

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 Vitt*, y de su incomparable e inconfundible aroma y sabor, 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:

- Conservarla limpia. Para quitar la tierra, se recomienda utilizar agua fría y un pequeño cepillo, y después secarla con papel de cocina.
- Conservarla entre 2 y 5 °C, a ser posible en la parte inferior del frigorífico.
- No se recomienda guardarlas al aire libre, ya que existe el riesgo de oxidación, con la consiguiente pérdida de perfumes.
- Evitar recipientes que cierren herméticamente, puesto que conviene airearlas. Se puede utilizar, recipientes tapados con film transparente o porosos, como cestería o barro, cubiertos con un trapo con cierta humedad.
- También se puede conservar congelada, envolviendo cada trufa individual en papel de aluminio antes de introducirlas en una bolsa especial de congelación. Y para su uso, rallarla sin descongelar sobre el plato.



Sugerencia de Receta:

Crema de cebolla y trufa con vieira y yema de huevo confitada

Ingredientes (para 4 personas):

Crema de cebolla y trufa: 1 kg de cebollas • 200 ml de caldo de pollo • 100 ml de nata • 100 ml de mantequilla • 20 gramos trufa (brisura)

Patata confitada: 1 patata • c/s aceite trufado • 4 vieiras • 4 yemas de huevo • 1 huevo • Costrones de pan • Láminas de trufa redondeadas con corta pastas

Preparación:

-Pochamos muy despacio la cebolla en juliana con la mantequilla. Añadimos el caldo de pollo y dejamos cocer el conjunto 10 minutos. Incorporamos la nata y la brisura y dejamos a fuego suave 5 minutos. Trituramos, colamos y rectificamos de sal.

-Cortamos la patata en dados de 1cm x 1cm y confitados en aceite, que previamente hemos trufado, a fuego suave, hasta que queden muy tiernas pero sin coger nada de color

-Cortamos las vieiras longitudinalmente y marcamos solamente por un lado en la plancha.

-Mantenemos las yemas de huevos trufados, en un tarro hermético con trufa, dentro de aceite trufado y ponemos al baño maría en el roner a 60°C durante 10 minutos.

-Envasamos al vacío aceite de oliva arbequina suave y trufa, más o menos a 50 gramos por litro, dependiendo de

Hotel Masía la Torre (Mora de Rubielos)



la calidad de las trufas y cocemos en roner o horno vapor durante 1 hora a 62°C.

-Finalmente montamos una trufonesa con el huevo y el aceite de trufa .

-Emplatamos al gusto, incorporando la crema bien caliente para el último momento.

DEL 1 DE FEBRERO AL 4 DE MARZO, MENÚS CON TRUFA NEGRA

TERUEL

ASADOR RTE. EL MERCAO Plaza Amantes s/n 978 62 48 54 <i>Canelones de rabo de toro con trufa rallada</i> Domingo noche y lunes	40€
BOULEVARD Paseo del Óvalo, 3 978 62 37 52 <i>Revuelto de boletus con gambas y Trufa Negra de Teruel</i>	35€
CIELO MUDÉJAR "Destello del Cielo" Calle Tarazona de Aragón, 6, 978 79 21 04 Domingo noche y lunes	30€
MESÓN EL ÓVALO Paseo del Ovalo, 2 978 61 82 35 <i>Solomillo blanco con foie y salsa de trufa</i> Lunes (Vacaciones hasta el 7 de febrero)	33€
RTE. MÉTODO Avda. Segorbe, 1 978 22 77 73 <i>Tatakya de vaca al kamado con humus y trufa</i> Domingo noche y lunes	50€
RTE. RUFINO Ronda de Ambeles, 36 978 60 55 26 <i>Huevos trufados en aceite de langostinos</i> Domingos noche y lunes noche	39€
RTE. TORRE DEL SALVADOR Salvador, 20 978 60 52 63 <i>Corvina al gratén de trufa sobre cama de patata y terciopelo de Jamón de Teruel</i> Lunes. Cerrado Del 19 Al 25 De Febrero	35€
YAÍN RESTAURANTE Pza. de la Judería, 9 978 62 40 76 <i>Rape con salsa de foie y setas con trufa</i> Domingo noche, lunes y martes noche	43€

PROVINCIA

RTE. EMPELTRE Ramón J Sender, 8 Bajo Izq 978 83 88 84 <i>Huevo trufado cocinado a baja temperatura con gratén de Tuber Melanosporum</i> Domingo noche y lunes	35€
HOTEL GUADALOPE Plaza de España, 8 978 83 07 50 <i>Presá Ibérica entreverada de trufa y cremoso de boniato</i>	33€

COLABORAN



PATROCINAN

HOTEL SPA BALFAGÓN ALTO MAESTRAZGO Avda. Maestrazgo, 20 964 18 50 76 <i>Huevo poché trufado con cremoso de cebolla caramelizada y crujiente de morcilla</i>	CANTAVIEJA	33€
EL GRANERO Avda. Aragón, 42 978 75 01 05 <i>Cremoso de arroz trufado y trompetilla con esencia de monte</i>	MONTALBÁN	39,5€
ASADOR LA MARTINA Urbanización la Pinada, 1 672 063 519 / 675 289 886 <i>Cordero relleno de cebollita tierna y trufa</i> Lunes	MORA DE RUBIELOS	37,5€
RTE. EL TRÉBOL C/ Diputación, 4 978 80 61 90 <i>Milhojas de crema con escabeche de trufa</i> Jueves	MORA DE RUBIELOS	45€
HOTEL - RTE. MASÍA LA TORRE Ctra. A-232 km 21,6 978 80 63 12 <i>Cococha de Bacalao confitada con su pil-pil trufado sobre espinacas salteadas con piñones</i>	MORA DE RUBIELOS	45€
RTE. EL RINCONCICO Santa Lucía, 4 978 80 60 63 <i>Carpaccio templado de rape con virutas de trufa</i> Martes	MORA DE RUBIELOS	45€
COMPLEJO LA TRUFA NEGRA Avda. Ibañez Martín, 10-14 978 80 71 44 <i>Vieira y langostino trufado sobre crema de pescado con tinta de calamar y teja de queso con coco</i>	MORA DE RUBIELOS	51,5€
LA POSADA DE MOSQUERUELA Mayor, 16 978 80 53 22 <i>Huevos trufados sobre parmentier de patata violeta y boletus edulis</i>	MOSQUERUELA	40€
HOTEL LOS LEONES Plaza Igual y Gil, 3 978 80 44 77 <i>Esturión de Sarrión con crema de coliflor trufada</i>	RUBIELOS DE MORA	45,9€
HOTEL RESTAURANTE ATALAYA Carretera Sagunto - Burgos km 81 978780459 <i>Canelón de calabacín relleno de steak tartar trufado, tomate concase y aceite del Bajo Aragón</i>	SARRIÓN	38,5€

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL

#TrufaTeruel

"La estrella que ilumina el invierno... en tu paladar"



Aires de Teruel - El Trébol (Mora de Rubielos)

Del 1 de febrero al 4 de marzo 2018

MERCADOS DE TRUFA FRESCA

- Domingo 4 de febrero – Plaza Mayor de Albarracín.
- Domingo 11 de febrero – Plaza del Torico de Teruel.
- Domingo 4 de marzo – Estación de esquí de Javalambre.

Horario: -10 h. Comienzo del canifé y selección de las trufas para el mercado.
-De 11 a 14 h. venta al público.

SORTEO

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

TALLERES DE COCINA EN DIRECTO

15€ 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** Mora de Rubielos. EL ESCALÓN a las 18,30 h. Participan: H. Rte. Masía La Torre - Rte. El Trébol - Rte. El Rinconcico
- **15 de febrero.** Alcañiz. RTE. MICELIOS a las 18,30 h. Participan: Rte. El Granero - H. Guadalupe - Rte. Micelios
- **27 de febrero.** Teruel. RTE. EL MERCAO a las 19,30 h. Participan: Pura Ceba - Las Mañicas - El Mercao

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

ORGANIZAN



DEL 1 AL 11 DE FEBRERO, DE TAPAS CON TRUFA NEGRA DE TERUEL

TERUEL

AMBIGÚ JAMÓNBAR Pza. de San Juan, 3 Lunes		3€
ANDÉN 11 CAFÉ Avda. Ruíz Jarabo, 11 <i>Foodie Trufa</i>		2,5€
BAR PEPE Ayda. Ruíz Jarabo, 2 <i>Brandada con jamón, huevo y trufa</i>		3€
BAR TERUEL Rubio, 4 - Bajo <i>Saco de dormir trufado</i> Domingo noche y Lunes		2,5€
CAFETERÍA SARTO Tozal, 12 Domingo		3€
CERVECERIA GASTRONÓMICA "LA REINA" Pza. del Torico, 6 <i>Cazuelita de puré trufado</i>		2,5€
EL FIGÓN DE TERUEL Yagüe de Salas, 4 <i>Cuna de patatas con setas, Jamón de Teruel y trufa</i>		3,5€
GRAN CAFÉ DE TERUEL Tozal, 34 <i>Volován de espinacas, bacon y trufa negra</i>		2,5€
GREGORY Paseo del Óvalo, 5 <i>Tosta con trufa negra</i>		2,5€
HOTEL ISABEL DE SEGURA Ronda del Turia, 1 <i>Risotto celestial!</i>		2,5€
ISAVISS GASTROBAR- LOUNGE CLUB Pza. del Torico, 16 <i>Cuchara de patata con queso y huevo de codorniz trufado</i>		2,5€
LA BARRICA - PINCHOS Abadía, 5 <i>Oro negro de saturno</i> Domingo noche y martes		2,5€
LA BARRICA - TAPAS Paseo del Óvalo, s/n <i>Cometa trufa</i> Domingo noche y lunes		3,5€
LA CANTINA DEL BESO Comandante Fortea s/n Domingo noche		2,5€
LA CASONA (Rte. Amalia) Camino de la Estación, 6 <i>Montadito trufado</i> Domingo noche		3€

LAS 4 ESQUINAS San Juan, 6 <i>Las 4 Esquinas trufadas</i>		3€
LAS MAÑICAS Santa Emerenciana, 4 - Bajo <i>Bocado di Cardinale il trufatto!</i> Domingo		3€
LOS JUNCOS San Juan, 16 <i>Carpaccio de carrillera y yema trufada</i> Domingo		3,5€
PURA CEPA Tozal, 4 <i>Arroz meloso de rabo de toro, setas y trufa</i> Domingo y lunes		3,5€
RTE. MÉTODO Avda. Segorbe, 1 <i>Nuestra versión del arroz con aires nuevos</i> Domingo noche y lunes		3€
RTE. AMBELES Ronda Ambeles, 6 <i>Tosta de berenjena, con trufa y lágrimas de foie</i> Domingo noche y lunes		4€
RTE. CAFÉ 1900- BODEGA Plaza Carlos Castel, 8 <i>Latkes con gulas y trufa</i>		3,5€
RTE. LOS AMANTES Avda. Sagunto, 16 <i>Tapa trufada los Amantes</i> Domingo		2,5€
TAPI & TAPEA Av. de Sagunto, 9 <i>Marimonte</i>		3€
TERCER TIEMPO Ronda del Parque, 10 <i>Crema de verduras con crujiente de panceta y aceite trufado</i>		2,5€
TORICO GOURMET- LA PLAZA Pza. del Torico, 4 <i>Parmentier patata trufada con crujiente de jamón</i> Miércoles		2,5€

Con 1 copa de **Viñas del Vero Roble** o **San Miguel**

Tapas a partir de **2,50€**

1€ +



PROVINCIA

LA TABERNA Plaza Mayor, s/n <i>Esencia de Albarracín</i>	ALBARRACÍN		3€
PARADOR DE ALCAÑIZ Castillo Calatravos, s/n <i>Cincuenta Aniversario</i>	ALCAÑIZ		25€
HOTEL GUADALUPE Plaza de España, 8 <i>Sopa trufada en conserva</i>	ALCAÑIZ		3€
GASTROBAR - MICELIOS Calle Nicolás Sancho Padre, 3 <i>Pulguita de jamón con huevo frito trufado</i>	ALCAÑIZ		2,5€
RTE. DUQUE DE CALABRIA Camino de Rascaña, 5 <i>Papada con borraja y trufa</i>	MANZANERA		3€
ASADOR LA MARTINA Urbanización la Pinada, 1 <i>Vouillevant solomillo trufado</i> Lunes	MORA DE RUBIELOS		2,5€
RTE. EL TRÉBOL C/. Diputación, 4 <i>Aires de Teruel</i> Jueves	MORA DE RUBIELOS		3,5€
COMPLEJO LA TRUFA NEGRA Avda. Ibañez Martín, 10-14 <i>Constelación vela trufada sobre órbita de boletus</i>	MORA DE RUBIELOS		3€
EL ESCALÓN Pza. de la Iglesia s/n <i>Trufiescalón</i>	MORA DE RUBIELOS		3€
HOTEL RESTAURANTE ATALAYA Carretera Sagunto - Burgos km 81 <i>Homenaje a mi tierra</i>	SARRIÓN		4,5€
HOTEL- RTE TORRES DE ALBARRACIN Carretera, 10 <i>Crema de boletus con aroma de Trufa de Teruel y crujiente de Jamón de Teruel</i>	TORRES DE ALBARRACIN		3€



DEL 1 DE FEBRERO AL 4 DE MARZO, PLATOS ESTRELLA CON TRUFA NEGRA

TERUEL

AMBIGÚ JAMÓNBAR Pza. de San Juan, 3 <i>Huevo frito trufado</i> Lunes		5€
ASADOR RTE. EL MERCAO Plaza Amantes s/n <i>Canelones de rabo de toro con trufa rallada</i> Domingo noche y lunes		13,5€
BAR RTE. PEPE Avda. Ruíz Jarabo, 2 <i>Hojaldre relleno de ternera guisada a la Trufa Negra</i>		12€
BAR TERUEL Rubio, 4 - Bajo <i>Huevos rotos con matanza y Trufa Negra</i> Domingo noche y Lunes		10€
BOULEVARD Paseo del Óvalo, 3 <i>Huevos con Jamón de Teruel y Trufa Negra</i>		7€
CAFETERÍA SARTO Tozal, 12 <i>Huevos Sarto con Trufa Negra</i> Domingo		8€
EL FIGÓN DE TERUEL Yagüe de Salas, 4 <i>Huevo frito sobre timbal de arroz con Jamón de Teruel y puré</i>		10€
GREGORY Paseo del Óvalo, 5 <i>Huevos trufados con patatas a lo pobre</i>		10€
LA BARRICA - PINCHOS Abadía, 5 <i>Patatas gajo con mayonesa de trufa y Jamón de Teruel</i> Domingo noche y martes		6€
LA CANTINA DEL BESO Comandante Fortea s/n <i>Huevos rotos con trufa</i> Domingo noche		9€
PARADOR DE TERUEL Ctra. Sagunto- Burgos km 122,5 <i>Ternasco de Aragón confitado con migas, trufa y borraja</i>		25€
PORTAL DE GUADALAVIAR Salvador, 16 Edif. H. Reina Cristina <i>Fusión del pulpo rockero y la trufa</i>		21€
PURA CEPA Tozal, 4 <i>Huevo frito con patatas y trufa</i> Domingo y lunes		6€

RTE. MÉTODO Avda. Segorbe, 1 <i>Boletus, confitado con cremoso de patata, yema de corral. Ahumado al momento!!</i> Domingo noche y lunes		18€
RTE. AMBELES Ronda Ambeles, 6 <i>Espaguetis con tuber melanosporum</i> Domingo noche y lunes		10€
RTE. CAFÉ 1900- BODEGA Plaza Carlos Castel, 8 <i>Huevos ecológicos con Jamón de Teruel y patatas de Cella con Trufa negra</i>		15€
RTE. EL COCEDERO Avda. Sagunto, 51 <i>Migas del pastor con huevo trufado y granada</i>		9€
RTE. LOS AMANTES Avda. Sagunto, 16 <i>Carpaccio de buey con queso curado de Albarracín y Trufa negra</i> Domingo		13,5€
TALLER COCINA DE TERUEL Ctra. Cubla, 4 <i>Erizo de mar gratinado con su muselina trufada</i>		10,45€
TAPI & TAPEA Av. de Sagunto, 9 <i>Huevos rotos con gulas y trufa natural</i>		10€
TERCER TIEMPO Ronda del Parque, 10 <i>Huevos rotos con mousse de pato, Jamón de Teruel y trufa rallada</i>		7€
TORICO GOURMET- LA PLAZA Pza. del Torico, 4 <i>Huevos revueltos con Trufa de Teruel y cebolleta sobre parmentier de patata</i> Miércoles		10€

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



PROVINCIA

RTE. LOS MAÑOS Venta del Aire, s/n <i>Carpaccio de gamba con foie y vinagreta de pistachos con Trufa Negra</i>	ALBENTOSA		15,9€ 2 pax
PARADOR DE ALCAÑIZ Castillo Calatravos, s/n <i>Crujiente de ternera con salsa de beronia y trufa</i>	ALCAÑIZ		22€
GASTROBAR - MICELIOS Nicolás Sancho, 3 bajos <i>Huevo 63º con gratén de Trufa Negra</i>	ALCAÑIZ		8€
HOTEL STA BÁRBARA Avda. Teruel, 21 <i>Tormenta de Júpiter</i>	ANDORRA		17€
RTE. LA FONDICA Ctra. Camarena km. 1,8 <i>Migas de pastor con huevo en dos cocciones, fruta y tuber melanosporum</i> Lunes y martes	LA PUEBLA DE VALVERDE		10,5€
RTE. EL TRÉBOL C/. Diputación, 4 <i>Ensalada de foie y trufa con frutos rojos</i> Jueves	MORA DE RUBIELOS		13,5€
ASADOR LA MARTINA Urbanización la Pinada, 1 <i>Risotto trufado con ternera</i> Lunes	MORA DE RUBIELOS		9€
HOTEL - RTE. MASÍA LA TORRE Ctra. A-232 km 21,6 <i>Crema de cebolla y trufa, con vieira y yema confitada</i>	MORA DE RUBIELOS		5,5€

www.teruellturismo.es
www.trufadeteruel.com