



R RESTAURANTE



Pazo da Escola es un complejo turístico rural situado en la edificación de linaje de 300 años de antigüedad denominada Pazo de Mendoza.

El Restaurante está restaurado con el mayor cuidado, intentándose mantener la estética que poseía de antaño. Independientemente del hotel, este restaurante está diseñado para ofrecerles el mejor servicio a todas las personas que, estando o no hospedadas en el pazo, quieran saborear los platos que aquí se preparan.

Todos los platos que se elaboran en la cocina son típicos de la zona y de tradición gallega. Mariscos de la ría, pescados (rodaballo, pescado sapo, etc...), carnes gallegas (cordero, ternera, filete de cerdo, etc.) y verduritas cultivadas en Mañufe, además de una amplia carta de sobremesa casera, al igual que la cuidada carta de vinos.

Menú Gastronómico

PRIMERO

Ameixas con fideos

SEGUNDO

Filloas rellenas de setas y salsa bechamel

16 €

Bebidas | Postre | Café
no incluidas

www.pazodaescola.com

info@pazodaescola.com

Teléfono de reservas al Cliente

0034 986 36 92 82

horario

otoño-invierno
(de septiembre a junio)
Salón comedor:
13:30h. a 15:30h.
20:30h. a 23:30h.

os domingos pola noite e os luns, o restaurante
permanecera pechado por descanso do persoal.

Barrio Moreira|10|Mañufe|Gondomar



Receta del Chef

Filloas rellenas de setas con bechamel

Preparación

Primero se hacen las filloas, mezclando todos los ingredientes. Una vez que estén hechas se reservan.

Para hacer la bechamel, primeramente se hace el rustrido con el aceite, ajo, cebolla y puerro, después se añade la harina y se remueve bien, a continuación la leche, la nuez, pimienta y la sal. Una vez rematada la reservamos.

En una sartén echamos el aceite, el ajo y el pimiento, removemos un poco y a continuación añadimos las setas junto con las gambas. Cuando esté todo ya cocinado, le añadimos la bechamel y mezclamos todo bien.

Cuando el relleno esté frío, rellenamos las filloas y las enroscamos. Posteriormente las echamos en una plancha untada con manteca, vuelta y vuelta para que se tuesten y así servir las calientes.

Se decora al gusto y listas para degustar.



Ingredientes (6 personas)

Filloas:

1/2 L. de leche | 3 huevos
200 grs. harina
100 grs. azúcar (si se quieren dulces)
Raspaduras de limón | sal

Relleno:

400 grs. de setas (al gusto)
250 grs. de gambas peladas
Pimiento rojo, ajo, cebolla, aceite de oliva y ajo puerro | sal

Bechamel:

1 L. Leche | 200 grs harina | Aceite de oliva, ajo, cebolla, nuez moscada y pimienta | sal

