

Un centenar de persones degusta els menjars inspirats en la fundació de Vila-real en la XIV...

miércoles, 15 de febrero de 2017

La tradicional Mostra de Cuina Medieval, que enguany compleix 14 edicions, ha comptat aquesta nit amb un centenar de comensals, que han pogut gaudir d'un complet menú inspirat en els menjars de l'època fundacional de Vila-real. Com cada any, l'esdeveniment, organitzat per les regidories de Tradicions i Turisme, amb la col·laboració de la Associació Gastronòmica de Vila-real, s'ha celebrat al restaurant Cal Dimoni, on els assistents han pogut degustar diferents plats a base d'ingredients i receptes propis de l'època medieval.

El menú ha consistit en pa de panses i nous, formatge, cecina i fruita com a entrants, acompanyats per faves elaborades segons la recepta tradicional. Als entrants han seguit el primer plat, compost per sopa de pollastre amb carn, nous i ametles, coneguda com a sopa esponja, a més d'un escabetx de peix amb nap i porro; vaca guisada amb verdures i peres al vi. Un pastís de carabassa, ametla, mató i avellana i les tradicionals llesquetes, seguides d'una infusió digestiva de timó han completat el menú medieval.

La tradicional Mostra de Cuina Medieval, que enguany compleix 14 edicions, ha comptat aquesta nit amb un centenar de comensals, que han pogut gaudir d'un complet menú inspirat en els menjars de l'època fundacional de Vila-real. Com cada any, l'esdeveniment, organitzat per les regidories de Tradicions i Turisme, amb la col·laboració de la Associació Gastronòmica de Vila-real, s'ha celebrat al restaurant Cal Dimoni, on els assistents han pogut degustar diferents plats a base d'ingredients i receptes propis de l'època medieval.

El menú ha consistit en pa de panses i nous, formatge, cecina i fruita com a entrants, acompanyats per faves elaborades segons la recepta tradicional. Als entrants han seguit el primer plat, compost per sopa de pollastre amb carn, nous i ametles, coneguda com a sopa esponja, a més d'un escabetx de peix amb nap i porro; vaca guisada amb verdures i peres al vi. Un pastís de carabassa, ametla, mató i avellana i les tradicionals llesquetes, seguides d'una infusió digestiva de timó han completat el menú medieval.

Leer más en: [http://www.vila-](http://www.vila-real.es/portal/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fnot_d4_v1.jsp&contenido=40683&tipo=8&nivel=1400&language=ca&co)

[real.es/portal/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fnot_d4_v1.jsp&contenido=40683&tipo=8&nivel=1400&language=ca&co](http://www.vila-real.es/portal/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fnot_d4_v1.jsp&contenido=40683&tipo=8&nivel=1400&language=ca&co)
dResi=1.