

***Suillus luteus* (L.) Roussel**



Babosa

© Miguel Ángel Ribes

***Neoboletus erythropus* (Pers.) C. Hahn (≡ *Boletus erythropus* Pers.)**



Pie rojo

© José María Costa

***Suillus mediterraneensis* (Jacquet. & J. Blum) Redeuilh**



Boleto granulado

© Pablo Pérez-Daniéls

	<i>Suillus luteus</i>	<i>Suillus mediterraneensis</i>	<i>Neoboletus erythropus</i>
<b>Sombrero</b>	Marrón más o menos oscuro, a veces un poco mamelonado, cutícula muy viscosa fácilmente separable del sombrero	Ocráceo amarillento a pardo rojizo, cutícula viscosa en tiempo húmedo, seca en tiempo seco, fácilmente separable	Marrón a castaño rojizo, seco, aterciopelado
<b>Poros</b>	Amarillo más o menos intenso, no cambian de color	Amarillentos, luego más pardos, exudan gotitas pardo rosáceas	Rojos, anaranjados, se vuelven azules al roce
<b>Pie</b>	Cilíndrico, blancuzco, con finas granulaciones rojizas por encima del anillo, que es amplio, algodónoso, viscoso y a veces pegado al pie o borde del sombrero	Cilíndrico, blanco amarillento ornamentado con las gotitas secas exudadas de los poros, sobre todo en la parte superior. Sin anillo	Robusto, punteado con granulaciones rojas que azulean al roce, no reticulado. Sin anillo
<b>Carne</b>	Blanca a ligeramente amarillenta, olor y sabor agradable	Blanca amarillenta, más intenso con la edad, olor y sabor dulzón	Amarilla, azul oscura inmediatamente al cortarla
<b>Observaciones</b>	Tanto <i>Suillus luteus</i> como <i>S. mediterraneensis</i> son comestibles, mejor jóvenes y compactos, retirando la cutícula viscosa, aunque se han citado ciertos trastornos gástricos con la segunda, que no es comercializable. <i>Neoboletus erythropus</i> , comestible después de cocinado, se diferencia bien por sus poros rojos y el azuleamiento de la carne, pero tampoco puede comercializarse.		