

***Imleria badia* (Fr.) Vizzini** ( $\equiv$  *Xerocomus badius* (Fr.) E.-J. Gilbert)



Boleto bayo

© Miguel Ángel Ribes

***Suillellus luridus* (Schaeff.) Murrill** ( $\equiv$  *Boletus luridus* (Schaeff.))



Boleto cetrino, hongo de vaca

© Miguel Ángel Ribes

***Suillellus luridus* (Schaeff.) Murrill** ( $\equiv$  *Boletus luridus* (Schaeff.))



Boleto cetrino, hongo de vaca

© Javier Marcos

	<i>Imleria badia</i>	<i>Suillellus luridus</i>
<b>Sombrero</b>	Marrón oscuro a castaño, viscoso en tiempo húmedo	Color muy variable, de amarillo anaranjado a pardo amarillento, para oscurecer al final hasta el pardo oscuro. Superficie seca y mate, finamente aterciopelada
<b>Poros</b>	Blancuzcos amarilleando con la edad. Azulean al roce	Amarillos o anaranjados, pasando pronto al rojo anaranjado. Azulean fuertemente al roce
<b>Pie</b>	Cilíndrico a claviforme, de color pardo claro con fibrillas más oscuras. Sin retículo	Firme, robusto, de ventrudo a cilíndrico claviforme, engrosado y más ancho en la base, amarillo, dorado o azafranado, con un retículo manifiesto en relieve de color rojizo, con mallas alargadas y longitudinales
<b>Carne</b>	Blanco cremosa que azulea débilmente. Olor agradable. Sabor dulce a avellana	Amarilla, azuleando casi instantáneamente al corte, para luego palidecer hasta el amarillo pálido. De color rojo parduzco muy característico en la línea de contacto entre el sombrero y el inicio de los tubos
<b>Observaciones</b>	Ambas especies son diferenciables por el color del sombrero, de los poros, del pie y de la carne. <i>Suillellus luridus</i> es una especie comestible tras su cocción, como <i>Neoboletus erythropus</i> , pero no son comercializables.	