Raco del Mar
RESTAURANT MARINER
Des de 1994
• Peix fresc i marisc (Viver propi)
• Reserves al tel. 93 879 62 68
Av. Francesc Macià, 99 - GRANOLLERS

Restaurant ATENEA
de l'Aparthotel Atenea Vallès
GRANOLLERS
CASAMENTS I BANQUETS
Cada migdia les
TAPES PRIMAVERA
DELS DINARS ATENEA
19,25 € (iva inclòs)
Tel. 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 • Montornés del Vallès
Reservas tels: 93 568 21 52 - 617 097 697

RESTAURANT CAN VILA
Todos los sábados
CENA-BAILE con MÚSICA EN VIVO
Masía 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
C.A.N. P.A.G.E.S.V.E.L.L.
• Servicio de CARTA Y MENÚ DIARIO al precio de 12,02 euros.
• 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

EL PLA
RESTAURANT
OBERT DIARIAMENT
TOT L'ESTIU
Ctra. La Torreta a Valldoriolf, km 0,5
08430 LA TORRETA (La Roca del Vallès)
Tel. 93 879 16 31

LA PIRANYA
Peix de Llotja i Marisc
HOTEL GRANOLLERS
Avda. Francesc Macià 300
08400 Granollers
Tel. reserves: 93 879 51 00

Bar Restaurant Catalonia
Bar Restaurante 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

SITJES PUBLICITAT
A l'estiu també
Plaça Onze de Setembre, 7, local 2
Tel. 93 870 65 33 - 93 870 64 17
Fax 93 860 40 48
www.sitjespubli.com

GASTRONOMIA

Conejo a las hierbas

INGREDIENTES (4 pers.):

1 conejo de 1,5 kg, cortado en piezas, 1/2 taza de vinagre de vino blanco, aceite de oliva, 100 gr de panceta o bacon picado, 2 cebollas pequeñas, cortadas, 2 zanahorais peladas y cortadas en cubitos, 1 rama de apio cortada en cubitos, 2 ó 3 hojas de salvia picadas, 2 ó 3 ramitas de romero, picado, harina para rebozar, 1/2 taza de vino blanco seco, sal, pimienta en grano recién molida, 1/4 taza de alcaparras escurridas.

ELABORACIÓN:

Ponga los trozos de conejo en una fuente poco profunda y eche el vinagre por encima; añada el agua suficiente como para cubrirlos y déjelo a un lado para macerar durante una hora. Caliente sobre una cuchara sopera de aceite en una sartén grande a fuego medio. Eche la panceta y rehóguela fugazmente; añada las cebollas, las zanahorias, el apio, y las hierbas, y cocínelos, removiendo hasta que los ingredienes estén blandos.

Saque las piezas de conejo y séquelas con servilletas de papel. Reboce el conejo en la harina y añádalo a la sartén; suba el fuego ligeramente y cocínelo hasta que esté ligeramente dorado por todos sus lados. Eche sal y pimienta a su gusto. Cubra la sartén parcialmente, baje el fuego, y déjelo cocer despacio hasta que el conejo esté tierno, durante aproximadamente una hora, añadiendo un poco de agua si la sartén empieza a parecer seca. Cuando el conejo esté hecho, añada las alcaparras y déjelo hervir durante 3 minutos más, después sírvalo.

Revista del Vallès, 12/7/2002, p. 49 / Revista del Vallès / Arxiu Municipal de Granollers