



## AÑO I Nº 1 / JULIO - SEPTIEMBRE 2006

### CONTENIDO

- 1. **Crema de Calabaza con Boletos y Senderue-  
las** por D. Estrada Aristimuño..... 2

### FOTO DE JULIO



*Ophrys tenthredinifera*  
Autora: Dianora Estrada A.

### FOTO DE AGOSTO



*Ptychoverpa bohemica*  
Autor: Demetrio Merino A.

### FOTO DE SEPTIEMBRE



*Hibiscus rosa-sinensis*  
Autor: Alex González A.



AÑO I Nº 1 / JULIO - SEPTIEMBRE 2006

## CREMA DE CALABAZA CON BOLETOS Y SENDERUELAS

por D. Estrada Aristimuño

e-mail: micobotanicajaen@gmail.com

Micobotánica-Jaén AÑO I Nº 1 (2006) ISSN 1886-8541

### Ingredientes

- 1kg. de calabaza.
- 20 g. de boletos secos o 1 boleto fresco (*Boletus edulis*, *B. aereus* o *B. pinophilus*).
- 10 g. de senderuelas secas (*Marasmius oreades*).
- 1 cebolla mediana.
- 1 puerro.
- Aceite de oliva virgen extra.
- 1 pastilla de caldo de pollo.
- 250 ml. de leche o de nata líquida.

### Preparación

Quitar la piel a la calabaza, cortarla en trozos y ponerla al fuego en una cacerola con agua junto con los boletos (si están secos), las senderuelas y la pastilla de caldo.

Calentar el aceite en una sartén y dorar la cebolla y el puerro cortados en trozos pequeños (si se utilizan boletos frescos, laminarlos y dorarlos junto con la cebolla y el puerro).

Cuando la calabaza se haya ablandado, apagar el fuego, sacar las senderuelas y reservar aparte. El resto, triturar en la batidora junto con la cebolla y el puerro.

Colocar de nuevo al fuego durante 5 minutos la mezcla triturada y añadir la leche o la nata. Revolver. Rectificar de sal si hiciera falta y añadir una pizca de pimienta y cominos. Las senderuelas enteras se añaden al final como tropezones y para adornar el plato.





## AÑO I Nº 1 / JULIO - SEPTIEMBRE 2006

**Dirección, edición y maquetación:** Dianora Estrada Aristimuño.

**Consejo Editorial:** Dianora Estrada Aristimuño (Secretaria/Tesorera de la Asociación Botánica y Micológica de Jaén). Demetrio Merino Alcántara (Presidente de la Asociación Botánica y Micológica de Jaén).

Micobotánica-Jaén es una revista de botánica y micología de la **Asociación Botánica y Micológica de Jaén** que publica trimestralmente desde el año 2006 en formato electrónico, artículos de investigación, de opinión, trabajos de revisión, tesis, proyectos, trabajos de fin de carrera, informes, recetas gastronómicas y otros.

Admitimos cualquier artículo relacionado con nuestros fines y actividades, proceda de donde proceda, y sujeto únicamente a las normas de buena convivencia y respeto a las personas.

El Consejo Editorial decidirá los artículos que se publiquen. Los artículos deberán enviarse a la dirección de correo electrónico de la Asociación, micobotanicajaen@gmail.com, con los datos precisos y de acuerdo con las normas especificadas en el apartado **COLABORACIONES**.

### CONDICIONES DE USO

Las fotografías publicadas en Micobotánica-Jaén (incluyendo las de la Asociación Botánica y Micológica de Jaén) no son de dominio público. Tienen el copyright © de los fotógrafos que las hicieron y están siendo usadas bajo su permiso.

Todas las fotografías de Micobotánica-Jaén pueden ser usadas gratuitamente con fines no lucrativos o con objetivos educativos no comerciales bajo las siguientes condiciones:

El crédito del copyright © debe nombrar al fotógrafo. Los correos electrónicos de todos ellos se encuentran por orden alfabético en la sección Índice de Autores (**INDICE**).

Se hará un enlace a **Micobotánica-Jaén** (<http://www.micobotanicajaen.com>) como fuente de las fotografías. Se hará una notificación a los fotógrafos sobre el uso de sus fotografías.

Por favor, contacte con el fotógrafo correspondiente para negociar el precio del uso comercial de las fotografías contenidas en Micobotánica-Jaén. Si se hace un uso indebido, no autorizado o comercial (o un uso no comercial en el que no se atribuya a su autor el copyright de su fotografía) de cualquier fotografía contenida en Micobotánica-Jaén o en la Asociación Botánica y Micológica de Jaén, la parte afectada (el fotógrafo) podrá ejercer su derecho de cobrar un mínimo de 500 € por cada una a la(s) persona(s) que no haya(n) respetado las condiciones de uso.

### COLABORACIONES

Aceptamos colaboraciones para la publicación de artículos técnicos y científicos relacionados con la botánica y la micología. De igual forma son bienvenidas las crónicas de excursiones y/o jornadas botánicas y micológicas, recetas gastronómicas que incluyan setas, y cualquier otra sugerencia para el mejor funcionamiento de esta revista.

Todas las colaboraciones deberán ser dirigidas a la dirección de correo: micobotanicajaen@gmail.com.

### NORMAS DE PUBLICACIÓN

- Todos los artículos serán enviados en castellano o en cualquier otra lengua oficial del Estado Español, traducidos al castellano, a la dirección de correo electrónico citada anteriormente.
- Se publicará todo el material recibido hasta 15 días antes del cierre de cada trimestre. Fuera de este plazo será publicado el trimestre siguiente.
- Todas las colaboraciones deberán estar identificadas con el nombre completo del autor o autores y dirección de correo electrónico.



AÑO I Nº 1 / JULIO - SEPTIEMBRE 2006

## CÓMO CITARNOS

Se ruega citar el contenido de nuestros artículos de la siguiente forma:

Apellidos, nombre autor (año): "Título del artículo". Micobotánica-Jaén Año X, Nº X: hipervínculo de la página donde se encuentra el contenido (este dato se encuentra en la parte de arriba de su navegador).

Ejemplo: **Pancorbo Maza, F. (2007): "APORTACIONES MICOLÓGICAS 001". *Micobotánica-Jaén Año II, Nº 1*: <http://www.micobotanicajaen.com/Revista/Articulos/Fichas/Fichas001/Fichas001.html>.**

Se entiende que los textos y fotos enviados por los colaboradores son de su propiedad y/o autoría. De no ser así, se ruega respetar el derecho de autor o tener su autorización para la publicación de los mismos. El Consejo Editorial se reserva el derecho de no publicar cualquier artículo que considere inadecuado por su contenido o que no cumpla con las normas establecidas en los puntos anteriores.

**Micobotánica-Jaén** no se hace responsable de los artículos publicados en esta revista, ni se identifica necesariamente con los mismos. Los autores son únicos responsables del copyright del contenido de sus artículos.