



Xunta de Galicia  
CONSELLERÍA DE  
EDUCACIÓN E O. U.

# IES DE FOZ

RÚA CASTELAO, S/N, 27780 FOZ (LUGO)

TFNO.: 982 141544

FAX: 982 132839

ies.foz@edu.xunta.es



FONDO SOCIAL  
EUROPEO

## XORNADAS MICOLÓXICAS DO I.E.S. DE FOZ 12 DE NOVEMBRO DE 2015

- 1--Croquetiñas de lactarius deliciosus-suillus luteus-hydnum repandum-laccaria laccata
- 2--Paté lactarius deliciosus con perdiz escabechada sobre costrón de pan frito
- 3--Rombiños de Quitche de lentinus edodes -Bovista plumbea con salmón Noruego
- 4- Follado de Cantharellus Cibarius-Xerocomus Badius-Suillus Luteus con costra
- 5-Tartaletas fundentes de shetake-clitopilus prunulus- xamón dá terra chá e relado de San Simón da Costa
- 6- Bocadiños de pizza de xerocomus Badius-Armillaria Mellea-Auriculae Judae con queixo de Arzua Ulloa e panceta de cocho celta dá Fonsagrada
- 7- Pleorotus Ostreatus á grella con ovo de paspallás con marmelada de mazá dá Pastoriza
- 8- Revolto de boletus erythropus-cantharellus tubaeformis con tona e pan decorado
- 9- Polbo grellado sobre leito de arroz caldoso de cantharellus cibarius-laccaria Amethystina ,e pó de boletus edulis en persillé.
- 10- Mexilóns en vinagreta de coprinus comatus-boletus edulis-tuber brumale con granada
- 11-Montadiño de agaricus brunescens-champiñón de paris e raxo con coulis de fungos
- 12-Chipirón recheo de morchella esculenta-hydnum repandum-tuber aestivum á grella
- 13-Lasaña de bejín gigante-macrolepiota procera con polo de curral e algas dá Mariña
- 14-Carne richada con cogumelos dá Serra do Xistral e prebe ao perfume de tuber melanosporum
- 15-Xeado de boletus sobre tulipa arumada a esencia de améndoas
- 16-Petisous de trufa con boletus edulis confitados e pó de azucre e cogumelos
- 17-Arroz con leite e tropezos de cantharellus tubaeformis-lutescens-rebozuelo

DEPARTAMENTO DE HOSTALERÍA 12 DE NOVEMBRO DO 2015