

ALFREDO MOA, CLIENT DE L'OFICINA DE CORREOS DE GRANOLLERS, AGRACIAT AMB UN PREMI. Alfredo Moa Pérez, client de l'Oficina de Correos a Granollers, ha resultat guanyador d'un dels quatre telèfons mòbils amb càmera incorporada, model Nokia 6630 d'última generació UMTS, que Correos ha sortejat entre els seus clients. Per participar en aquesta promoció, que ha estat vigent des del 28 de gener fins a finals de març, els clients havien d'enviar un missatge de mòbil SMS, seguint una sèrie d'instruccions. Aquestes promocions, segons indiquen des de Correos, es donen a conèixer amb els tiquets de compra que es lliuren als clients pels productes adquirits a les oficines de Correos, centres multiservei en els que es poden realitzar cada vegada més gestions en menys temps, com per exemple, tenir accés a serveis de telecomunicació i recàrrega de mòbils. A l'actualitat es troba vigent una nova promoció en la qual Correos sortejarà entre els participants 10 càmeres digitals. A la fotografia es pot veure el director de l'Oficina de Granollers, Manuel Díaz, lliurant l'obsequi a Alfredo Moa. **RdV**



GUIA DE RESTAURANTS

RESTAURANT - MASIA CAN PAÇES VELL

- COMEDORES INDIVIDUALES para comidas de negocios.
- Amplio PÁRKING INTERIOR Y EXTERIOR en la masia.

BODAS Y BANQUETES

MENÚ DIARIO Y CARTA

Ctra. de Canovelles a l'Ametlla - Tel. 93 849 23 80
Fax 93 861 50 35 - L'Ametlla del Vallès (Barcelona)

Restaurante Monguit

MENÚ ESPECIAL COMUNIONES

Desde 34€ (IVA incluido)

- ACTUACIÓN DE PAYASOS

Pol. Ind. Monguit c/. Llinars
Tel. 93 846 44 70 - Fax 93 849 78 28
L'AMETLLA DEL VALLÈS (Barcelona)

VAL GRATIS RESTAURANTS HOTEL GRANOLLERS

Una ampolla de vi en el Bifet lleure de cap de setmana (22€)

LA PIRANYA
Peix de Llotja i Marisc

Ampolla de vi de Regal en el "Menú del Mar" (Pica Pica de 6 plats + postres) 30€

Av. Francesc Macià, 300 GRANOLLERS Tel. Reserves 938 795 100

RESTAURANT CAN VILA

Todos los sábados
CENA-BAILE con MÚSICA EN VIVO

- Menú diario y carta
- Banquetes de boda, comuniones, bautizos, celebraciones, despedidas de soltero, aniversarios, comidas de empresa, etc.
- Actuaciones de payasos, magos, etc.
- Salones individuales

Urb. Can Vila - Sant Antoni de Vilamajor
Reservas de mesas:
Tel. 93 845 05 76 • 93 845 15 34

LA MASIA

Dimarts tancat

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

Si voleu anunciar-vos en aquesta secció, adreceu-vos a:

SITJES PUBLICITAT

Plaça Onze de Setembre, 7, local 2
Tel. Publicitat 93 870 65 33
Dpt. Gràfic 93 870 64 17
Fax 93 860 40 48
E-mail: disseny@sitjespubli.com
08400 GRANOLLERS

GASTRONOMIA

PATÉ DE HIGADILLOS DE POLLO CON PISTACHOS Y JAMÓN



INGREDIENTES:

- 6 lonchas de jamón muy finas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 60 ml. de aceite de oliva
- 80 g. de beicon cortado dados pequeños
 - 1 cebolla picada fina
 - 2 dientes de ajo majados
- 500 g. de higadillos de pollo
 - 3 hojas de laurel
- 80 ml. de jerez o brady
- 125 g. de mantequilla reblandecida
- 50 g. de pistachos tostados

PREPARACIÓN:

Forre un molde rectangular de 1,5 l. de capacidad con papel de aluminio. Cúbralo con las lonchas de jamón de manera que sobresalgan por los bordes. Caliente la mantequilla y el aceite, sofría el beicon, la cebolla y el ajo de 5 a 6 minutos, o hasta que la cebolla se ablande sin llegar a dorarse. Retire la grasa y las venas de los higadillos. Añádalos a la cacerola junto con el laurel. Suba el fuego al máximo y cuézalo de 3 a 4 minutos, o hasta que los higadillos estén dorados por fuera pero rosados por dentro. Vierta el jerez y cuézalo, removiendo, 3 minutos, o hasta que se evapore casi todo el líquido. Retire las hojas del laurel. Triture bien la mezcla en un robot de cocina. Añada gradualmente la mantequilla reblandecida y siga triturando hasta que se quede homogénea. Sazónela y añada los pistachos. Ponga el paté en el molde con una cuchara y cúbralo con el jamón. Guárdelo en el frigorífico 3 horas como mínimo. Córtele en rodajas y sírvalo.