



.....  
**NOU CICLE DE SOPARS**  
AL RESTAURANT NORAI DEL  
MUSEU MARÍTIM  
.....

**23 DE FEBRER**  
**BRÒTOLA**

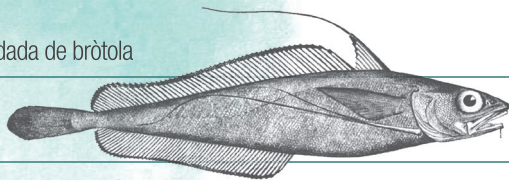
## MENÚ

### PRIMER PLAT

Ròtlet de paper d'arròs amb brandada de bròtola

### PLAT PRINCIPAL

Suquet de bròtola



### POSTRES

Bunyols de quaresma amb una base de crema anglesa

### CAFÈ

### BEGUDA

Vi blanc Fusta de Boix Chardonnay 2014, Can Mariès (DO Penedès)

Aigua/refresc

#soparsgastronòmicsmmb

**norai**

Menú elaborat per l'equip  
del restaurant Norai Raval sccl i el xef  
**Xavier Barrachina.**

Podeu fer les vostres reserves a:  
[reserves@norai.org](mailto:reserves@norai.org)



# RECEPTA BRANDADA DE BRÒTOLA

## INGREDIENTS

- 200 g de bròtola en supremes sense pell
- 90 g de patata (1 patata mitjana)
- 150 ml de llet entera
- 2 grans d'all
- 1 fulla de llorer
- 50 ml d'oli d'oliva
- Sal i pebre

## PREPARACIÓ

Pelar la patata i tallar a daus.

Posar a la cassola la patata amb la llet, la fulla de llorer i sal i pebre al gust.

Bullir la patata fins que estigui tendra, entre 15 i 20 minuts.

En una cassola posar l'oli a foc molt baix amb els dos grans d'all durant uns minuts, per aromatitzar l'oli.

A la cassola les patates, una vegada cuites, afegir les supremes de bròtola a daus. Durant 4 o 5 minuts.

Treure la bròtola i les patates i posar-les en un bol. Retirar la fulla de llorer.

Aixafar amb una forquilla la bròtola i la patata fins a obtenir una textura rústica.

Una vegada fet, afegir-hi un rajolí d'oli mentre es remou amb una cullera fins que emulsió i quedi com una crema.

Afegir-hi la llet a poc a poc fins que quedi cremós.

Col·locar la brandada en una safata apta pel forn i gratinar-la fins que agafi un to daurat. Emplatat la torrada en un plat rectangular amb els trossos de sardina fumada al damunt.

El Projecte Norai és un projecte de responsabilitat social sota un model de col·laboració públicoprivada amb el Consorci de les Drassanes Reials i el Museu Marítim de Barcelona.

El Restaurant Cafeteria del MMB realitza activitats d'economia social i formació, així com activitats culturals amb caràcter participatiu i territorial que creen riquesa i igualtat social.

És un projecte socialment transformador que pretén fomentar el partenariat socialment responsable entre els diferents agents que conflueixen en un territori per tal de millorar la vida de la ciutadania, compromès amb la societat i amb l'entorn, en el seu esforç per construir una societat amb igualtat d'oportunitats.

El Projecte Norai el gestiona Norai Raval socl des de l'any 2010, una cooperativa d'iniciativa social, constituïda per Impulsem i la Fundació Surt amb l'objectiu de reforçar i complementar les activitats d'inserció laboral de persones en situació de vulnerabilitat a partir de la promoció d'activitats d'educació, artístiques, culturals, d'innovació i recerca i activitats productives, de treball protegit, en l'àmbit de l'hostaleria i serveis a les empreses per integrar al món laboral persones en risc d'exclusió social.

El nostre xef des dels inicis del projecte, Xavier Barrachina, representa la nostra missió i visió amb la seva passió per la restauració i la gastronomia, alhora que acompanya en la formació i els itineraris laborals les persones contractades.

Organitza:

**mmb** MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

**norai**

**CAP > MAR**

**CUINA**

Col·labora:



**MARLÈS**