



# La Penya Gastronòmica Barça visita Lleida i La Boscana

La cuina més tradicional d'en Joel Castanyé sedueix els penyistes

**Joel Castanyé va seduir els paladars de mig centenar de socis de la Penya Gastronòmica Barça amb la versió més tradicional de la cuina de La Boscana aquest diumenge, dia 27 de gener. Receptes com la Cassola de tros, el bacallà amb espinacs i mongetes, o el cabrit van configurar un menú de tast molt lleidatà.**

COMO POMONA  
@ComoPomona  
Lleida / Bellvís



FOTO: Como Pomona / Els penyistes van fer entrega del seu davantal a Joel Castanyé

Castanyé va obrir el menú amb tres entrants diferents a base de Crema d'au. De sabor potent i definit, amb retallons d'aviram. Aquest plat bé podria dir-se "croqueta líquida". Un sabor tradicional, fet crema i presentat en copa de còctel.

El següent entrant va ser un tastet de cassola de tros amb llonganissa, botifarra negra, caragols i verdures d'hivern.

La roda de primers plats es va tancar amb el clàssic de la Boscana, Caneló de la mama Roser. Caneló del rostit que va fer les delícies dels gastrònoms

blaugranes que van participar en la trobada.

A l'hora del peix, el Joel va apostar per un Bacallà a la lleidatana, primer fregit i després acabat al forn amb patates, espinacs i mongetes.

El cabrit al vi DO Costers del Segre, amb el seu suc i amb cremós de patata, va ser el darrer plat d'un menú que va cloure amb unes postres a base de Pasta de full, crema i fruites.

Tot regat amb els vins Oda Blanc i Negre del celler Castell

del Remei DO Costers del Segre; i l'escumós Essential 100% Xarel·lo DO Cava de Juvé & Camps.

En finalitzar el dinar, els cuillers van seguir en pantalla gegant el partit Girona- FC Barcelona amb combinats de Bombay Sapphire i tòniques Schweppes.

Els gastrònoms blaugranes van visitar també, de la mà de Turisme de Lleida; la Seu Vella, la Cuirassa, el Parador, l'Institut d'Estudis Ilerdencs i la Paeria, on van ser rebuts per l'alcalde Fèlix Larrosa.



Crema d'au, cassola de tros, caneló, bacallà a la lleidatana i cabrit al vi Do Costers del Segre”