

Boletus erythropus Pers.

Aparece a finales de primavera e inicios de verano, y vuelve a hacer su aparición desde comienzos a mediados del otoño. Frecuente en los bosques de robles y hayas, aunque en ocasiones también podemos encontrarlo en coníferas. Algo frecuente en el Parque.



Bosque mixto haya y roble, en los accesos a Peña Yerre, Lumbresas de Cameros.

Sombbrero: tiene dimensiones importantes, de 6 a 20 cm de diámetro, hemisférico, luego convexo y finalmente plano convexo. Superficie con cutícula aterciopelada, mate y seca, no separable, de color pardo marrón a marrón herrumbroso, al roce toma un color azul oscuro.

Himenio: tubos separables amarillos, verdosos, los poros son pequeños, redondos, inicialmente anaranjados, finalmente rojos, toman color azul oscuro a la presión. Esporada marrón olivácea.

Pie: grueso y voluminoso, lleno, más o menos cilíndrico, pero adelgazando hacia el ápice; de color amarillento, sin retículo, pero cubierto de abundantes y densos puntos rojos, que producen el efecto visual de parecer totalmente rojo.

Carne: espesa, firme, tierna de joven, amarillenta, al corte azulea de forma rápida e intensa, al cabo de unos minutos palidece. En ocasiones toma un color rojo en la base del pie. Olor débil, sabor suave y agradable.

MICROSCOPIA: esporas fusiformes de $13-15 \times 4-5,5 \mu\text{m}$, lisas, gutuladas. Basidios de $35-45 \times 10-15 \mu\text{m}$, claviformes y tetraspóricos. Cistidios de $35-60 \times 6-10 \mu\text{m}$, fusiformes, con forma de ánfora.

CONFUSIONES: con *Boletus luridus*, pero éste tiene el pie reticulado.

VALOR CULINARIO: el color de la carne no invita a su consumo, incluso en tiempos se consideraba que todos los boletos que azuleaban eran tóxicos, pero es un buen comestible después de cocinado; en crudo no debe ser consumido.