RECETA GASTRONÓMICA





GRANOLLERS
JOSEP CARNER, 1 - PLAÇA FONT VERDA

INGREDIENTES 4 persones

- · 200gr. Foie-gras
- · Sal, pimienta negra, orégano
- · 25 gr. de manzana asada
- · 1 cebolla
- · zanahoria, apio, 2 dientes ajos
- · los huesos de la pierna del cabrito
- · vino negro
- · una copa de Pedro Ximénez

PREPARACIÓN

<u>Preparado de las piernas:</u> deshacemos las piernas quitando el hueso central.

Dejando la parte del hueso delantero troceamos el FOIE-GRAS.

Rellenamos la pierna con un trozo <u>FOIE-GRAS</u>, ponemos la sal y la pimienta y envolvemos en redaño y ponemos las piernas en una bolsa de vacío durante 12 horas a 68º en un horno de vapor.

Para el elaborado de la salsa con aceite en una cazuela de acero inoxidable, sofreiremos los huesos con las verduras hasta que queden doradas color rubio marrón, ponemos los vinos y dejamos reducir hasta la mitad de líquido incorporamos 1.5ltr.agua y dejamos a fuego lento hasta que reduzca la mitad de líquido, corregimos de sal y colamos con el chino, espesaremos la salsa si fuera necesario con un poco de roux.

Sacaremos el cabrito de la bolsa, pondremos en una bandeja de horno y dejaremos que coja color y bañaremos con la salsa en el momento del pase. Para la salsa del cabrito utilizaremos los huesos y haremos

Receta cedida por el Restaurante L'Amperi

HOY HABLAMOS DE:

un fondo oscuro.

La piña

l principal componente nutritivo de la piña, al igual que la mayoría de frutas, es el agua (85 %), de ahí que sea un alimento muy bajo en calorías. La piña fresca también es rica en vitaminas, principalmente en vitamina C (12 mg/100 g). También contiene vitaminas A y B1, así como ácido fólico, pero en porcentajes inferiores al de la vitamina C. Respecto al contenido en minerales, cabe señalar su riqueza en potasio, y a distancia, magnesio y hierro.

La piña posee una enzima, la bromelina, que facilita la digestión. En concreto, tiene la virtud de fragmentar las proteínas y convertirlas en aminoácidos, cosa que favorece el proceso digestivo. La inclusión de la piña en los primeros platos es especialmente beneficiosa porque estimula la producción de jugos gástricos.

REVISTA DEL VALLÈS



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



sin olvidar el menu diario de lunes a viernes

(domingo cerrado)

Pl. Onze de Setembre, 9 - local 4 Granollers · Tel. 93 870 64 53



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 excepta fective)

(Tancat els dimarts excepte festius) www.tastaolletes.es



RESTAURANT



MENÚ DIARI de dilluns a divendres CARTA DIVENDRES NIT I DISSABTE diumenge tancat

C/BONAIRE, 11 - TEL. 93 841 85 80 08530 La Garriga



LA MASIA

Dimarts tancat

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



08402 Granollers (Barcelona)
Tel. 93 870 43 45 - Fax. 93 860 63 70
restaurantamperi@gmail.com



BODES-BATEJOS-COMUNIONS EMPRESES-BANQUETS

Gran varietat de menus, esmorzars i servei a la carta Crta. Valldoriolf s/n - Vilanova del Vallès Telf. 93 842 02 76

RESTAURANT

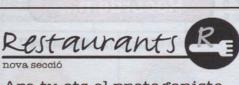
Baix Montseny

SALONS PER BANQUETS I CASAMENTS

GRAN REVETLLA DE CAP D'ANY I MUSICA EN VIU

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





Ara tu ets el protagonista

Parlarem de la millor Gastronomia del Vallès, plats, entrevistes...

Si vois anunciar-te a la nova pàgina de Restaurants, trucan's Tel. 93 870 65 33 · 606 31 64 93 · Sitjes Publicitat

