

Teca Sàbat: los reyes de los canelones en Navidad

[Multimedia](#)

En Catalunya, los canelones son una tradición profundamente arraigada que encuentra su momento de gloria durante la Navidad, especialmente en el día de San Esteve (26 de diciembre)

En este contexto, la [Teca Sàbat](#) se ha consagrado como el referente gastronómico gracias a su variedad, calidad y respeto por las recetas clásicas, elevadas con un toque de innovación.

Una larga tradición de canelones de la Teca Sàbat

La tradición de los canelones de San Esteve tiene sus raíces en el aprovechamiento de las sobras del día de Navidad, transformadas en un plato exquisito. La Teca Sàbat respeta esta esencia y eleva la receta con propuestas innovadoras y de alta calidad, como los canelones de carne tradicionales, los de marisco y pescado, los de espinacas para vegetarianos y una de las novedades más destacadas: los canelones de pato, ideales para los paladares más exigentes.

Todos los canelones se elaboran artesanalmente, empleando ingredientes frescos y de proximidad, con el fin de ofrecer platos que transmitan tradición y sofisticación.

El arte de preparar los canelones

La [Teca Sàbat elabora sus canelones de manera artesanal](#), utilizando ingredientes frescos y recetas tradicionales combinadas con técnicas modernas. Entre su oferta destacan:

- Canelones de carne tradicionales: Una receta clásica que honra la tradición del día de San Esteve, con una mezcla de carne cuidadosamente seleccionada, bechamel cremosa y gratinada con queso de calidad.
- Canelones de marisco y pescado: Una opción elegante y fresca que combina sabores del mar con salsas delicadas.
- Canelones de espinacas: Ideales para los vegetarianos, con un relleno de espinacas frescas, queso y especias que resaltan su sabor.
- Canelones de pato: Una de las novedades más celebradas, con un relleno cremoso y sofisticado que transforma el plato en una experiencia gourmet.

Cada variedad refleja el compromiso de la Teca Sàbat con la tradición, la calidad y la creatividad, ofreciendo algo para todos los gustos.

La carta de Navidad de Teca Sàbat

Además de los canelones, la Carta de Navidad de la Teca Sàbat incluye platos tradicionales y modernos para cubrir todas las necesidades de sus clientes como:

- *Escudella y carn d'olla*, disponible solo el 25 de diciembre, con un caldo muy sabroso, galets rellenos de pelota, garbanzos, verduras y carnes selectas.
- Capó del Prat asado, una especialidad que combina jugosidad y sabor.
- Tartar de salmón marinado y piña rellena de gambas y cangrejo, perfectos para los que buscan opciones frescas.
- Los aperitivos gourmet para los días 24 y 31 de diciembre, ideales para cenas más informales.

Pedidos anticipados: la clave del éxito

El equipo de la Teca Sàbat insiste en la importancia de realizar los pedidos antes del 20 de diciembre para garantizar la disponibilidad de los productos más demandados y mantener la excelencia en cada plato. La carta de aperitivos está disponible durante toda la temporada navideña, excepto los días 25 y 26 de diciembre, fechas reservadas para los primeros y según platos a causa de la alta demanda.

La Teca Sàbat: un pilar de las fiestas de Navidad

Con casi 50 años de experiencia, la Teca Sàbat ha convertido la elaboración de canelones en un arte, ofreciendo un producto que combina tradición, calidad y modernidad. Encargar los platos navideños a esta empresa no solo asegura una experiencia culinaria excepcional, sino que también permite disfrutar plenamente de la compañía de familiares y amigos.
