATROCINAN

ORGANIZAN



DEL 5 AL 14 DE FEBRERO, DE TAPAS CON TRUFA NEGRA DE TERUEL

TERUEL

AMBIGÚ JAMÓNBAR Pza. de San Juan, 3 <i>Mejilla trufada</i> Lunes	
BAR AVENIDA (Antiguo Central) Avda. Sagunto, 20 <i>Con Gusto!</i>	
BAR CORREOS Yagüe de Salas, 4 <i>Tatin de Patata con Ternasco de Aragón y Trufa Negra de Teruel</i> Domingo	
BAR POLIDEPORTIVO SAN FERNANDO Basbastro, 1 <i>Delicias de Ternasco de Aragón trufado</i>	
BAR TERUEL Rubio, 4 - Bajo <i>Pollo trufado</i> Martes	
CAFÉ 1900 Pza. del Torico, 8 <i>Nido trufado con lascas de foie</i>	
CAFÉ PVB LA TORRE C/ El Salvador, 20 <i>Sorbete Gin-tonic con espuma de Trufa de Teruel (dulce)</i>	
CAFETERÍA SARTO Tozal, 12 <i>Capricho de Teruel</i> Domingo	
EL MERCAO Plaza Amantes s/n <i>Mercaito</i> Domingo noche y lunes	
EL PATO BURLÓN Plaza del Tremedal,3 <i>Chupa- chups de Trufa Negra y Foie</i>	
GRAN CAFÉ DE TERUEL Tozal, 34 <i>Mini Crepe de Ternasco de Aragón con Trufa Negra de Teruel y foie</i>	
GREGORY Paseo del Óvalo, 5 <i>Huevos Rotos con Trufa Negra de Teruel y Jamón de Teruel</i>	
ISAVISS Pza. del Torico, 16 <i>Con la trufa en los labios</i>	
LA BARRICA Abadía, 5 <i>Papada glaseada con pera y Trufa Negra</i> Domingo noche y martes	
LA BODEGUITA Valcaliente, 9 <i>Patata a la espera de convertirse en trufa</i>	

LOCAVORE GASTROTABERNA Bartolomé Esteban, s/n <i>Ternasco de Aragón en Teruel</i>	
LOS JUNCOS San Juan, 16 <i>Huevo poché con bacalao y Trufa Negra</i> Domingo	
PURA CEPA Tozal, 4 <i>Pan, queso, Trufa Negra y vino</i> Domingo noche y lunes	
RTE. LA CASONA Camino de la Estación, 6 <i>Carpaccio de manitas con boletus a la Trufa Negra</i> Domingos noche	
RTE. LOS AMANTES Avda. Sagunto, 16 <i>Takito de solomillo empanado, relleno de mousse de foie, crema de queso y Trufa Negra.</i> Domingo	
RTE. VENECIA Santa Cristina, 2 <i>Cremoso de queso trufado con arroz crujiente y Jamón de Teruel</i> Domingo noche	
TAPI & TAPEA Av. de Sagunto, 9 <i>Noquis trufados</i>	

PROVINCIA

RTE. EMPeltRE Ramón J Sender, 8 Bajo Izq <i>Dim-sum de Ternasco de Aragón y Trufa Negra</i> Domingo y lunes	ALCAÑIZ
ALMENDRO'S José Adán, 5 <i>Explosión Almendro's</i> Lunes	CALANDA
EL GRANERO Avda. Aragón, 42 <i>Montadito de crema Mascarpone trufada</i>	MONTALBÁN
HOTEL SPA BALFAGÓN Avda. Maestrazgo, 20 <i>Tosta de pan de cristal con queso de cabra, carpaccio de bacalao y salmón con aceite de trufa</i> Domingo noche	CANTAVIEJA
MASÍA MAS DE CEBRIÁN Crta A1701 km 34,3 <i>Patata asada, sobrasada y Trufa Negra</i>	PUERTOMINGALVO

HOTEL - RTE. MASÍA LA TORRE Ctra. A-232 km 21,6 <i>Rotos trufados en tarro</i>	MORA DE RUBIELOS
COMPLEJO LA TRUFA NEGRA Avda. Ibañez Martín, 10-14 <i>Pulpo sobre puré trufado y teja de arroz negro</i>	MORA DE RUBIELOS
FUENJAMÓN Juan Alberto Belloch, s/n <i>La Tortilla de mi abuela</i> Miércoles	MORA DE RUBIELOS
RTE. EL TREBOL C/. Diputación, 4 <i>Pincho de anguriñas y patamulo con virutas de Trufa Negra</i> Jueves	MORA DE RUBIELOS
EL ESCALÓN Pza. de la Iglesia s/n <i>La del Escalón (Pan de cañada con mantequilla trufada, huevo de codorniz, sal de Jamón de Teruel y Trufa rallada)</i>	MORA DE RUBIELOS
RTE. EL RINCONCICO Santa Lucía, 4 <i>Crujiente de caldereta de Ternasco de Aragón trufada</i>	MORA DE RUBIELOS
RTE. LAGASO Avda. Valencia, 24 Bajo <i>Cañada de pechuga de pollo con Trufonesa</i>	MORA DE RUBIELOS
HOSTAL RTE. MANZANERA Tomás María Ariño, 112 <i>Huevo trufado en conserva</i>	MANZANERA
RTE. DUQUE DE CALABRIA Camino de Rascaña, 5 <i>Pastel de Manzanaera</i> De lunes a jueves cerrado por las tardes	MANZANERA
LA TABERNA Plaza Mayor, s/n <i>Bacalao trufado</i>	ALBARRACÍN
RTE. CASA EMILIO Ctra. Teruel, 23 Torre Baja (RINCÓN DE ADEMUZ) <i>Perrito Trufero</i> Lunes	



Tapas a 2,50 €

DEL 5 DE FEBRERO AL 6 DE MARZO, MENÚS CON TRUFA NEGRA

TERUEL

BOULEVARD Paseo del Óvalo, 3 <i>Risotto de Boletus con Trufa Negra de Teruel</i>		M 15€ D 24€
EL MERCAO Plaza Amantes s/n - Tel.: 978 62 48 54 <i>Huevos fritos de "lujo"</i> Domingo tarde y lunes todo el día		M 19€
EL MILAGRO Ctra. Sagunto - Burgos km. 123 - Tel.: 978 60 30 95 <i>Presa de blanco de Teruel asada con mantequilla de Trufa Negra de Teruel</i> Todas las noches excepto Viernes y Sábado		D 32€
HOTEL ISABEL DE SEGURA Ronda del Turia, 1 - Tel.: 978 62 07 51 <i>Raviolis con Salsa de Trufa Negra de Teruel</i>		M 16,90€
LA MENTA Bartolomé Esteban, s/n - Tel.: 978 60 58 04 <i>Boletus con patata, yema de huevo y Trufa Negra</i> Domingos y lunes noche		D 39,50€
LA TIERRETA Francisco Piquer, 6 - Tel.: 978 61 79 23 <i>Ternasco de Aragón cocinado a baja temperatura con salsa perigord</i> Lunes y Miércoles Noche/ Martes todo el día		D 35€
MESÓN EL ÓVALO Paseo del Óvalo, 2 - Tel.: 978 61 82 35 <i>Chip de Alcachofas con huevos estrellados, Jamón y Trufa</i> Lunes		M 15€ D 30€
RTE. TORRE DEL SALVADOR Salvador, 20 - Tel.: 978 60 52 63 <i>Lomo de bacalao al gratén de Trufa Negra de Teruel sobre cama de patata y sal de Jamón de Teruel</i> Domingo noche y lunes		D 30€
RTE. AMBELES Ronda Ambeles, 6 - Tel.: 978 61 08 06 <i>Huevo de corral pochado en jugo de Trufa Negra de Teruel con cama de Ternasco de Aragón</i> Domingo noche y lunes		D 30€
RTE. LOS AMANTES Avda. Sagunto, 16 - Tel.: 978 60 60 06 <i>Raviolis de Ternasco de Aragón trufados - Domingo</i>		M 19,50€
RTE. RUFINO Ronda de Ambeles, 36 - Tel.: 978 60 55 26 <i>Tostadica con Queso de Teruel y Trufa Negra laminada</i> Domingos noche y lunes noche		D 35€
RTE. VENECIA Santa Cristina, 2 - Tel.: 978 60 10 10 <i>Huevos rotos trufados con calçots de Valls - Domingo</i>		M 20€
YAÍN RESTAURANTE Pza. de la Judería, 9 - Tel.: 978 62 40 76 <i>Carpaccio de Foie Fresco con Trufa Negra de Teruel</i> Domingo noche, Lunes completo y Martes noche		D 45€

PROVINCIA

RTE. MESEGUER Avda. Maestrazgo, 9 - Tel.: 978 83 10 02 <i>Canelón de pato y Trufa de Teruel con caldo de ave</i>	ALCAÑIZ
EL GRANERO Avda. Aragón, 42 - Tel.: 978 75 01 05 <i>"Hamburguesa" de Ternasco de Aragón I.G.P. trufado.</i>	MONTALBÁN
HOTEL SPA BALFAGÓN Avda. Maestrazgo, 20 - Tel.: 964 18 50 76 <i>Cordero lechal del Maestrazgo a baja temperatura con mostaza a la antigua y láminas de Trufa Negra de Teruel</i> Domingo noche	CANTAVIEJA
LA POSADA DE MOSQUERUELA Mayor, 16 - Tel.: 978 80 53 22 <i>Corazones de alcachofa, langostinos y Trufa Negra</i> De lunes a jueves	MOSQUERUELA
MASÍA MAS DE CEBRIÁN Crta A1701 km 34,3 - Tel.: 619 97 27 76 <i>Secreto de cerdo con mantequilla trufada y reducción Px</i>	PUERTOMINGALVO
HOTEL LOS LEONES Plaza Igual y Gil, 3 - Tel.: 978 80 44 77 <i>Solomillo de Ternera en salsa de Trufa con setas</i>	RUBIELOS DE MORA
HOTEL DE MONTAÑA RUBIELOS Avda. Los Mártires, s/n - Tel.: 978 80 42 30 <i>Timbal de Ternasco de Aragón con salsa de Trufa Negra</i>	RUBIELOS DE MORA
HOTEL - RTE. MASÍA LA TORRE Ctra. A-232 km 21,6 - Tel.: 978 80 63 12 <i>Merluza de pincho blanco con base de trufonesa y sus cigalitas salteadas</i>	MORA DE RUBIELOS
COMPLEJO LA TRUFA NEGRA Avda. Ibañez Martín, 10-14 - Tel.: 978 80 71 44 <i>Tacos melosos de Ternasco de Aragón con cremoso de manzana, alcachofas y Tuber Melanosporum raspada en aceite</i>	MORA DE RUBIELOS
RTE. EL TREBOL C/. Diputación, 4 - Tel.: 978 80 61 90 <i>Espaldita de Ternasco de Aragón con borrajas y Trufa</i> Jueves	MORA DE RUBIELOS
RTE. EL RINCONCICO Santa Lucía, 4 - Tel.: 978 80 60 63 <i>Salteado de verduras sobre cremoso de patata trufado</i>	MORA DE RUBIELOS

RTE. LA FONDICA Ctra. Camarena km. 1,8 - Tel.: 978 67 04 67 <i>Ternasco de Aragón en su crema de vino con trompetas y "bocabits" trufados</i> Lunes y Martes	LA PUEBLA DE VALVERDE
RTE. LOS MAÑOS Venta del Aire, s/n - Tel.: 978 78 58 63 <i>Habitas baby con huevo estrellado trufado y coliflor de tomate</i>	ALBENTOSA
HOSTAL RTE. MANZANERA Tomás María Ariño, 112 - Tel.: 978 78 18 08 <i>Codornices en escabeche de Trufa Negra de Teruel</i>	MANZANERA
HOSPEDERÍA EL BATÁN Ctra. Comarcal A-1512 - km. 43 - Tel.: 978 70 60 70 <i>Fondue por sublimación de Trufa, parmesano y crema de boletus.</i>	TRAMACASTILLA

Más info y menús completos en www.teruelturismo.es

BEBIDA RECOMENDADA

Tapa + vino
Viñas del Vero Roble
o
San Miguel

3,50€

Bebida recomendada en Menús Degustación.
San Miguel Especial XV, Chardonnay Colección o Viñas del Vero Crianza.