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

26 - 12 - 2025

MENÚ DE SANT ESTEVE

"Seguint la tradició del dia de Sant Esteve, gaudeixi dels nostres tradicionals canelons elaborats de manera tradicional, amb el toc del nostre xef."

APERITIU DE SANT ESTEVE

Snacks Micuit amb vermut de Reus
Pernil ibèric 'Juan Manuel' amb el seu pa de vidre
Croquetes casolanes de ceps
Cassoleta del Mediterrani

SEGUIM AMB...

Crema de carabassa rostida i làmines de vieires
Canelons trufats de Sant Esteve
Turbot al forn amb oli d'avellanes

POSTRES

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

MENÚ DE SAN ESTEBAN

"Siguiendo la tradición del día de San Esteban, disfrute de nuestros canelones elaborados de forma tradicional, con el toque de nuestro chef."

APERITIVO DE SAN ESTEBAN

Snacks Micuit con vermut de Reus
Jamón ibérico 'Juan Manuel' con su pan de cristal
Croquetas caseras de ceps
Cazuelita del Mediterráneo

SEGUIMOS CON...

Crema de calabaza asada y láminas de vieiras
Canelones trufados de San Esteban
Rodaballo al horno con aceite de avellanas

POSTRES

Brazo de gitano y yema 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*

Descarrega tota la informació
escanejant aquest codi QR

Descarga toda la información
escaneando este código QR



Reserves / Reservas

ventas@laboella.com
977 77 15 15

Parking Free Wifi maslaboella laboella.com