



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

27 D'ABRIL
POP BLANC

MENÚ

APERITIU

Panet al vapor farcit de pop i cansalada ibèrica

ENTRANT

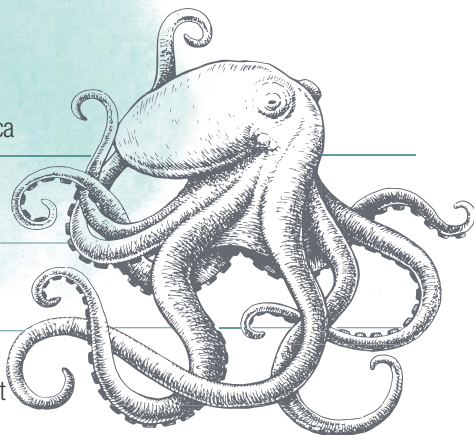
Ceviche de pop blanc

PLAT PRINCIPAL

Pop blanc amb cigrons i allioli

POSTRES

Crema freda de meló, fruits vermells i sorbet de llimona i alfàbrega



BEGUDA

Vi blanc Solstici 2022 del celler Giró Ribot (DO Penedès)

Aigua o refresc

CAFÈ

Podeu fer les vostres reserves a
reserves@norai.org

norai

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



RECEPTA

PANET AL VAPOR FARCIT AMB POP BLANC I CANSALADA VIADA IBÈRICA

INGREDIENTS

- 4 unitats de pa *bao*
- 300 g de pop cuit
- 400 g de cansalada viada ibèrica
- 3 cull. sop. de salsa de soja
- 2 cull. sop. de salsa d'ostres
- 2 cull. sop. de sucre morè
- mig got de vi blanc
- 1 culleradeta de gingebre sec en pols
- 1 culleradeta d'all sec molt
- 1 culleradeta de pebre negre
- salsa picant
- fulles verdes tipus canonges

PREPARACIÓ

Es descongela el pa *bao* i es cuina al vapor el temps que indiqui el fabricant a l'envàs.

En una olla amb un raig d'oli, es daura bé la cansalada, s'hi tira el vi i es deixa reduir una mica. Acte seguit es cobreix d'aigua.

S'hi incorpora la salsa de soja, la salsa d'ostres, el sucre morè, l'all molt, el gingebre en pols i el pebre.

Es cuina a foc lent durant, aproximadament, 50 minuts.

Es farceixen els *bao* amb el pop tallat a rodanxes i la cansalada, i s'hi afegeix salsa picant.

Se serveixen amb una mica més de salsa i algunes fulles verdes per aportar-hi frescor.

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

El restaurant cafeteria del MMB duu a terme 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 diversos 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 SCCL 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 els 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 i, ahora, acompanya les persones contractades en la formació i els itineraris laborals.

Organitza:

mmb MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

norai

CAP > MAR

CUINA

Col·labora:

