



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

25 DE MAIG
LLISSA

MENÚ

APERITIU

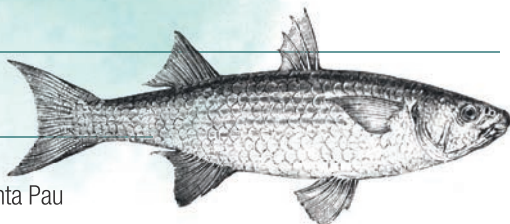
Croqueta de llissa

ENTRANT

Tàrtar d'alvocat i llissa a la sal

PLAT PRINCIPAL

Suquet de llissa i mongetes de Santa Pau



POSTRES

Limona i merenga

BEGUDA

Vi blanc Terra Terrae Blanc 2021 del celler Covides (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 SUQUET DE LLISSA

INGREDIENTS

- 1 kg de peix tallat a trossos
 - 3 tomàquets trinxats
 - 1 gra d'all picat
 - 300 g de mongeta de Santa Pau cuita
 - oli d'oliva verge extra
 - sal
 - aigua
 - fumet de peix
- Per a la picada:
- una llesca de pa
 - 1 gra d'all
 - un grapatet d'ametlles torrades
 - julivert
 - sal
 - pebre negre

PREPARACIÓ

Preparem la picada per tenir-la feta. Agafem all, les ametlles torrades, el julivert que prèviament haurem fregit, una llesca de pa fregit, sal i pebre negre, i ho triturarem tot junt i reservem.

Filetegem la llissa, la tallem en trossos regulars, passem per farina i fregim amb oliva d'oliva. Una vegada fregits reservem a part.

En aquesta mateixa cassola, fem un sofregit amb all que prèviament haurem picat, i el tomàquet també picat. Quan el sofregit estigui ben reduït, hi afegim el fumet de peix i les mongetes de Santa Pau.

Un cop estigui bullint la salsa, hi afegim el peix i, per últim, la picada, rectificuem de sal i ho emplatem.

Posem les mongetes de Santa Pau a la base, i a sobre els trossos de llissa, i després ho cobrim amb la salsa.

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:

