



▲ **¡FELICIDADES, PEQUE!** "El 16 de octubre ha hecho un año desde que esta pareja se convirtió en papis... y nos hicieron abuelos, titos... ¡llenándonos de felicidad! ¡Felicidades! ¡Peque, eres la alegría de la casa! ¡¡Tu familia te quiere mucho Hugo!!".

**ANTONIO MARTOS, UN VENDEDOR DE CUPO- NES CON SUERTE A LA HORA DE REPARTIR PREMIOS.** La semana pasada en estas mismas páginas dábamos cuenta del reparto de un premio, por parte del vendedor de cupones de la ONCE. **Antonio Martos Martos** del barrio de Can Gili de Granollers. La semana pasada la suerte quiso que vendiera diez series del primer premio del día 3 de octubre del número 59.171. Sastisfecho y contento él, esperaba salir fotografiado en estas páginas con una de las afortunadas. Los duendes de la imprenta a los que a menudo apelamos cuando no sale una cosa, quiso que no saliera publicada la foto en cuestión que con tanta ilusión esperaba. "Y es que siempre, nos decía, llueve sobre mojado. Otra vez repartí un premio, vinieron ustedes, me hicieron la foto y tampoco salió. La quiero tener de recuerdo, enseñar a la gente...".



Xavier Solanas

GUIA DE RESTAURANTS



**RESTAURANT - MASIA CAN PAÇOS VELL**  
 • COMEDORES INDIVIDUALES para comidas de negocios.  
 • Amplio PÀRKING INTERIOR Y EXTERIOR en la masia.  
**BODAS Y BANQUETES**  
**MENÚ DIARIO Y CARTA**  
 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

**VAL GRATIS RESTAURANTS HOTEL GRANOLLERS**



Una ampolla de vi en el Bifet lliure de cap de setmana (22€)

**LA PIRANYA**  
 Ampolla de vi de Regal en el "Menú del Mar" (Pica Pica de 6 plats + postres) 30€

Av. Francesc Macià, 300 GRANOLLERS Tel. Reserves 938 795 100



Todos los sábados **CENA-BAILE con MÚSICA EN VIVO**

- Menú diario y carta
- Banquetes de boda, comuniones, bautizos, celebraciones, despedidas de soltero, aniversarios, comidas de empresa, etc.
- Actuaciones de payasos, magos, etc.
- Salones individuales

Urb. Can Vila - Sant Antoni de Vilamajor  
 Reservas de mesas:  
 Tel. 93 845 05 76 • 93 845 15 34

**júlia restaurant**

Sant Josep de Calassanç, 47  
 08400 Granollers  
 Tel. 93 879 01 09

**OBERT DE DILLUNS A DIVENDRES**  
**MIGDIA MENÚ DIARI 13H. A 16H.**  
**DE DIMECRES NIT A DISSABTE**  
**TOT EL DIA CARTA**  
 13H-16H. / 20H. - 23H.

**1 H. DE PARKING GRATUÏT**  
**PLAÇA CORONA**

**GASTRONOMIA**  
**LASAÑA DE POLLO Y ESPINACAS**



**INGREDIENTES:**

- 500 g. de espinacas inglesas
  - 1 kg. de carne de pollo picada
  - 1 diente de ajo majado
  - 3 lonchas de bacon picadas
  - 1 lata de 425 g. de tomate triturado
  - 1/2 taza de concentrado de tomate
  - 1/2 taza de salsa de tomate
  - 1/2 taza de caldo de pollo
  - 12 láminas instantáneas de lasaña
  - 1 taza de queso cheddar rallado
- Salsa de queso:**
- 60 g. de mantequilla
  - 1/3 taza (40 g.) de mantequilla
  - 2 1/2 tazas de leche
  - 1 taza de queso cheddar rallado

**PREPARACIÓN:**

Precalente el horno a 180°C. Corte y deseche los tallos de las espinacas. Sumerja las hojas en una olla con agua caliente durante 2 minutos o hasta que estén tiernas. Retírelas, sumérlas enseguida en un cuenco con agua fría y escúrralas. Caliente un poco de aceite en una sartén de fondo pesado y fría la carne picada, el ajo, y el bacon a fuego medio durante 5 minutos o hasta que se doren. Agregue el tomate, el concentrado, la salsa de tomate y el caldo. Remueva y deje que rompa el hervor. Baje el fuego y cueza, sin tapar del todo, durante 10 minutos o hasta que la salsa se espese un poco. Salpimente al gusto. Para la salsa de queso: funda la mantequilla en una sartén mediana, añada la harina y remueva a fuego lento durante 1 minuto o hasta que la mezcla se dore y esté suave. Retírela del fuego y añada la leche de manera gradual, sin dejar de remover. Cueza la salsa a fuego medio durante 4 minutos o hasta que hierva y espese. Retírela del fuego, añada el queso y remueva. Monte la lasaña en una bandeja de horno de 3 litros untada con mantequilla fundida o aceite. Disponga en el fondo un cuarto de relleno de pollo y cúbralo con 4 láminas de lasaña. Vierta un tercio de la salsa de queso por encima y extienda sobre la salsa otra capa de pollo. Agregue espinacas, una capa de lasaña, otra de salsa de queso y el relleno de pollo restante. Cúbralo de manera uniforme con la salsa de queso restante y espolvoree con el queso rallado. Hornéelo durante 50 minutos o hasta que esté bien cocido y dorado.

**Restaurant Cal Mestret**



ÀPATS EN GENERAL • MENJAR CASOLÀ  
 COMUNIONS I BATEIGS  
 Tel. 93 844 82 07 - Santa Eulàlia de Ronçana

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



**SITJES PUBLICITAT**  
 Plaça Onze de Setembre, 7, local 2  
 Tel. Publicitat 93 870 65 33  
 Dpt. Gràfic 93 870 64 17  
 Fax 93 860 40 48  
 E-mail: disseny@sitjespubli.com  
 08400 GRANOLLERS