



RECETA GASTRONÒMICA

PASTÍS D'AMETLLA, ALBERCOCS I GELAT DE MARIALLUÏSA



VALLROMANES

www.lacuinacatalana.com//santmiquel/

INGREDIENTS

Pastís d'ametlla:

- 125 gr. ametlla en pols
- 125 gr. sucre
- 4 u. ous
- 12 gr. rom anyenc
- 1 u. ratlladura de llimona
- 35 gr. farina
- 75 gr. mantega desfeta

Fons agredolç:

- 150 gr. sucre
- 125 gr. aigua
- 100 gr. vinagre Mòdena
- 1 u. beina de vainilla

Albercocs saltejats:

- 6 albercocs
- c/s fons agredolç

Albercocs confitats:

- 2 u. albercocs
- 100 gr. aigua i 50 de sucre

Gelat de marialluïsa:

- 6 rovells
- 300 gr. sucre
- 2 u. llimones (suc)
- 375 gr. nata
- 375 gr. llet
- 20 gr. marialluïsa
- 70 gr. estabilitzant

ELABORACIÓ

Pastís: muntar els ous amb el sucre, seguidament barrejar amb suavitat la farina, la llimona, l'ametlla en pols, el rom i la mantega desfeta. Coure a 170°C durant 30 min. (aprox.).

Fons agredolç: caramel·litzar el sucre en sec. Afegir l'aigua calenta, el vinagre, la beina de vainilla i reduir tot a la meitat. Reservar.

Albercocs saltejats: netejar els albercocs i sense pelar, obrir-los per la meitat i treure el pinyol. Posar a saltejar els albercocs en una antiadherent amb el fons agredolç. Han de quedar al "dente".

Albercocs confitats: tallar els albercocs per la meitat i posar-los a coure amb la resta d'ingredients. Que no quedin molt cuits. Refrescar amb aigua i glaçons. Guardar en fred.

Gelat de marialluïsa: infundir la marialluïsa durant 12 h. amb la nata i la llet. Amb la infusió i la resta d'ingredients preparar una crema anglesa a 85°C. Colar i reservar 12 h. en fred. Preparar el gelat.

Receta cedida per el **Restaurante St. Miquel**

www.sitjespubli.com

RESTAURANT

Baix Montseny
SALONS PER BANQUETS I CASAMENTS

DISSABTES NIT VINE AL SOPAR BALL QUE PREPAREM

Per informació i reserves de taules al Tel: 93 841 12 55 Ctra Comarcal 251 - Vilalba Sassera

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

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
restaurantssantmiquel@wanadoo.es
www.lacuinacatalana.com//santmiquel/

Tasta Oletes
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.tastaolletes.es

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

EL FOGÓN
Bar - Restaurante
· Carta diària ·
· Menú diari de dilluns a dissabtes ·
· Divendres i dissabtes obrim als vespres (sopars)
C/ Emili Botey i Alzina, 14
Tel. 93 870 69 91 · Granollers

L'ESTACIÓ DE SERVEI RESTAURANT
C/ Vallès, 1 - Pol. Ind. El Ramassar 08520 Les Franqueses del Vallès
Tel. 93 849 41 34

LA GRAN JETA
MOBEN CINTO VERDAGUER, 14 · 08480 L'AMETLLA DEL VALLÈS, BARCELONA
ESMORZARS, DINARS, SOPARS i COPES
RESERVES al tel. 93 843 26 55
Dimarts tancat i Dimecres a partir de les 18h.

La Ronda
CREPERIA - CAFE - RESTAURANT
MENÚ DIARIO
de lunes a viernes (domingo cerrado)
PRUEBA NUESTROS DELICIOSOS CREPS
Pl. Onze de Setembre, 9 - local 4 Granollers · Tel. 93 870 64 53

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

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

60 CANO
SEMPRE QUE VULGUIS AQUI ENS TROBARAS DISPOSATS A SERVIR-TE BE.
C/Marià Maspons, 4
93.879.56.20 GRANOLLERS

RESTAURANT-SERVEI DE BAR
· Menú Laboral - Menú a la carta
· Menjars per a empresa amb reserva
· Surtit d'embotits de Pagès i Ibèrics
· Gran selecció de vins
· Aparcament gratuït
Horari:
de dilluns a divendres de 6 a 23h.
Dissabtes de 7 a 14h

Mas Martí restaurant
AVIAT CALÇOTADES
BODES-BATEJOS-COMUNIONS
EMPRESSES-BANQUETS
Gran varietat de menus, esmorzars i servei a la carta
Crta. Vallldoriolf s/n - Vilanova del Vallès
Telf. 93 842 02 76