

GASTRONOMIA

# Brochetas frites de champiñón al ajo



**INGREDIENTES (4 pers.):**

16 champiñones hermosos, de tamaño similar, 250 grs. de bacon, cortado en lonchas un poco gruesas. 50 grs. de pan rallado, 50 grs. de harina, 1 huevo, 2 dientes de ajo, aceite, 300 grs. de arroz integral, sal y pimienta.

**ELABORACIÓN:**

Se corta la base de los champiñones que esté manchada de tierra. Se lavan bajo el chorro de agua fría, se escurren y se secan. Se desecha la corteza del bacon y se corta éste en 16 trozos cuadrados.

Se colocan los trozos de bacon en un cazo con agua fría y se ponen al fuego. Se les da un hervor, se sacan y se escurren bien. Se deposita la harina en un plato y el pan rallado en otro. Se bate el huevo en un tercer plato y se le incorporan los dos dientes de ajo, muy picados.

Se van preparando cuatro brochetas, clavando en cada una de ellas un champiñón y un trozo de bacon, otro champiñón y otro trozo de bacon, y así sucesivamente, de tal manera que cada brocheta contenga 4 champiñones y 4 trozos de bacon. Se espolvorean con pimienta y una pizca de sal.

Se pasan las brochetas por harina, huevo y pan rallado, por este orden. Se pone aceite a calentar en una sartén honda con el suficiente diámetro como para que quepan las brochetas. Se fríen durante 3 ó 4 minutos, hasta que estén doradas.

Por otro lado, se prepara un arroz integral (o de otro tipo, a gusto) introduciendo en una cazuela 4 partes de agua y una de arroz. Se deja cocer durante 35 minutos (si el arroz no es integral requerirá menos tiempo de cocción).

Se sacan las brochetas y se depositan sobre un papel absorbente. Seguidamente, se coloca una sobre cada plato. Se sirven bien calientes y acompañadas con el arroz.



**EL PLA**  
RESTAURANT  
**OBERT DIARIAMENT**  
**TOT L'ESTIU**

Ctra. La Torreta a Valldoriolf, km 0,5  
08430 LA TORRETA (La Roca del Vallès)  
Tél. 93 879 16 31

Restaurant  
**ATENEÀ**

de l'Aparthotel Atenea Vallès  
**GRANOLLERS**

**CASAMENTS I BANQUETS**

Cada migdia les  
**TAPES PRIMAVERA**  
**DELS DINARS ATENEÀ**

**19,25 € (iva inclòs)**  
Tél. 93 879 48 20



Restaurante  
**Monguit**

Local climatizado  
Capacidad para 300 personas

**Bodas • Despedidas soltero/a**  
**Comuniones • Banquetes**  
**y convenciones**

Pol. Ind. Monguit c/. Llinars  
Tel. 93 846 44 70 - Fax 93 849 10 66  
L'AMETLLA DEL VALLÈS (Barcelona)

**Azul**  
Restaurant  
Granollers

Miquel Ricomà, 55 • Tel. 93 879 33 86



Masia - Restaurant  
**Can Oliver**



Especialidad en arroces, bacalao, pescado, marisco y carne a la brasa.

• **TODOS LOS SÁBADOS NOCHE CENA-BAILE**

• **SALONES PRIVADOS PARA CELEBRACIONES,**  
**EN UN ENTORNO NATURAL**

"Menús de boda a tu medida"

Av. Verge de Montserrat, s/n • 08170 • Montornès del Vallès  
Reservas tels: 93 568 21 52 - 617 097 697



Todos los sábados  
**CENA-BAILE con MÚSICA EN VIVO**  
**Masia CAN VILA os regala en el día de vuestra boda**  
**la llegada al restaurante en carruaje de caballos.**



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



**RESTAURANT - MASIA**  
**CAN PAÇES VELL**

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

**BODAS Y BANQUETES**

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



**LA MASIA**  
**Dimarts tancat**

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

**Bar Restaurant**  
**Catalonia**

**TOTS ELS DISSABTES**  
**SOPAR BALL**  
**AMB MÚSICA EN VIU**

Menú o carta

**Menjadors climatitzats**

Reserves de taules al tel. 93 871 56 54

**LA GARRIGA**



**LA PIRANYA**  
Peix de Llotja  
i Marisc

**HOTEL GRANOLLERS**  
Avda. Francesc Macià 300  
08400 Granollers  
Tel. reserves: 93 879 51 00