

La carn i el marisc, protagonistes dels canelons de Sant Esteve

La Teca Sàbat porta elaborant milers de canelons des de fa més de 40 anys durant l'època nadalenca

Una de les principals èpoques de l'any on el sector de la cuina va més revolucionat és el Nadal. Aquest període de temps provoca una innumerable producció de menjar per omplir les cases de plats exquisits per poder gaudir-los en família. Un dels plats més destacats, que sempre està present en la seva carta de Nadal, són els canelons de Sant Esteve. Però, quin és el secret d'aquest plat estrella elaborat a l'obrador de la Teca Sàbat?

Pedro López, gerent i cap de cuina de Teca Sàbat, explica que el més important "és utilitzar sempre un producte de primera qualitat. Sense una bona matèria primera és molt difícil convèncer al client amb el resultat final". Segons el tipus de canelons que vulguis preparar has d'escollir entre un producte o un altre tenint en compte tots els processos d'elaboració. Per aquestes festes nadalenques la Teca Sàbat aposta pels canelons de carn i els canelons de pasta fresca amb marisc, rap i tòfona.

Els canelons de carn

El primer pas és triar el tipus de carn que formarà part del farcit del caneló. Pedro López, assegura que "nosaltres comprem una carn per fer expressament el farcit, a la qual li afegim una mica d'au i de porc per obtenir una textura més suau al paladar". A aquesta carn, l'acompanya un important sofregit de ceba i pernil serrà per potenciar el sabor i una crema de llet per aconseguir lligar la textura de tots els aliments dins de l'olla.

El segon pas és triar el tipus de pasta. La Teca Sàbat treballa amb una marca molt concreta la qual porta el producte directament de fàbrica garantint que sigui fresca, consistent i que no es trenqui en el moment de la cocció. Aigua, oli, sal i molt d'amor en remenar són els secrets d'en Pedro López a l'hora de preparar la pasta. A més, explica que perquè no s'enganxin els trossets de pasta "els posem d'un en un, com si repartíssim cartes d'una baralla". Un cop ja està feta, la refredem amb aigua i gel perquè agafi consistència amb la finalitat que no s'enganxi i que no es continuï coent.

Els canelons de pasta fresca amb marisc, rap i tòfona

Els canelons de rap i marisc s'han convertit en una novetat en aquests últims anys i, per aquest motiu, la Teca Sàbat, ha volgut incorporar-los a la seva carta. El producte principal és el rap, acompanyat d'una selecció de diferents tipus de marisc, gambes, escamarlans, musclos, amb un fons de gambes amb mantega de cranc que dona una aroma fonamental per l'elaboració de tot el farcit. En aquest cas, la Teca Sàbat fa servir una pasta fresca a l'ou ideal per elaborar aquests canelons, "ja que entenem que cada farcit cohesiona millor i de forma diferent amb un determinat producte", assegura en Pedro López.

La beixamel

Per acabar, hi ha la preparació de la beixamel. La Teca Sàbat elabora dos tipus de beixamel, segons si són pels canelons de carn o de marisc. Els de carn estan fets amb la beixamel tradicional de tota la vida, mentre que pels de marisc es fa servir un tipus de beixamel molt més cremosa i més enriquida amb escalunya, tòfona i nous de macadàmia per donar-li una textura cruixent.

Teca Sàbat, també es preocupa per oferir no solament un producte de qualitat, sinó també un embalatge adient a la seva categoria. Segons el tipus de farcit, hi ha diferents formes de servir el producte. Els canelons de carn porten tres unitats per ració, amb safates d'alumini pel forn per a una, dues i tres racions. Per aquestes festes, també ofereixen una safata de sis racions. Pel que fa als canelons de rap i marisc, porten dues unitats per ració amb una safata d'alumini per a cada ració.

Per últim, i després d'introduir-se en l'apassionant món dels canelons només queda gaudir dels diferents gustos, aromes i textures d'un dels plats estrella d'aquesta època de Nadal preparat per una de les millors cuines del territori català: l'obrador de la Teca Sàbat.

Fuente: agencia de comunicación y marketing e-deon.net

Datos de contacto:

e-deon.net

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Telecomunicaciones](#) [Comunicación](#) [Sociedad](#) [Televisión y Radio](#) [Cataluña](#) [Entretenimiento](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>