Click to prove you're human

Trompas de la muerte

Trompeta de los muertos, trompeta negra, cuerno de la abundancia y algún que otro tenebroso y siniestro nombre para la Craterellus cornucopioides. Las trompetillas de la muerte, una de las setas comestibles más deliciosas que podemos encontrar en nuestros montes. Índice Son una delicia para los aficionados a la micología, pero su nombre puede generar interrogantes sobre su seguridad alimentaria. Afortunadamente, estas setas, aunque poseen un aspecto oscuro y misterioso, no son venenosas. Su carne escasa y elástica es una delicia en la cocina, y su sabor intenso y versátil las convierte en un ingrediente apreciado en numerosas recetas. Aunque su nombre pueda evocar un aura sombría, las trompetas de la muerte son, en realidad, un tesoro culinario seguro para disfrutar. Nombres de las trompetillas de la muerte La trompeta negra es una seta muy común y por lo tanto conocida y consumida en aquellas zonas donde aparece, por lo que tiene un gran abanico de nombres populares. Como siempre depende mucho de la zona de recolección. Aunque el nombre científico de esta seta sea Craterellus cornucopioides, quizás el nombre más habitual sea trompeta de los muertos o de la muerte. Aunque también se llama trufa de los pobres por su delicioso sabor, seta trompeta, cuerno de la abundancia, trompetes, trompetes de la mort, trompeta de la mort o rossinyol negre (en Catalunya), saltzaperretxiko beltz (Euskadi) Como reconocer las trompetas setas de la muerte Tanto por la forma atrompetada de esta deliciosa especie micológica, como por su color gris oscuro tirando a negro, poco habitual, nos encontramos antes una especie fácil de identificar. Desde el punto de vista macroscópico estas son las características de Craterellus cornucopioides Sombrero: El diámetro de craterellus cornucopioides puede llegar hasta los 12 cm, y el color depende mucho del grado de humedad y del estado del hongo. A mayor humedad y mayor estado de desarrollo tiende a tonos más negros, mientras que con poca humedad y en ejemplares jóvenes los tonos son más grisáceos. La lisa cutícula presenta a veces unas finas vetas longitudinales y el borde es claramente lobulado con recorrido irregular. El nombre de esta especie de setas trompetas de la muerte describe muy bien su forma atrompetada, con un hueco interior que recorre todo el ejemplar hasta el pié. Laminas: son inexistentes Carne: por la forma de esta seta la carne de cada ejemplar es escasa y elástica, aunque su potente sabor hace de ellas una de las setas más consumidas y utilizadas. Donde buscar trompetas de la muerte Si queremos recolectar trompeta negra, craterellus cornucopioides, bien para consumir enseguida o para hacer acopio de ellas y deshidratar trompetas para utilizarlas el resto de la temporada debemos buscarlas en zonas muy concretas. A estas pequeñas trompetas setas les gustan los terrenos muy húmedos, principalmente en bosques de hayas y robles. Les gusta mucho el musgo, los líquenes y los restos de hojas en descomposición Una buena zona para localizarlas son las paredes de los barrancos o en las turberas. Les encanta la humedad Cuando buscar trompeta de los muertos Los craterellus cornucopioides son una especie principalmente otoñal, aunque puede empezar a aparecer a finales de verano y prolongar sus salidas hasta bien entrado el invierno. Las trompetas toleran bien el frio. La amplia y variada distribución de bosques peninsulares hace que en tiendas especializadas de venta de setas silvestres las podamos encontrar casi durante todo el año. Además se trata de una seta de muy fácil deshidratación, mediante secadero tradicional o utilizando un secadero de setas. Así que estamos hablando de una de las setas más fáciles de encontrar en tiendas de setas especializadas. La trompeta seta negra aguanta muy bien el tipo una vez recolectada y si la mantenemos refrigerada podremos consumirla pasados varios días desde que la trajimos del monte. Es una de las setas más agradecidas junto al perrechico. Una ventaja más, sin duda! Si en una de nuestras salidas a por setas encontramos unas trompetas setas negras, podemos estar seguros de que vamos a encontrar alguna más. De hecho las trompetas negras crecen en grupos numerosos y en grandes cantidades. Si encontramos un buen setal de trompetas seguramente estamos ante uno de los más bellos espectáculos micológicos de la naturaleza. No es extraño encontrar el suelo tapizado de ellas. Para su recolección debemos ser cuidadosos ya que dependiendo del grado de humedad podemos romperlas si estiramos de ellas. Normalmente podemos recolectarlas arrancándolas con cuidado, pero si se resisten, sólo tendremos que utilizar una navaja para setas para ayudar a extraerlas de la tierra. Y si esa navaja tiene un cepillo en la base, además podremos limpiar los restos que se hayan quedado adheridos. ¿Puedo confundir la trompeta de la muerte con otra seta tóxica? La respuesta es clara. No podemos confundir Cratherellus cornuccopioides. trompetes de la mort, con otra especie tóxica. Ya hemos dicho que tanto su peculiar forma de trompeta como su homogéneo color son muy particulares en el reino fungi. La trompeta seta muy sencilla de reconocer, no tanto de encontrar :-). De hecho, la única variedad con la que podríamos confundir trompetas de los muertos sería con otra variedad de craterellus también comestible, C. cinereus La C. cinereus, posee un tono gris más claro, presenta el himenio con pliegues visibles y marcados, y su sabor es dulzón con un cierto aroma a ciruela. ¡Buenísima también! Fotografías de trompetas de la muerte Estamos hablando de una de las setas más codiciadas por los recolectores, por lo que a buen seguro lo primero que hacemos cuando las encontramos en el monte, no es recolectarlas. Sacamos la cámara fotográfica o el móvil y echamos unas cuantas fotos de trompetillas de la muerte o C. cornucopioides. Estas trompetillas negras son muy fotogénicas y conseguir buenas imágenes de ellas también es una satisfacción para el recolector micológico. Las trompetas de la muerte en la cocina Los cratherellus o trompetillas de la muerte, son hongos comestibles muy versátiles en la cocina y las podrás utilizar en un buen número de recetas. Además, la facilidad con la que se puede deshidratar en casa o adquirir fresca o deshidratada en algún comercio de productos silvestres, hace que sea una de las más utilizadas. Incluso se puede utilizar trompeta negra en polvo previamente desecada. No debes tener miedo en utilizar trompetas negras en salsas, revueltos, risottos, o como acompañamiento de carnes o guisada. Queda deliciosa de cualquier manera Su delicioso sabor similar al de la trufa negra de invierno, ademas de tener un color parecido, han hecho que popularmente se le haya nombrado la trufa de los pobres. Las trompetas de los muertos son muy utilizadas para darle color a las salsas Si quieres saber cual es la mejor manera de cocinar trompeta de los muertos, te recomendamos este artículo Trompeta negra siempre cocinada No es recomendable su consumo sin cocinarla previamente. Se recomienda una cocción de al menos 20 minutos para evitar indigestiones ya que a algunas personas les resultan difíciles de digerir. Si además utilizamos trompeta de los muertos deshidratada, es una especie que potencia su sabor, por lo que resulta ideal para darle sabor a salsas de acompañamiento. ¿Qué propiedades tiene la trompeta negra? No solo se trata de una especie deliciosa en la cocina, sino que además la seta trompeta de la muerte refuerza nuestro sistema inmunitario, y si las consumimos conseguiremos un aporte extra de minerales como Zinc (especialmente) y Cobre y de vitaminas del grupo B (B2 y B3). También es rica en proteínas y posee propiedades antioxidantes. Como la gran mayoría de las setas su consumo conlleva un bajo aporte calórico por lo que se recomiendan en dietas de adelgazamiento Las trompetas de los muertos previenen alteraciones de la glándula tiroides y son una fuente excelente de aminoácidos esenciales. ¡Salud y seta trompeta de la muerte! Hoy vamos a hablar de un tipo de seta que se le conoce por nombres comunes como trompetas de la muerte, trompeta de los muertos, trompeta negra, cuerno de la abundancia y algún que otro nombre siniestro. Su nombre científico es Craterellus cornuccopioides y es una de las setas comestibles más sabrosas que se pueden encontrar. A pesar de que tiene un nombre bastante siniestro es considerada un buen comestible y es protagonista en numerosos platos como guarnición y como ingrediente principal. En este artículo te vamos a enseñar cómo debes diferenciar las trompetas de la muerte, donde encontrarlas y sus características principales. Características principales Dado que es una seta considerada como un gran comestible es muy conocida y consumida en todas las zonas donde suele aparecer. Esto hace que tenga un gran abanico de nombres populares y que en cada zona se le conozca por un nombre diferente. Todos estos nombres dependen de la zona donde se recolecte y no tiene demasiada dificultad. Algunas personas lo llaman como trufa de los pobres ya que tiene un delicioso sabor pero se vende a un precio mucho más barato. Como su propio nombre indica tiene una forma atrompetada y suele tener un color gris oscuro tirando a negro. Hay algunos ejemplares que tienen un color negro completo pero son menos habituales. Esto hace que sea un especie fácilmente de identificar y que se puede recolectar hasta por los más novatos de este mundillo. Apenas tiene confusiones apreciables con otra setas, y mucho menos venenosas, por lo que es una recolección totalmente segura. Vamos analizar sus características. Posee un sombrero que suele llegar hasta los 12 centímetros de diámetro y con un color que depende del grado de humedad y del estado del hongo en el que se encuentra en ese momento. Si el hongo tiene una madurez algo más alta y se desarrolla a mayor humedad vemos cómo tiene los tonos más negros. Por otro lado, ejemplares más jóvenes y que tienen menos humedad desarrollan un color más grisáceo. Es una forma de poder diferenciar más o menos facil un aquellos individuos jóvenes de aquellos más desarrollados. Presenta una cutícula muy lisa con unas finas vetas longitudinales en algunas ocasiones. El borde de la cutícula es claramente lobulado y tiene un recorrido irregular. Como es de esperar, el nombre que tiene esta seta se debe a su forma atrompetada y que posee un hueco en el interior que va recorriendo todo el ejemplar hasta el pie. No tiene ningún tipo de láminas. Esto le hace ser fácilmente diferencia de otras especie de setas, no sólo por el color y la forma de trompeta, sino por la inexistencia de láminas. Su carne es escasa y elástica aunque tiene un gran potente sabor. Esto hace que sea una de las setas más consumidas y utilizadas en la gastronomía. También está relacionada con otras variedades de setas como el cantharellus cornucopioides para ampliar conocimientos sobre estos hongos. Hábitat de las trompetas de la muerte Para poder buscar las trompetas de la muerte debemos conocer su hábitat y área de distribución. Se puede recolectar para consumir en seguida o para hacer acopio de ellas. Se pueden deshidratar para utilizar el resto de la temporada de diferentes formas. Para poder encontrar gran cantidad de ejemplares de trompetas de la muerte debemos buscar terrenos muy húmedos. Principalmente se encuentran en aquellos bosques de hayas y robles con alto grado de humedad. Normalmente se pueden desarrollar y se suelen desarrollar cerca del musgo y los líquenes. Estas plantas son capaces de otorgarles la humedad que requieren para desarrollarse en buenas condiciones. También se pueden encontrar frecuentemente debajo de las hojas en descomposición. Como mencionamos en otros artículos la hojarasca es un componente principal y necesario para el buen desarrollo de las setas. Y es que propicia el mantenimiento de la humedad necesario y la creación de nueva materia orgánica para mantener la fertilidad del suelo y permitir el desarrollo de la setas. Una buena zona para localizar a las trompetas de la muerte son las paredes de los barrancos o en las turberas donde existe un alto grado de humedad y una gran cantidad de materia orgánica en descomposición. El papel de los líquenes en el ecosistema también influye en su desarrollo. La etapa para buscar a las trompetas de la muerte es principalmente en otoño. Sin embargo, también puede aparecer a finales de verano y prolongar sus salidas hasta bien entrado el invierno. Esto depende de las temperaturas y de las precipitaciones que exista en cada momento. Estas setas tolera muy bien el frío por lo que las bajas temperaturas no van a ser un problema. La amplia y variada área de distribución de los bosques peninsulares hace que existan numerosas tiendas de venta especializadas de setas silvestre. Es aquí donde las podemos comprar durante casi todo el año. Si las queremos recolectar por nosotros mismos, tan sólo necesitamos saber la época del año y lo que vamos a mencionarte más adelante. Se puede deshidratar fácilmente con un deshidratador eléctrico de alimentos para utilizarla durante toda la temporada. Si la recolectamos, debemos mantener la refrigerada para consumir lo pasado varios días como máximo. Es una de las setas más agradecidas a la hora de la recolección. Como recolectar a las setas de la muerte Por último, siquiera recolectar estas setas de veras está seguro de si tiene suficiente grado de humedad para tirar de ella sin llegarlas a romper. Hay que fijarse en que suelen crecer en grupo numerosos y en grandes cantidades. Se encontramos un buen setal de estas trompetas seguramente estemos ante uno de los espectáculos micológicos más bellos de la naturaleza. Hay que ser cuidadosos para recolectar. Si se resisten tan sólo tendremos que utilizar una navaja para poder extraerlas de la tierra. De esta forma, podemos limpiar los restos que se hayan adherido de tierra y no perjudicar a la seta. Como hemos mencionado antes no existe ninguna confusión de esta seta con otra especie tóxica. Su peculiar forma de trompeta con su homogéneo color hace una de las setas más particulares de este reino. Esto hace que su recolección pueda ser realizada hasta por los más novatos en este mundillo. Espero que con esta información puedan conocer más sobre las trompetas de la muerte. Ni su nombre ni su aspecto nos haría pensar que estamos ante una delicia gourmet. La trompeta negra, también llamada trompeta de los muertos o trompeta de la muerte, es una seta exquisita de carne delicada y agradable sabor, tremendamente versátil en los fogones. Tanto es así, que se le conoce como la trufa de los pobres. La trompeta de los muertos tiene un color gris ceniza-pardo, que ennegrece con humedad. Posee un sombrero muy embutido, estrecho, en forma de trompeta (de ahí su nombre). Crece a la sombra de robles, hayas, castaños y en zonas musgosas, y se recolecta a finales del verano y en otoño. Su limpieza es fácil, basta con cepillarla, evitando el contacto con el agua. Recetas con trompeta negra La seta trompeta de la muerte es un sabroso ingrediente en multitud de platos, como arroces, pastas, sopas, guisos de carne y pescado, calderetas, salteado de trompetas con huevo frito o las virutas de jamón ibérico y puré de patata, que se puede preparar con setas frescas o secas aquí puedes ver la receta. También se pueden consumir crudas en ensaladas, como guarnición e incluso funcionar como condimento sustituto de la sala si la seta deshidratada la transformamos en polvo.Además de una delicia gastronómica, estas setas silvestres poseen numerosas propiedades nutricionales que reforzarán nuestro sistema inmunitario. Son ricas en vitamina B, minerales y proteínas. Su bajo aporte de calorías, las convierten en un producto esencial en dietas de adelgazamiento. La carne de estas setas es elástica y de textura cartilaginosa. Comprar Trompeta de la muerte fresca Una de sus particularidades es que se prestan muy bien al deshidratado. Esto permite comprar setas durante todo el año a un precio más reducido que el de las setas frescas. Si vas a comprar setas deshidratadas, consérvalas en un ambiente seco, preferiblemente en un bote de cristal con tapa hermética alejado de focos de calor. Para hidratarlas, déjalas hervir en agua durante un minuto o déjalas en remojo durante una hora. Una vez hidratadas se pueden utilizar como si fueran frescas y su tamaño aumentará 10 veces más aproximadamente. Comprar Trompeta de la muerte deshidratada Trompeta de los muertos, trompeta negra, cuerno de la abundancia y algún que otro tenebroso y siniestro nombre para la Craterellus cornucopioides. Las trompetillas de la muerte, una de las setas comestibles más deliciosas que podemos encontrar en nuestros montes. Índice Son una delicia para los aficionados a la micología, pero su nombre puede generar interrogantes sobre su seguridad alimentaria. Afortunadamente, estas setas, aunque poseen un aspecto oscuro y misterioso, no son venenosas. Su carne escasa y elástica es una delicia en la cocina, y su sabor intenso y versátil las convierte en un ingrediente apreciado en numerosas recetas. Aunque su nombre pueda evocar un aura sombría, las trompetas de la muerte son, en realidad, un tesoro culinario seguro para disfrutar. Nombres de las trompetillas de la muerte La trompeta negra es una seta muy común y por lo tanto conocida y consumida en aquellas zonas donde aparece, por lo que tiene un gran abanico de nombres populares. Como siempre depende mucho de la zona de recolección. Aunque el nombre científico de esta seta sea Craterellus cornucopioides, quizás el nombre más habitual sea trompeta de los muertos o de la muerte. Aunque también se llama trufa de los pobres por su delicioso sabor, seta trompeta, cuerno de la abundancia, trompetes, trompetes de la mort, trompeta de la mort o rossinyol negre (en Catalunya), saltzaperretxiko beltz (Euskadi) Como reconocer las trompetas setas de la muerte Tanto por la forma atrompetada de esta deliciosa especie micológica, como por su color gris oscuro tirando a negro, poco habitual, nos encontramos antes una especie fácil de identificar. Desde el punto de vista macroscópico estas son las características de Craterellus cornucopioides Sombrero: El diámetro de craterellus cornucopioides puede llegar hasta los 12 cm, y el color depende mucho del grado de humedad y del estado del hongo. A mayor humedad y mayor estado de desarrollo tiende a tonos más negros, mientras que con poca humedad y en ejemplares jóvenes los tonos son más grisáceos. La lisa cutícula presenta a veces unas finas vetas longitudinales y el borde es claramente lobulado con recorrido irregular. El nombre de esta especie de setas trompetas de la muerte describe muy bien su forma atrompetada, con un hueco interior que recorre todo el ejemplar hasta el pié. Laminas: son inexistentes Carne: por la forma de esta seta la carne de cada ejemplar es escasa y elástica, aunque su potente sabor hace de ellas una de las setas más consumidas y utilizadas. Donde buscar trompetas de la muerte Si queremos recolectar trompeta negra, craterellus cornucopioides, bien para consumir enseguida o para hacer acopio de ellas y deshidratar trompetas para utilizarlas el resto de la temporada debemos buscarlas en zonas muy concretas. A estas pequeñas trompetas setas les gustan los terrenos muy húmedos, principalmente en bosques de hayas y robles. Les gusta mucho el musgo, los líquenes y los restos de hojas en descomposición Una buena zona para localizarlas son las paredes de los barrancos o en las turberas. Les encanta la humedad Cuando buscar trompeta de los muertos Los craterellus cornucopioides son una especie principalmente otoñal, aunque puede empezar a aparecer a finales de verano y prolongar sus salidas hasta bien entrado el invierno. Las trompetas toleran bien el frio. La amplia y variada distribución de bosques peninsulares hace que en tiendas especializadas de venta de setas silvestres las podamos encontrar casi durante todo el año. Además se trata de una seta de muy fácil deshidratación, mediante secadero tradicional o utilizando un secadero de setas. Así que estamos hablando de una de las setas más fáciles de encontrar en tiendas de setas especializadas. La trompeta seta negra aguanta muy bien el tipo una vez recolectada y si la mantenemos refrigerada podremos consumirla pasados varios días desde que la trajimos del monte. Es una de las setas más agradecidas junto al perrechico. Una ventaja más, sin duda! Si en una de nuestras salidas a por setas encontramos unas trompetas setas negras, podemos estar seguros de que vamos a encontrar alguna más. De hecho las trompetas negras crecen en grupos numerosos y en grandes cantidades. Si encontramos un buen setal de trompetas seguramente estamos ante uno de los más bellos espectáculos micológicos de la naturaleza. No es extraño encontrar el suelo tapizado de ellas. Para su recolección debemos ser cuidadosos ya que dependiendo del grado de humedad podemos romperlas si estiramos de ellas. Normalmente podemos recolectarlas arrancándolas con cuidado, pero si se resisten, sólo tendremos que utilizar una navaja para setas para ayudar a extraerlas de la tierra. Y si esa navaja tiene un cepillo en la base, además podremos limpiar los restos que se hayan quedado adheridos. ¿Puedo confundir la trompeta de la muerte con otra seta tóxica? La respuesta es clara. No podemos confundir Cratherellus cornuccopioides. trompetes de la mort, con otra especie tóxica. Ya hemos dicho que tanto su peculiar forma de trompeta como su homogéneo color son muy particulares en el reino fungi. La trompeta seta muy sencilla de reconocer, no tanto de encontrar :-). De hecho, la única variedad con la que podríamos confundir trompetas de los muertos sería con otra variedad de craterellus también comestible, C. cinereus La C. cinereus, posee un tono gris más claro, presenta el himenio con pliegues visibles y marcados, y su sabor es dulzón con un cierto aroma a ciruela. ¡Buenísima también! Fotografías de trompetas de la muerte Estamos hablando de una de las setas más codiciadas por los recolectores, por lo que a buen seguro lo primero que hacemos cuando las encontramos en el monte, no es recolectarlas. Sacamos la cámara fotográfica o el móvil y echamos unas cuantas fotos de trompetillas de la muerte o C. cornucopioides. Estas trompetillas negras son muy fotogénicas y conseguir buenas imágenes de ellas también es una satisfacción para el recolector micológico. Las trompetas de la muerte en la cocina Los cratherellus o trompetillas de la muerte, son hongos comestibles muy versátiles en la cocina y las podrás utilizar en un buen número de recetas. Además, la facilidad con la que se puede deshidratar en casa o adquirir fresca o deshidratada en algún comercio de productos silvestres, hace que sea una de las más utilizadas. Incluso se puede utilizar trompeta negra en polvo previamente desecada. No debes tener miedo en utilizar trompetas negras en salsas, revueltos, risottos, o como acompañamiento de carnes o guisada. Queda deliciosa de cualquier manera Su delicioso sabor similar al de la trufa negra de invierno, ademas de tener un color parecido, han hecho que popularmente se le haya nombrado la trufa de los pobres. Las trompetas de los muertos son muy utilizadas para darle color a las salsas Si quieres saber cual es la mejor manera de cocinar trompeta de los muertos, te recomendamos este artículo Trompeta negra siempre cocinada No es recomendable su consumo sin cocinarla previamente. Se recomienda una cocción de al menos 20 minutos para evitar indigestiones ya que a algunas personas les resultan difíciles de digerir. Si además utilizamos trompeta de los muertos deshidratada, es una especie que potencia su sabor, por lo que resulta ideal para darle sabor a salsas de acompañamiento. ¿Qué propiedades tiene la trompeta negra? No solo se trata de una especie deliciosa en la cocina, sino que además la seta trompeta de la muerte refuerza nuestro sistema inmunitario, y si las consumimos conseguiremos un aporte extra de minerales como Zinc (especialmente) y Cobre y de vitaminas del grupo B (B2 y B3). También es rica en proteínas y posee propiedades antioxidantes. Como la gran mayoría de las setas su consumo conlleva un bajo aporte calórico por lo que se recomiendan en dietas de adelgazamiento Las trompetas de los muertos previenen alteraciones de la glándula tiroides y son una fuente excelente de aminoácidos esenciales. ¡Salud y seta trompeta de la muerte! Craterellus cornucopioides TaxonomíaReino: FungiDivisión: BasidiomycotaClase: AgaricomycetesOrden: CantharellalesFamilia: CantharellaceaeGénero: CraterellusEspecie: C. cornucopioides(L.) Pers.[editar datos en Wikidata] La trompeta de los muertos (Craterellus cornucopioides) es una especie de hongo comestible, del género Craterellus, perteneciente a la familia Cantharellaceae. Su basónimo es Peziza cornucopioides L. 1753.[1] Es un hongo oscuro, casi negro. Su seta no resulta atractiva, pero tiene un sabor muy bueno. Es difícil de encontrar debido a su pequeño tamaño y a su color oscuro, que fácilmente se confunde con la hojarasca en el suelo del bosque. El cuerpo fructífero tiene forma de embudo y mide hasta 3 centímetros de ancho por 4 centímetros de alto, su color es negruzco cuando esta húmedo, es más claro casi gris cuando esta seco. Crece en las zonas húmedas de los bosques de coníferas en la mitad del invierno y comienzo de la primavera. Craterellus cornucopioides es una seta comestible, muy sabrosa estando fresca o seca. ↑ «Craterellus cornucopioides». Index Fungorum (en inglés). CAB International, Centraalbureau voor Schimmelcultures (CBS) y Landcare Research New Zealand Limited (eds.). Wikimedia Commons alberga una categoría multimedia sobre Craterellus cornucopioides. //www.mykoweb.com/CAF/species/Craterellus_cornucopioides.html (en inglés) Craterellus cornucopioides (en inglés) Datos: Q857903 Multimedia: Craterellus cornucopioides / Q857903 Obtenido de «