

# Restaurant Can Castells

El restaurant *Can Castells* es troba emplaçat en una masia situada als afores de Vidreres que data de l'any 1705. Aquest restaurant està especialitzat en la carn a la brasa, algun guisat i els cargols a la llauna, i a més de tenir un gran servei en la qualitat dels aliments i la seva elaboració, es caracteritza per donar un tracte excel·lent a la gent i posar tots els equipaments possibles a les mans dels clients i amics.

La història del restaurant comença ja fa uns quants anys. Al pintor i decorador de Santa Coloma de Farners, Joan Gubau, des de sempre li havia fet il·lusió tenir un restaurant. L'oncle de la seva dona li va dir un dia que tenia una masia tancada per llogar i així va sorgir la idea de muntar *Can Castells*, que va servir els seus primers plats durant la Setmana Santa de 1977.

Al començament eren pocs els qui feien funcionar el restaurant, només en Joan, la Quima, la Teresa, la Carmeta i la Rosa de can Roig, encara que els caps de setmana els donaven un cop de mà l'avi Joan i l'avia Maria.

De mica en mica es van donar a conèixer i ara el restaurant disposa d'una gran anomenada i de diferents treballadors que han marcat la seva història.

Actualment, el fill de la casa, en Guillem, és qui es cuida d'atendre als clients, de fer les compres... La Quima fa de cuinera i en Joan s'encarrega de la carn a la brasa juntament amb un munt de persones que acaben de configurar tot el servei.



## La recepta Conill amb rom

### Ingredients:

(per a 4 persones):

2 conills petits tallats a octaus

1 ceba grossa

2 grans d'all

1/2 copeta de rom negre

llorer

pebre

sal

picada: all, julivert, ametlles i farina

### Elaboració:

Es talla el conill, se salpebra i es deixa dins d'una cassola. A part, es fa un sofregit de ceba i alls, i quan està daurat s'hi afegeix un bon raig de rom.

Es tritura el sofregit amb el túrmix i es posa sobre el conill cru. Després es cobreix d'aigua i s'hi afegeix un altre raig de rom i unes fulles de llorer.

Es fa coure uns 3/4 d'hora i abans de retirar-lo del foc s'hi afegeix una picada d'alls, julivert, ametlles i una mica de farina perquè la salsa quedi espesseta. Bon profit!