

GASTRONOMIA

**Ensalada de aguacates y espinacas con vinagreta de mostaza caliente**



**INGREDIENTES**  
**(Para 8 personas):**

30 hojas de espinacas (90 g), 1 lechuga de hoja rizada roja o verde, 2 aguacates medianos, 3 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharaditas de semillas de sésamo, 1 cucharada de zumo de limón, 2 cucharaditas de mostaza en grano.

**ELABORACIÓN:**

Lave y escurra bien las hojas de espinacas y de lechuga y córtelas en trozos pequeños. Luego, colóquelas en una ensaladera. Pele los aguacates, córtelos en rodajas y espárzalos sobre las hojas. En una sartén pequeña con 1 cucharada de aceite caliente, tueste las semillas de sésamo a fuego lento hasta que empiecen a dorarse. Retírelas del fuego enseguida y deje que se enfríen un poco.

Agregue a la sartén el zumo de limón, el aceite restante y la mostaza, y remuévalo todo para mezclarlo. Nape la ensalada con la salsa aún caliente. Es preferible servir inmediatamente.

**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

**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

**Azul**  
Restaurant Granollers  
Miquel Ricomà, 55 • Tel. 93 879 33 86

**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)

**RESTAURANT - MASIA CAN VILA UGÈLLE**  
• 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 masía.  
**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

**Restaurant ATENEA**  
de l'Aparthotel Atenea Vallès  
**GRANOLLERS MENÚ ESPECIAL "FI DE CURS"**  
DEMANEU INFORMACIÓ SENSE COMPROMÍS  
**Tel. 93 879 48 20**  
e-mail: rtevalles@city-hotels.es

**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

**BAR RESTAURANT Baix Montseny**  
Celebrem Final Temporada  
**SOPAR BALL**  
Copa i Cava per tots  
Per informació i reserves de taules al tel: 93 841 12 55  
Ctra Comarcal 251 - Vilalba Sassera

**RESTAURANT CAN VILA**  
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

Si voleu anunciar-vos en aquesta secció, adreceu-vos a:

**SITJES PUBLICITAT**

Plaça Onze de Setembre, 7, local 2  
Tel. 93 870 65 33 - 93 870 64 17 - Fax 93 860 40 48  
08400 Granollers - www.sitjespubli.com

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



**Recibe cada jueves el resumen informativo gr@tis en tu correo electrónico**

Envíanos tu E-mail... [www.revistadelvalles.com](http://www.revistadelvalles.com)