

LA TRUFA

BOILURRA

Subterránea, negra, desconocida, preciado tesoro gastronómico, afrodisiaca y toque de distinción en cualquier preparación culinaria.

El alimento más caro en la actualidad, mitificada por los grandes de la gastronomía.



PATATAS DE ALAVA Y TRUFAS A LA SARTEN

Ingredientes:

- Trufas frescas
- Patatas
- Grasa de oca
- Sal y pimienta

Elaboración:

Lavar y secar bien las trufas, cortarlas en láminas. Pelar y lavar las patatas; cortarlas en rodajas. Poner un poco de grasa de oca en una sartén y dorar las patatas. En el último momento echar las láminas de trufa; saltearlas junto a las patatas. Salpimentar, retirar del fuego y servir.
Puede acompañar a cualquier plato de carne.



Una actividad que une micología y gastronomía

Excursiones organizadas para descubrir un hongo escondido y misterioso, a la par que un exquisito manjar

LA TRUFA

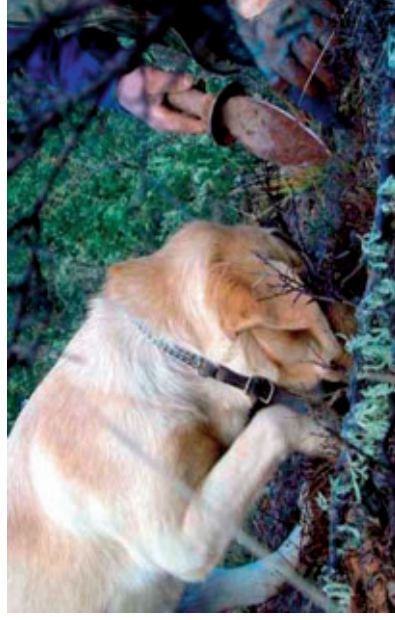
POSIBILIDAD DE COMPRAR TRUFA FRESCA

LA ACTIVIDAD SE OFERTA CUALQUIER DIA DE LA SEMANA.

OFERTA A LA CARTA:

- Charla sobre las características ecológicas y cultivo de la trufa + Demostración de recogida con perro trufero
- Charla + Demostración de recogida + Pequeño almuerzo a base de trufa
- Charla + Demostración de recogida + Comida a base de trufa

(Consultar posibilidad de alojamiento y visitas guiadas a los monumentos y lugares de interés)

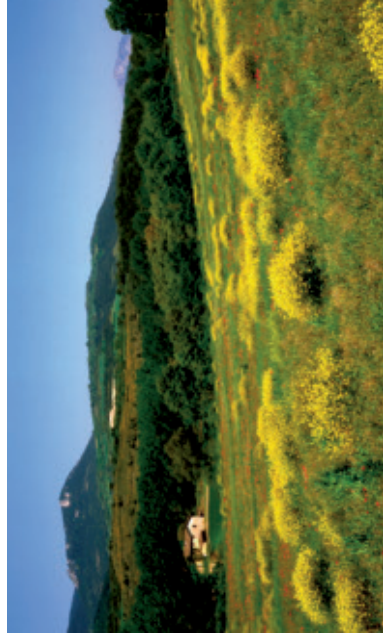


GASTRONOMIA
NATURALEZA
ARTE Y CULTURA

En esta zona de Álava se cultivan los dos tubérculos más importantes en gastronomía, la patata y la trufa, uniéndolas obtendremos resultados sorprendentes.

**GASTRONOMÍA SUBTERRÁ-
NEA**
TRUFAS Y PATATAS

Os proponemos visitar una de las truferas de Alava.



TORRE SAMANIEGO



www.valdegovia.com

Valdegovia



Gaubea

**VISITAS GUIADAS PARA
DESCUBRIR LA TRUFA**
**BOILURRA AURKITZEKO
GIDATUTAKO BISITALDIAK**

PERIODO DE VISITAS

De Noviembre a Marzo

BISITALDI DENBORALDIA

Azarotik Martxora

INFORMACION Y RESERVAS
945 35 30 40 / 664 17 15 57