



RECETA GASTRONÓMICA

PIERNA DE CORDERO RELLENA DE FOIE-GRAS



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

Preparado de las piernas: deshacemos las piernas quitando el hueso central.

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

Rellenamos la pierna con un trozo **FOIE-GRAS**, ponemos la sal y la pimienta y envolvemos en redaño y ponemos las piernas en una bolsa de vacío durante 12 horas a 68° 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 un fondo oscuro.

Receta cedida por el **Restaurante L'Amperi**

HOY HABLAMOS DE:

La piña

El 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

RESTAURANT SANT MIQUEL
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
restaurant.santmiquel@wanadoo.es
www.lacuinacatalana.com/santmiquel/

Tasta d'Elpes
**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

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
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

La Ronda
CREPERIA · CAFE · RESTAURANT
MENÚ NAVIDEÑO
sin olvidar el menú diario
de lunes a viernes
● (domingo cerrado) ●
Pl. Onze de Setembre, 9 - local 4
Granollers · Tel. 93 870 64 53

**60
CANO**
VINE A PROVAR LES NOVES
COQUES GRATINADES
C/Marià Maspons, 4
93.879.56.20 GRANOLLERS

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

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

BaDePasta
pizzeria
93.849 53 50
Pl. Espolsada, local 2
08520 Les Franqueses del Vallès

Restaurants
nova secció
Ara tu ets el protagonista
Parlarem de la millor
Gastronomia del Vallès,
plats, entrevistes...
Si vols anunciar-te a la nova pàgina de Restaurants, trucan's
Tel. 93 870 65 33 · 606 31 64 93 · Sitjes Publicitat

