Comaxurros obre les portes a Sant Cugat amb una proposta per posar en valor el xurro artesanal



La xurreria Comaxurros ha obert aquest dissabte les portes a Sant Cugat amb la intenció de posar en valor el xurro artesanal com un dolç contemporani. Els impulsors, la xef Ada Parellada i el pastisser Lluís Estrada, han decidit exportar l'experiència que ja funciona a Barcelona, al carrer de Muntaner, a Sant Cugat aprofitant que la xurreria la Moderna, al carrer del Carme 37, estava en traspàs.

Comaxurros aposta per una gran varietat de cobertures per aquest producte de pastisseria tradicional tant les dolces com algunes de ben curioses, com els xurros amb salsa brava. Una de les característiques principals del producte de Comaxurros és que estan fregits amb oli d'oliva verge extra, un fet que obliga a cuidar especialment l'elaboració, segons Lluís Estrada.

Lluís Estrada: El més important és que fregim amb oli d'oliva verge extra, això fa que la massa hagi d'estar molt ben elaborada. Hem de cuidar molt bé l'oli, mantenir una temperatura concreta.

Ada Parellada ha explicat que s'han decidit per Sant Cugat perquè va sorgir l'oportunitat de salvar la Moderna i mantenir-hi l'activitat com a xurreria. Segons Parellada, estan satisfets amb el fet d'haver apostat per un establiment fora de Barcelona.

Ada Parellada: Vam veure que es traspassava i vam dir: per què no? De fet, millor que a Barcelona, que així sortirem de la ciutat i podrem gaudir de Sant Cugat.

El local disposa de dues plantes amb un espai infantil a la inferior.

Noticia disponible a https://www.cugat.cat/noticies/societat/127106.html

Copyright 2024 Cugat.cat