



RECETA GASTRONÓMICA

PIES DE CERDO DESHUESADOS RELLENOS DE JAMÓN IBÉRICO Y SETAS



GRANOLLERS

JOSEP CARNER, 1 - PLAÇA FONT VERDA

INGREDIENTES 4 persones

- 10 Pies de cerdo
- 100 gr. cabeza de lomo
- 100 gr. jamón ibérico
- 100 gr. cantarelas setas
- 2 huevos enteros
- Sal, pimienta, orégano
- 30 gr. de trufa
- 1 cebolla grande
- 3 tomates maduros
- 1 copa de vino blanco
- 1/2 ltr. jugo de carne
- 100cl de crema de leche
- 1gr de mantellina o redaño.
- 1 rebanada de pan remojada

PREPARACIÓN

Elaboración del relleno:

Después de hervidos los pies de cerdo, los deshuesamos cuando estén un poco tibios, reservamos en una bandeja.

A continuación troceamos la carne de cerdo, el jamón y junto a las setas lo pasaremos por la máquina de picar, mezclamos la miga de pan, los huevos, la salpimienta, orégano y amasamos con las manos con guantes de látex.

Cogeremos el relleno y pondremos encima del pie deshuesado y cubrimos con la otra mitad, envolvemos con la mantellina, recortamos lo que nos sobre con una tijera, tenemos dos opciones o freírlos o hacerlos en una bandeja de horno, yo me decanto por la última 30 minutos a 200°C.

Preparación de la salsa:

En una olla con aceite caliente pondremos la cebolla troceada muy pequeña, cuando esté dorada añadimos el tomate, el vino blanco, dejamos reducir, echaremos el jugo de carne, rectificamos de sal y agregamos las setas cantarelas si hay mejor les proporciona un sabor más agradable a la salsa, acompañaremos con arroz blanco de guarnición.



Receta cedida por el **Restaurante L'Amperi**

HOY HABLAMOS DE:

Estrellas del invierno

Nutritivas, sabrosas, saludables y depurativas son estas tres versátiles hortalizas. Aunque parecen bastante diferentes, proceden del mismo antepasado botánico y comparten algunas propiedades y características. Pertenecientes a la familia de las asteráceas, la achicoria, la escarola y la endibia ofrecen una gran variedad de posibilidades culinarias, solas o combinándolas con verduras o frutas.

La escarola, la achicoria y la endibia son ricas en **carbohidratos y fibra**, y además poco calóricas. Son una fuente inestimable de **minerales** esenciales, como el fósforo, el sodio, el magnesio, el potasio y el calcio. También proporcionan cantidades considerables de **Vitamina A** y ácido **fólico**. La escarola es especialmente rica en folatos, pero la achicoria y la endibia la superan en aportación de **provitamina A**.

RESTAURANT SANT MIQUEL
 Tancat diumenges i dilluns
 Menú d'empresa 22 €
 Pl. de l'Església, 12 · 08188 Vallromanes
 Tels. 93 572 90 29 / 93 572 96 43
 restaurantsantmiquel@wanadoo.es
 www.lacuincatalana.com/santmiquel/

La Rondà
 CREPERIA · CAFE · RESTAURANT
MENÚ NAVIDEÑO
 sin olvidar el menú diario de lunes a viernes
 (domingo cerrado)
 Pl. Onze de Setembre, 9 - local 4
 Granollers · Tel. 93 870 64 53

Tasta qüèies
SUGGERIMENTS DIARIS CUINA DE MERCAT
 Servei de Carta
 Menú diari · Menú degustació
 Banquets
 CORRÓ D'AMUNT - Les Franqueses
 Telèfon 93 871 01 51
 (Tancat els dimarts excepte festius)
 www.tastaoleties.es

Cavanyac-h Restaurant
 Menú de dilluns a divendres
 Nova temporada... nova carta
 Rambla Josep Tarradellas, 3
 Tel. Reserves. 93 860 63 77

RESTAURANT DO
MENÚ DIARI de dilluns a divendres
CARTA DIVENDRES NIT I DISSABTE diumenge tancat
 C/BONAIRE, 11 - TEL. 93 841 85 80
 08530 La Garriga

LA MASIA
 Dimarts tancat
 Avda. Torregassa, 77 - Tel. 93 843 00 02
 L'AMETLLA DEL VALLÈS

60 CAN MENJAR I BEURE
 RESERVA JA ELS MENÚS D'EMPRESA A PARTIR DE 18 €
 VINE A PROVAR LES NOVES COQUES GRATINADES
 C/Marià Maspons, 4 93.879.56.20 GRANOLLERS

L'Amperi Restaurant
 Josep Carner, - Plaça de la Font Verda
 08402 Granollers (Barcelona)
 Tel. 93 870 43 45 - Fax. 93 860 63 70
 restaurantamperi@gmail.com

Mas Martí restaurant
JA TENIM CALÇOTS
BODES-BATEJOS-COMUNIONS
EMPRESSES-BANQUETS
 Gran varietat de menús, esmorzars i servei a la carta
 Crta. Valldoríolf s/n - Vilanova del Vallès
 Telf. 93 842 02 76

RESTAURANT Baix Montseny
SALONS PER BANQUETS I CASAMENTS
VINE ELS DISSABTES AL SOPAR BALL
 Per informació i reserves de taules al Tel: 93 841 12 55
 Ctra Comarcal 251 - Vilalba Sassera

Nuevo restaurante en Sant Antoni de Vilamajor
la pizarra restaurant
 C/ d'Alfou, 26 · Tel. 93 861 01 42
 SANT ANTONI DE VILAMAJOR