

**Rubroboletus pulchrotinctus (Alessio) Kuan Zhao & Zhu L. Yang** ( $\equiv$  *Boletus pulchrotinctus* Alessio)



© Jorge Hernanz

**Butyriboletus fechtneri (Velen.) D. Arora & J.L. Frank** ( $\equiv$  *Boletus fechtneri* Velen.)



© Miguel Ángel Ribes y Javier Marcos

**Butyriboletus regius (Krombh.) D. Arora & J.L. Frank** ( $\equiv$  *Boletus regius* Krombh.)



**Boleto real**

© José Cuesta y Miguel Ángel Ribes

	<i>Rubroboletus pulchrotinctus</i>	<i>Butyriboletus fechtneri</i>	<i>Butyriboletus regius</i>
<b>Sombrero</b>	Rosado sobre fondo ocre pálido, con el borde especialmente rosado	De blanco grisáceo a pardo claro con reflejos rosados. Al roce con tonalidades ocre	De color rojo carmín. Se agrieta con facilidad
<b>Poros</b>	Amarillos de joven, después anaranjados. Azulean débilmente al roce	Amarillo oro, después oliváceos. Azulean ligeramente al roce	Amarillo intenso. Azulean levemente al roce
<b>Pie</b>	Similar al sombrero, amarillento con esfumaciones ocre a rosadas, con retículo fino del mismo color que el pie	Amarillento con esfumaciones rojizas en la parte central. Azulea al tacto. Retículo fino del mismo color que el pie	Amarillo limón con esfumaciones rojizas hacia la base. Con retículo fino en el ápice. Azulea levemente al roce
<b>Carne</b>	Amarillo pálido, azulea débilmente. De sabor dulzón y olor desagradable, sobre todo en la madurez	Amarillo pálido, azulea al corte más intensamente en el ápice del pie. Sabor dulce, olor agradable y aromático	Amarillo intenso, ligeramente púrpura bajo la superficie; celeste claro al cortarla. Sabor y olor suaves y agradable
<b>Observaciones</b>	Las tres especies se diferencian por la combinación de colores del sombrero, poros, pie y carne. <i>B. fechtneri</i> y <i>B. regius</i> , aunque buenos comestibles cocinados, no son comercializables, además el segundo es bastante escaso. Se sospecha de la toxicidad de <i>R. pulchrotinctus</i> , incluso cocinado, por lo que se desaconseja su consumo.		