

El pollo de los bosques (*Laetiporus sulphureus*)

El pollo de los bosques es una especie con un **sabor que recuerda al pollo**, que presenta **numerosos sombreros semicirculares solapados entre sí, de un color amarillo azufre llamativo**. El himenóforo está formado por pequeños poros redondeados e inmutables, concoloros. Fructifica generalmente desde finales de verano hasta principios de otoño, sobre **troncos vivos de planifolios**, siendo frecuente en algarrobos, álamos, castaños, falsas acacias, robles y sauces, más raro en coníferas.

Es una especie **comestible mediocre de joven**, distribuido por toda la Península, donde apenas utilizada con fines culinarios, excepto en la Comunidad Valenciana que se conoce como **bolo o pa de moro de garrofera** (algarrobo), una de las ecologías más frecuentes de esta especie. En cambio, es muy apreciado en otros países europeos y asiáticos, ya que presenta numerosas propiedades medicinales como una cierta actividad antioxidante, antitumoral y antimicrobiana. No se recomienda consumir en crudo porque puede producir reacciones alérgicas, por lo que **se suele consumir a la plancha**. **Tampoco se aconseja consumir con alcohol**, porque se sospecha que es responsable de intoxicaciones (efecto antabus). Se puede conservar congelado tras un pequeño escaldado. De sus cuerpos fructíferos se pueden extraer colorantes biológicos de color amarillo (MORENO, 2010).



Laetiporus sulphureus. Crédito Javier Marcos

Dada sus características es una especie **prácticamente inconfundible**, por lo que puede ser una especie fácilmente reconocible por cualquier aficionado. Aunque algunos aficionados inexpertos pueden confundirla con *Meripilus giganteus* (no comestible) que

presenta los sombreros pardo ocráceos nunca amarillo azufre y el himenóforo con poros que ennegrecen al tacto.



Meripilus giganteus. Crédito Javier Marcos