Mas
LA BOELLA
EVENTS

La cuina tradicional de Nadal a Mas La Boella

La cocina tradicional de Navidad a Mas La Boella

Reserves / Reservas

ventas@laboella.com
977 77 15 15



CALENDARI / CALENDARIO

28|11 Encesa de llums / Encendida de luces

12|12 Nit de les Empreses / Noche de las Empresas
13|12
19|12

24|12 Nit de Nadal / Nochebuena

25|12 Nadal / Navidad

26|12 Sant Esteve / San Esteban

31|12 Gala de Cap d'Any / Gala de Nochevieja

TAKE AWAY

RECEPTA DELS CANELONS DE LA BOELLA

Fulles de canelons – ¼ kg de carn de pollastre – ¼ kg de vedella – 1 ceba - 1 pastanaga – alls– 1 raig de conyac – tòfona - herbes aromàtiques – sal i oli. Beixamel : 1l de llet – 5 cullerades de farina – nou moscada, mantega, pebre.

PREPARACIÓ:

Rostiu tota la carn amb els alls, les cebes, la pastanaga i les herbes aromàtiques. A mig rostir, tireu-hi un raig de conyac. Després, retireu les herbes i guardeu a banda el suc del rostit. A continuació, trinxeu la carn rostida amb la tòfona al gust, amb l'ajut d'una màquina trituradora, i afegim una miqueta de beixamel per espessir.

Bulliu els canelons en una olla amb aigua, un raig d'oli, dues fulles de llorer i una mica de sal. Quan estiguin bullits, traieu-los i poseu-los en aigua freda per pararne la cocció. Esteneu-los en un drap de cuina perquè s'eixuguin.

Farciu-los amb la pasta preparada, enrotlleu-los i col·loqueu-los en una safata untada amb mantega.

Aboqueu la resta de beixamel per damunt dels canelons perquè s'escampi bé i quedi ben fina. A sobre, escampeu-hi el formatge ratllat. Introduïu-ho tot al forn a uns 200 °C aproximadament i, només al final, torreu-los al gratinador.

Amb molt de gust

RECETA DE LOS CANELONES DE LA BOELLA

Hojas de canelones – ¼ kg de carne de pollo – ¼ kg de ternera – 1 cebolla - 1 zanahoria – ajos– 1 chorro de coñac – trufa - hierbas aromáticas – sal y aceite. Bechamel : 1l de leche – 5 cucharadas de harina – nuez moscada, mantequilla, pimienta.

PREPARACIÓN:

Asad toda la carne junto con los ajos, las cebollas, la zanahoria y las hierbas aromáticas. A mitad de cocción, añadid un chorro de coñac. Después, retirad las hierbas y reservad el jugo del asado por separado. A continuación, picad la carne asada junto con la trufa al gusto, utilizando una picadora, y añadid un poco de bechamel para espesar la mezcla.

Hervid los canelones en una olla con agua, un chorrito de aceite, dos hojas de laurel y un poco de sal. Una vez hervidos, escurridlos y pasadlos por agua fría para detener la cocción. Extendedlos sobre un paño de cocina para que se sequen.

Rellenadlos con la pasta preparada, enrolladlos y colocadlos en una fuente untada con mantequilla.

Verted el resto de la bechamel por encima de los canelones para que se reparta bien y quede una capa fina. Por encima, espolvoread el queso rallado. Introducid todo en el horno a unos 200 °C y, al final, gratinadlos hasta que queden dorados.

Con mucho gusto

RACIÓ CANELONS DE LA BOELLA **9€** RACIÓN CANELONES DE LA BOELLA

del 16/12/25 al 26/12/25

Mas
LA BOELLA
EVENTS

24 - 12 - 2025

MENÚ NIT DE NADAL

"Els hem preparat aquest menú tradicional de Nadal perquè el puguin degustar i compartir amb els seus éssers més estimats en aquesta data tan assenyalada."

APERITIU DE NIT DE NADAL

Salmó marinat a casa amb maionesa kimchi i pètals de flor
Ostra del delta aromatitzada amb fi elèctric
Croqueta de pernil 'Juan Manuel' i el seu vel
Llagostí de l'Ametlla de Mar amb salsa teriyaki

SEGUIM AMB...

Crema de boletus i tòfona
Turbot amb salsa de vermut i gingebre¡
Guisat de cua de vedella amb foie i castanyes

POSTRES

Cremós de mandarina
Crumble de xocolata i gelat de taronja i canyella
Postres de Nadal
Torrons artesans

MENÚ DE NOCHEBUENA

"Les hemos preparado este tradicional menú de navidad para que lo puedan degustar y compartir con sus seres más queridos en esta fecha tan señalada."

APERITIVO DE NOCHEBUENA

Salmón marinado en casa con mahonesa kimchi y pétalos de flor
Ostra del delta aromatizada con fino eléctrico
Croqueta de jamón 'Juan Manuel' y su velo
Langostino de l'Ametlla de Mar con salsa teriyaki

SEGUIMOS CON...

Crema de boletus y trufa
Rodaballo con salsa de vermut y jengibre
Guiso de rabo de ternera con foie y castañas

POSTRES

Cremoso de mandarina
Crumble de chocolate y helado de naranja y canela
Postre de Navidad
Turrones artesanos

CELLER / BODEGA

De Müller, DO. Tarragona
Clos Bartolomé, D.O .Priorat
Llopart B.N (Corpinnat)

Aigua i Cafès. Inclou Maridatge / *Agua y Cafés. Incluye Maridaje*