

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. Consejos:

- 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.
- Para limpiar la trufa, antes de su consumo, es recomendable utilizar agua fría y un pequeño cepillo para quitar la tierra de sus rugosidades.



Otras formas de conservación:

Puesto que esta delicia culinaria no está disponible en fresco durante todos los meses del año, la Trufa negra de Teruel se puede conservar de las siguientes maneras:

- Con su jugo natural.
- Con aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón (D.O.).
- Con brandy (aunque la maderización modifica sus aromas).
- También se puede congelar para poder consumirla durante el año.

Para consumir trufa congelada, no hay que descongelarla, sino que es mejor rallarla sobre aquel plato que estemos cocinando. Así, si no la utilizamos entera, puede seguir conservándose congelada.



Valor nutricional y propiedades gastronómicas

Es un alimento poco energético, muy digestivo, y al que se le atribuye un gran poder afrodisíaco... Una trufa está compuesta de agua en cantidades que pueden oscilar entre el 75 y el 90%, y como componentes "secos" destacar el potasio y el magnesio.



Complejo La Trufa Negra.

Hotel Masía La Torre



Preparación:

La Trufa *Tuber Melanosporum*, aporta un particular sabor y aroma a nuestros platos, convirtiéndola en una verdadera joya en la cocina. Casa a la perfección con multitud de preparaciones, pero sin duda, la mejor forma de utilizarla es fresca, como complemento en ensaladas, pastas, arroz, pescados, carnes, aves, etc. También forma parte de numerosas salsas a las que impregna de ese aroma fuerte y persistente tan característico.

Por su aroma y sabor con gran personalidad, no debe mezclarse con otros alimentos que puedan enmascarar dichas características, (por ejemplo, ajos, vinagre...).

En el caso de utilizarse para cocinar platos calientes y elaborados, se añadirá siempre en el último "golpe de calor", ya que no requiere tan apenas cocción.

Fuente:www.trufadeteruel.com

LOS MARTES
DE LA TRUFA

Talleres dirigidos con
cocina en directo

Precio 10 euros
(Plazas limitadas)

Las Jornadas incluyen varios talleres, para conocer trucos de conservación de la Trufa Negra de Teruel, pero sobre todo maneras de prepararse. Cocina en directo de la mano de cocineros expertos. Precio por persona: 10 euros. Incluye la degustación de 4 propuestas con Trufa, maridadas con Viñas del Vero o San Miguel.

- Martes 10 de febrero – El Mercao – **Teruel**. 19,30 horas.
- Martes 17 de febrero – Rte. Empeltre – **Alcañiz**. 19 horas. Participan: H. Guadalope, Rte. Almendro´s. Rte. Neres y Empeltre.

Más información e inscripción a los talleres en:
CONEXIÓN IMAGINATIVA S.L.
Tfno. 978 61 20 52 – info@conexionimaginativa.com

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL

#TrufaTeruel



Menús y tapas de lujo con "Trufa de Teruel"

Alcachofas con huevo a baja temperatura y Trufa Negra de Teruel. Luis Estopiñán.

Del 6 de febrero al 1 de marzo
2015

I MERCADO DE TRUFA FRESCA EN TERUEL

Por primera vez en Teruel, la Plaza del Torico se impregnará del aroma a trufa, con la organización de un mercado de trufa el domingo 15 de febrero, donde se podrá adquirir Trufa fresca, además de otros productos elaborados con este exquisito producto, tesoro de nuestra tierra.



SORTEO

Entre todas las personas que se acerquen esa mañana por la plaza del Torico, se sorteará una Trufa de 50 gr.

- Domingo 15 de febrero – **Pza. del Torico**. 12 a 14 horas.

www.teruelturismo.es
www.trufadeteruel.com

COLABORAN



PATROCINAN



ORGANIZAN



III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL

Establecimientos participantes

TERUEL*

AMBIGÚ JAMÓNBAR Plaza San Juan, 2 <i>Daditos de queso trufado de Albarracín</i> Lunes	T
BAR CORREOS Yagüe de Salas, 2 - <i>Comemos x Sarrión</i> Domingo Tarde	T
BAR POLIDEPORTIVO S. FERNANDO Barbastró, 1 Tel.: 978 62 09 37 <i>Tortilla Trufada</i>	T
BAR RTE. PIZZAK Avda. Sagunto, 9 - Tel.: 978 60 92 03 <i>Chupito de hinojo con patata de Cella aromatizado con aceite de trufa</i> Lunes	T M
BAR TERUEL Rubio, 4, - Tel.: 978 60 10 03 <i>Tradición Trufada</i> Martes	T
CAFÉ 1900 Plaza del Torico, 8 <i>Nido de patata trufada</i>	T
CAFETERÍA SARTO Tozal, 12 - Tel.: 978 60 20 39 <i>Trupi</i> Domingo	T
CERVECERIA LA REINA Pza. del Torico, 6 Pendiente nombre de Tapa. Abierto a partir 16 de febrero.	T
EL MERCAO Pza. Amantes s/n, - Tel.: 978 62 48 54 <i>Encuentra tu Trufa</i>	T D 35€
EL MILAGRO Ctra. Sagunto - Burgos km 123 - Tel.: 978 60 30 95 <i>Secreto de Teruel Trufado con camisa de Jamón de Teruel (D)</i> Todas las noches excepto Viernes y Sábado	D 30€
GRAN CAFÉ DE TERUEL Joaquín Costa, 34 - Tel.: 978 61 78 13 <i>Hummus a la Trufa.</i>	T
GREGORY Paseo Óvalo, 5 - Tel.: 978 60 05 80 <i>Caliente: Gambas con trufa // Frío: Champiñones con trufa</i>	T
HOGAZA Bartolomé Esteban, 10 - Tel.: 978 60 58 04 <i>Tarde de invierno</i> Domingos todo el día y lunes noche	T
HOTEL ISABEL DE SEGURA Ronda del Turia, 1 - Tel.: 978 62 07 51 <i>Cojonudo de Teruel</i>	T
LA BARRICA Abadía, 5 <i>Carbonara con huevo trufado</i> Domingo noche y martes	T
LA MENTA Bartolomé Esteban, 10 - Tel.: 978 60 58 04 <i>Picantón con muselina de patata, jugo natural y Trufa (D)</i> Domingos todo el día y lunes noche	D 35€
LA TIERRETA Francisco Piquer, 6 - Tel.: 978 61 79 23 <i>Huevo frito en dos cocciones con tagliatella de patata y ralladura de trufa (D)</i> Lunes y miércoles noche, martes completo excepto festivos	D 35€
MESÓN EL ÓVALO Paseo del Óvalo, 2 - Tel.: 978 61 82 35 <i>Risotto de Setas y Trufa (D)</i> Lunes	D 30€
PURA CEPA Tozal, 4 <i>Pura Trufa</i> Domingos noche y Lunes todo el día	T
RTE. AMBELES Ronda de Ambeles, 6 - Tel.: 978 61 08 06 <i>Alcachofa con salsa de mostaza foie y trufa</i> Domingo noche y lunes	T D 30€
RTE. LOS AMANTES Avda. Sagunto, 16 - Tel.: 978 60 60 06 <i>Cojonudo Trufado</i> Domingo	T M
RTE. MIGAS Avda. de los Hostales s/n - Tel.: 978 60 56 13 <i>Brandada de bacalao trufada con guacamole, Doritos y espuma de remolacha (D)</i> Domingos tarde	D 38€
RTE. RUFINO Ronda de Ambeles, 36 - Tel.: 978 60 55 26 <i>Tortas de bacalao con Piñones y trufa (D)</i> Domingos noche y lunes noche	D 35€
RTE. VENECIA Santa Cristina, 2 - Tel.: 978 60 10 10 <i>Tartaleta de Setas Silvestres al Graten de Trufa de Sarrión</i> Domingo noche	T M
TORICO GOURMET- LA PLAZA Pza. del Torico, 4 <i>Huevos gourmet</i>	T
YAÍN RESTAURANTE Pza. de la Judería, 9 - Tel.: 978 62 40 76 <i>Bacalao al pil pil trufado(D)</i> Lunes	D 38€

* Excepto del 20 al 22 de febrero (Bodas de Isabel de Segura)

PROVINCIA

LA TABERNA Plaza Mayor, 6 <i>Albóndiga de ternasco con crema de boletus y trufa</i>	ALBARRACÍN Tel.: 978 70 03 17	T
EMPELTRE Ramón J Sender, 8 Bajo Izq. <i>Huevo frito trufado "de bocado" (D)</i> Domingo y lunes	ALCAÑIZ Tel.: 978 83 88 84	D 40€
HOTEL GUADALOPE Pza. España 8 <i>Nuestro Equilibrio entre Trufa y Queso</i>	ALCAÑIZ Tel.: 978 83 07 50	T M
HOTEL MOLINO ALTO Ctra. Miravete, 0,8 <i>Alcachofa con corazón de trufa</i> Lunes y martes	ALIAGA Tel.: 978 77 17 34	T D 35€
ALMENDRO'S José Adán, 5 <i>Papada enconfitada con Trufa en costra de olivo</i> Lunes	CALANDA Tel.: 978 84 6 8 02	T
HOTEL SPA BALFAGÓN Avda. Maestrazgo, 20 <i>Rodaballo encostrado con queso de Tronchón y trufa sobre fondo gulas (Plato de carta 18 €)</i>	CANTAVIEJA Tel.: 964 18 50 76	T D
EL GRANERO Avda. Aragón, 42 <i>Secreto Trufado</i>	MONTALBÁN Tel.: 978 75 01 05	T D 32€
CASA EMILIO Ctra. Teruel, 23 (Rincón de Ademuz) <i>Zar</i> Lunes tarde	TORREBAJA Tel.: 978 78 30 04	T
RTE. NERES <i>Pez espada con crema de calabaza salsa Ginebra trufada y escalopa de foie (D)</i>	TORRECILLA DE ALCAÑIZ Tel.: 978 85 21 00	M D 35€
HOTEL RTE. TORRES DE ALBARRACÍN Carretera, 10 <i>Croqueta de Jamón de Teruel y Boletus al aroma de Trufa</i>	TORRES DE ALBARRACÍN Tel.: 978 70 60 38	T
HOSPEDERIA EL BATAN Ctra. Comarcal A1512- Km 43 <i>Coulant de Queso de oveja de Albarracín con Melanosporum (Maridaje con suplemento) (D)</i>	TRAMACASTILLA Tel.: 978 70 60 70	D 47€
HOTEL RTE. LOS MAÑOS Venta del Aire <i>Huevos rotos con Jamón D.O. y Trufa rallada (D)</i>	ALBENTOSA Tel.: 978 78 58 63	D 30€
RTE. CASA AMPARÍN Estación de Mora, 10 <i>Tostada de huevo de codorniz y Trufa</i>	ALBENTOSA Tel.: 978 78 02 22	T
LA CASA DE LA ESTACIÓN Ctra. Manzanera, Km. 1 <i>Menú degustación de Trufa</i>	ESTACIÓN DE MORA Tel.: 978 11 19 52	D 38€
HOSTAL MANZANERA Tomás María Ariño, 112 <i>Solomillo de cerdo, setas, maíz y Trufa</i>	MANZANERA Tel.: 978 78 18 08	T M D 35€
RTE. DUQUE DE CALABRIA Camino de Rascaña, 5 <i>Hamburguesa de Secreto rellena de foie con Trufa, en salsa al Oporto</i>	MANZANERA Tel.: 978 78 18 21	T
BAR CAÑASECA Agustín Planas Sancho 3 <i>Delicia de Trufa</i>	MORA DE RUBIELOS	T
EL ESCALÓN Pza. de la Iglesia, s/n <i>EL Escalón Trufa</i>	MORA DE RUBIELOS	T
FUENJAMÓN Juan Alberto Belloch, s/n <i>Pudin</i> Miércoles	MORA DE RUBIELOS Tel.: 978 80 05 35	T
HOTEL - RTE. MASÍA LA TORRE Ctra. A-232 Km. 21,6 <i>Segunda versión de rotos trufados</i>	MORA DE RUBIELOS Tel.: 978 80 63 12	T D 30€
HOTEL LA TRUFA NEGRA Avda. Ibáñez Martín, 10-14 <i>Dúo de arroces trufados con setas y teja de morro crujiente</i>	MORA DE RUBIELOS Tel.: 978 80 71 44	T D 45€
RTE. EL RINCONCICO Bº Santa Lucía, 4 <i>Brandada trufada de bacalao y confitura de tomate</i> Martes	MORA DE RUBIELOS Tel.: 978 80 60 63	T D 45€
LAGASO Avda. Valencia, 24 bajo <i>Crujiente de cerdo con ajoceite de trufa</i>	MORA DE RUBIELOS Tel.: 978 80 61 12	T D 30€
LA POSADA DE MOSQUERUELA Mayor, 16 <i>Paletilla de Cordero a baja temperatura con aroma de azafrán y Trufa Melanosporum (D)</i> De lunes a jueves	MOSQUERUELA Tel.: 978 80 53 22	D 34€
HOTEL LOS LEONES Plaza de Igual y Gil, 3 <i>Borrajás con jamón, puré de ajo y huevo trufado</i>	RUBIELOS DE MORA Tel.: 978 80 44 77	D 39,9€
MASÍA DEL CURA Ctra. Noguereuelas, Km. 1,450 <i>Morro de cerdo trufado</i> Jueves	RUBIELOS DE MORA Tel.: 978 80 46 19	T D 30€



● Establecimientos de la Comarca Gúdar-Javalambre
www.turismogudarjavalambre.com

La Asociación Teruel Empresarios Turísticos, conjuntamente con la Asociación de Truficultores de Teruel y la Asociación Turística Gúdar-Javalambre, presentan las Terceras Jornadas Gastronómicas Provinciales de la Trufa Negra de Teruel.

Un total de 52 establecimientos nos van a hacer disfrutar del glamour sensitivo que este tesoro gastronómico aporta a la cocina. La Trufa Negra de Teruel será el ingrediente estrella tanto en sencillas tapas como en platos mucho más elaborados.

- Tapas "de lujo" con trufa Negra de Teruel por 2 €
- Menús del Día con Trufa al precio de 15€
- Menús Especiales 100x100 Lujo a partir de 30 €.



Tapa + vino
Viñas del Vero Roble
O
San Miguel

3,00€



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