

El hígado de buey (*Fistulina hepatica*)

Se trata de una especie comestible con un **aspecto similar a un hígado**, que presenta el himenóforo con poros pequeños y redondeados de color crema ocráceo que **se mancha de rojizo al tacto** y un pequeño pie rudimentario con el que se une al sustrato. La **carne es bastante fibrosa, de color rojo sangre**, que segrega un líquido rojo sangre al corte. Fructifica generalmente desde **finales de verano hasta finales de otoño sobre tocones y troncos viejos de fagáceas**, frecuentemente de castaños y de robles melojos. Se encuentra con mayor frecuencia en el tercio norte peninsular.

En España apenas se recolecta con fines culinarios ni comerciales, a pesar de que es una especie comercializable (RD 30/2009). En cambio, en otros países como Alemania y EE.UU. tiene gran popularidad, ya que **se fríe a la plancha** como si se tratara de un filete de carne. Antes de consumir **se debe retirar una capa gelatinosa que se encuentra bajo la cutícula**. Se puede consumir cruda troceada en ensalada, aunque **se recomienda escaldar previamente para eliminar el ácido tánico**, compuesto que le aporta el sabor ácido que no es del agrado de algunas personas y que puede provocar intoxicaciones de tipo gastrointestinal. Presenta numerosas propiedades medicinales como cierta actividad antitumoral, bactericida y antioxidante.



Fistulina hepatica. Crédito Javier Marcos

Es una especie prácticamente **inconfundible con ninguna otra especie**, por lo que puede ser una especie fácilmente reconocible por cualquier aficionado. Aunque sorprendentemente hay un caso documentado de confusión de un adulto y dos niños en Alemania que sufrieron una intoxicación neurotóxica por consumo de *Hapalopilus*

rutilans, a pesar de que la carne es coriácea y suberosa, que le hacen prácticamente incomedible (ARRILLAGA & col., 2005).



J. Marcos

Hapalopilus rutilans. Crédito Javier Marcos