

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