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

25 - 12 - 2025

MENÚ DE NADAL

"Celebri el dia de Nadal gaudint de l'autèntic menú tradicional, elaborat amb producte de qualitat, al costat dels seus familiars més propers."

APERITIU DE NADAL

Snacks Micuit amb melmelada de figues Croquetes casolanes de ceps Cassoleta del Mediterrani Pernil ibèric amb el seu pa de vidre

SEGUIM AMB...

Sopa de Nadal amb galets farcits
Escorregut
Capó del Prat amb farcit tradicional de Nadal i vi ranci

POSTRES

Braç de gitano de nata i crema cremada
Torrons artesans
Petit-fours

MENÚ DE NAVIDAD

"Celebre el día de Navidad disfrutando del auténtico menú tradicional, elaborado con producto de calidad, junto a sus familiares más cercanos."

APERITIVO DE NAVIDAD

Snacks Micuit con mermelada de higos
Croquetas caseras de ceps
Cazuelita del Mediteráneo Jamón ibérico con su pan de cristal

SEGUIMOS CON...

Sopa de Navidad con 'galets' rellenos
'Escorregut'
Capón del Prat con relleno tradicional de Navidad y vino rancio

POSTRES

Brazo de gitano de nata y crema quemada
Turrones artesanos
Petit-fours

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*