

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

La provincia de Teruel es un territorio privilegiado para el cultivo de la trufa negra, hongo que crece bajo la tierra y que sólo se desarrolla en zonas de clima mediterráneo y en determinados suelos, principalmente pobres, entre los 150 y los 1.500 metros de altitud.

Hoy, en la provincia de Teruel hay más de **6.000 hectáreas dedicadas al cultivo de la trufa**, la mayor parte de ellas, en la comarca de Gúdar-Javalambre, con más de 4.000 hectáreas de plantaciones truferas. Esta comarca cuenta ya con **empresas dedicadas a la conservación y transformación de la trufa** para dar lugar a diversos productos que van más allá de la trufa fresca, como embutidos, quesos, aceites, licores y hasta productos cosméticos que utilizan la trufa negra como ingrediente diferencial. Además, en la **comarca de Gúdar Javalambre** se ofrecen ya actividades turísticas relacionadas con la cultura de la trufa, gestando esta nueva modalidad de ocio conocida como "trufiturismo".



Maneras de utilizarla:

La Trufa *Tuber Melanosporum*, aporta un particular sabor y aroma a nuestros platos, convirtiéndola en una verdadera joya en la cocina. Esta exquisitez culinaria, 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.



Receta:

Una forma muy sencilla de tomarla es laminada con aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón sobre pan de Cañada de Teruel y una pizca de sal.



II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL

Un tesoro gastronómico, regalo de nuestra tierra



Del 13 de febrero al 9 de marzo
(hasta el 31 de marzo en la Comarca de Gúdar-Javalambre)

Rascas

Pide tu "rasca" con cada tapa o menú y descubre lo que esconde el "oro negro de la tierra turolense" que estas jornadas ponen... a tu alcance.

1 trufa negra fresca de 50 gr., tapas y menús gratis y diferentes productos trufados se esconden tras estas trufas. En total más de 300 rascas premiados.



www.teruelturismo.es

Talleres gratuitos:

Las jornadas incluyen 2 talleres gratuitos, dirigidos al público en general, para conocer trucos de uso y conservación de la Trufa Negra de Teruel.

- Miércoles 19 de febrero – **Alcañiz**. 19 horas.
- Miércoles 26 de febrero – **Teruel**. 19 horas.

Más información e inscripción a los talleres en:
CONEXIÓN IMAGINATIVA S.L.

Tfno. 978 61 20 52 – info@conexionimaginativa.com

TRUCO DE CONSERVACIÓN

Cuando compramos una trufa fresca hay que conservarla como una joya. Lo primero que hay que hacer es lavarla con un cepillo en agua fría. A continuación, se envuelve en un paño y se coloca en la parte inferior del frigorífico metida en un frasco cerrado, el cual airearemos cada día. De esta manera, se puede mantener en perfectas condiciones durante unos diez días.

ORGANIZAN



#TrufaTeruel

PATROCINAN



COLABORAN



SORTEO

Visita www.trufadeteruel.com

Participa en el sorteo de un **viaje por la provincia de Teruel para dos personas** respondiendo a un sencillo cuestionario, antes del 21 de febrero y tendrás la oportunidad de conocer de cerca el **trufiturismo**.

Proveedores oficiales de las jornadas:



Tel.: 978 80 71 37



Tel.: 978 78 00 36



Tel.: 627 51 97 04

II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL

Establecimientos participantes

TERUEL*

BAR POLIDEPORTIVO SAN FERNANDO Barbastro, 1	T
<i>La huerta y el mar</i>	
BAR RTE. PIZZAK Avda. Sagunto, 9	T
<i>Bacalao trufado</i>	
Lunes	
CERVECERIA LA REINA Pza. del Torico, 6	T
<i>Huevo trufado con parmentier de boletus</i>	
Martes	
EL MILAGRO Ctra. Sagunto - Burgos km 123 - Tel.: 978 60 30 95	D 30€
<i>Croquetas líquidas de trufa</i>	
Todas las noches excepto Viernes y Sábado	
GRAN CAFÉ DE TERUEL Joaquín Costa, 34	T
<i>Tartaleta trufada de Jamón de Teruel, bacon y champiñones</i>	
GREGORY Paseo Óvalo, 5	T
<i>Huevos rotos con aceite de trufa</i>	
HOGAZA Bartolomé Esteban, 10	T
<i>Manita Aromatizada</i>	
Domingos todo el día y lunes noche	
HOTEL ISABEL DE SEGURA Ronda del Turia, 1 - Tel.: 978 62 07 51	T M
<i>Higos con Trufa y Foie</i>	
LA BARRICA Abadía, 5	T
<i>Rabo de toro guisado con gratinéed de trufa</i>	
Domingo noche y martes	
LA MENTA Bartolomé Esteban, 10 - Tel.: 978 60 58 04	D 30€
<i>Espuma de patata ecológica con huevo poché y trufa</i>	
Domingos todo el día y lunes noche	
LA TIERRITA Francisco Piquer, 6	T
<i>Eclósión de huevo trufado</i>	
Domingo, lunes y miércoles noche, martes completo excepto festivos	
MESÓN EL ÓVALO Paseo del Óvalo, 2 - Tel.: 978 61 82 35	M D 30€
<i>Huevos rotos con gambas y trufa de Sarrión</i>	
Lunes	
PLACE Pza. del Torico, 20 - Tel.: 978 60 84 06	M
<i>Huevos escalfados con suave crema de boletus trufados y polvo de Jamón de Teruel (sólo fines de semana)</i>	
PURA CEPA Tozal, 4	T
<i>Cucharita de Lujo</i>	
Domingos noche y Lunes todo el día	
RINCÓN DEL PINCHO Tomás Lozano, 5	T
<i>Buñuelo de Trufa</i>	
RTE. RUFINO Ronda de Ambeles, 36 - Tel.: 978 60 55 26	D 30€
<i>Entrecôte con crema de queso de Teruel y Trufa rallada</i>	
Domingos noche y lunes noche	
RTE. AMBELES Ronda de Ambeles, 6 - Tel.: 978 61 08 06	M
<i>Sinfonías con aroma de trufa</i>	
Domingo noche y lunes	
RTE. LOS AMANTES Avda. Sagunto, 16 - Tel.: 978 60 60 06	T M
<i>Trufa en buena compañía</i>	
Domingo	
RTE. MIGAS Avda. de los Hostales s/n - Tel.: 978 60 56 13	T D 30€
<i>Huevos rotos SXXI</i>	
RTE. VENECIA Santa Cristina, 2 - Tel.: 978 60 10 10	T M
<i>Huevo trufado con calçots de Valls</i>	
TALLER COCINA DE TERUEL Ctra. Cubla, 4 - Tel.: 978 61 83 62	D 30€
<i>Terrina de Foie Trufada</i>	
YAÍN RESTAURANTE Pza. de la Judería, 9 - Tel.: 978 62 40 76	M
<i>Solomillo de cerdo de Teruel con salsa de setas y trufa</i>	
Domingo y martes noche. Lunes	

* Excepto del 21 al 23 de febrero (Bodas de Isabel de Segura)



PROVINCIA

LA TABERNA Plaza Mayor, 6	ALBARRACÍN	T
<i>Especial "la taberna" al aroma de trufa</i>	Tel.: 978 70 03 17	
HOTEL RTE. TORRES DE ALBARRACÍN	TORRES DE ALBARRACÍN	T
Carretes, 10	<i>Cama de patata de Torres con huevo de codorniz y aroma de trufa</i>	
	Tel.: 978 70 60 38	
HOSPEDERÍA EL BATÁN	TRAMACASTILLA	D 47€
Ctra. comarcal A1512 - Km. 43	<i>Solomillo de vaca cubierto con fondo de foie de Santa Eulalia, brisura de Tuber Melanosporum y brandy de Jerez</i>	
	Tel.: 978 70 60 70	
CASA EMILIO Ctra. Teruel, 23 (Rincón de Ademuz)	TORREBAJA	T
<i>Bacalao al estilo turianense</i>	Tel.: 978 78 30 04	
Lunes tarde		
HOTEL GUADALUPE Pza. España 8	ALCAÑIZ	T M D 30€
<i>Sabores de la Tierra con aroma de trufa</i>	Tel.: 978 83 07 50	
Menú 15 (L-J) Menú degustación (V-D)		
PARADOR DE TURISMO Castillo Calatravos, s/n	ALCAÑIZ	D 30€
<i>Menú degustación "El Parador"</i>	Tel.: 978 83 04 00	
RTE. MADRE LUZ Ctra. La Estanca, s/n	ALCAÑIZ	T M D 30€
<i>Tubérculos D.O. Teruel</i>	Tel.: 978 72 21 10	
RTE. EL ROYAL Pol. Industrial el Royal, s/n	ALCORISA	T
<i>Royal con Trufa Negra</i>	Tel.: 978 84 00 07	
HOTEL SANTA BÁRBARA Híjar s/n	ANDORRA	T
<i>Aroma de Trufa</i>	Tel.: 978 88 01 587	
ALMENDRO'S José Adán, 5	CALANDA	T
<i>Huevo trufado de oro</i>	Tel.: 978 84 6 8 02	
Lunes		
HOTEL SPA BALFAGÓN Avda. Maestrazgo, 20	CANTAVIEJA	
<i>Raviolis trufados, crema de queso de Tronchón y polvo de Jamón de Teruel (Plato de carta: 12 €)</i>	Tel.: 964 18 50 76	
HOTEL RTE. LOS MAÑOS Venta del Aire	ALBENTOSA	D 30€
<i>Suprema de Bacalao con verduritas trufadas</i>	Tel.: 978 78 58 63	
RTE. CASA AMPARÍN Estación de Mora, 10	ALBENTOSA	T
<i>Tostada de huevo de codorniz y trufa</i>	Tel.: 978 78 02 22	
BAR LA TASCA Hispano América, 1	ALCALÁ DE LA SELVA	T
<i>Sabor de Alcalá</i>	Tel.: 978 80 12 24	
Lunes		
LA CASA DE LA ESTACIÓN	ESTACIÓN DE MORA	D 35€
Ctra. Manzanera, Km. 1	Tel.: 978 11 19 52	
<i>Menú degustación trufado</i>		
EL RINCÓN DE L'ABADÍA Mayor 10	FUENTES DE RUBIELOS	D 30€
<i>Tortellacci de patata, mantequilla aromática, trufa negra y parmigiano</i>	Tel.: 978 80 42 62	
Martes noche y miércoles		
HOSTAL MANZANERA Tomás María Ariño, 112	MANZANERA	T M D 30€
<i>Albóndiga de bacalao y trufa</i>	Tel.: 978 78 18 08	
EL ESCALÓN Pza. de la Iglesia, s/n	MORA DE RUBIELOS	T
<i>Patatas+huevo+trufa</i>		
FUENJAMÓN Juan Alberto Belloch, s/n	MORA DE RUBIELOS	T
<i>La seta y la gamba</i>		
Miércoles		
HOTEL - RTE. MASÍA LA TORRE	MORA DE RUBIELOS	T D 35€
Ctra. A-232 Km. 21,6	Tel.: 978 80 63 12	
<i>Hojaldre de setas y trufa</i>		
RTE. EL RINCONCICO Bº Santa Lucía, 4	MORA DE RUBIELOS	T D 33€
<i>Panceta de cerdo en 2 cocciones, con cremoso de patata trufada</i>	Tel.: 978 80 60 63	
Martes		
LAGASO Avda. Valencia, 24 bajo	MORA DE RUBIELOS	T D 30€
<i>Tosta de cebolla trufada, setas y jamón</i>	Tel.: 978 80 61 12	
RTE. MELANOSPORUM	MORA DE RUBIELOS	T D 45€
Avda. Ibáñez Martín, 10-14	Tel.: 978 80 71 44	
<i>Croqueta casera de cocido trufada, con tamarindo y cebolla crujiente</i>		
LA POSADA DE MOSQUERUELA Mayor, 16	MOSQUERUELA	D 30€
<i>Paletilla de cordero deshuesada con trufa laminada</i>	Tel.: 978 80 53 22	
HOTEL LOS LEONES Plaza de Igual y Gil, 3	RUBIELOS DE MORA	D 39€
<i>Borrajás con jamón, puré de ajo y huevo trufado</i>	Tel.: 978 80 44 77	
MASÍA DEL CURA	RUBIELOS DE MORA	T D 30€
Ctra. Noguera, Km. 1,450	Tel.: 978 80 46 19	
<i>Morro de cerdo con trufa de Teruel</i>		
RTE. SERRÓN Teruel, 2	SARRIÓN	D 36€
<i>Lomo de cerdo relleno de jamón D.O., queso y carne picada con compota de manzana y trufa</i>	Tel.: 665 50 50 49	
HOTEL RTE. EL ASTURIANO	SARRIÓN	D 30€
Ctra. Sagunto-Burgos, km 81-300	<i>Menú degustación "El Asturiano"</i>	



● 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 Segundas Jornadas Gastronómicas Provinciales de la Trufa Negra de Teruel.

Un total de 50 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 Degustación 100x100 Lujo a partir de 30 €.

Tapa + vino joven
 "Viñas del Vero"

3,00€



Vino recomendado para maridar los Menús Degustación.
Chardonnay Colección y Viñas del Vero Crianza