



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

20 DE JULIOL
GAMBA BLANCA

MENÚ

APERITIU

Croqueta de gamba blanca
Gamba blanca a l'allet

ENTRANT

'Ensaladilla' amb gamba blanca

PLAT PRINCIPAL

Fideus mariners amb gamba blanca

POSTRES

Red velvet i gelat de formatge

BEGUDA

Vi blanc l·lògic Xarel·lo, del celler Sumarroca (DO Penedès)
Aigua o refresc

CAFÈ



#soparsgastronòmicsmmb

Menú elaborat per Marc Esteve,
cuiner d'escola adherida
a Slow food i Xamec.

Podeu fer les reserves a
reserves@norai.org



RECEPTA CROQUETA DE GAMBA BLANCA

INGREDIENTS

- 250 g de gambes
- 200 ml de llet
- 200 ml de fumet
- 4 culleres soperes de farina
- 2 grans d'all
- 8 culleres soperes d'oli d'oliva verge extra
- sal
- nou moscada
- pa ratllat
- ou
- oli d'oliva verge extra

PREPARACIÓ

Primer de tot hem de fer el fumet amb les closques i els caps de les gambes i mig litre d'aigua, que deixarem bullir uns 6 minuts, i ho reservem.

Tot seguit daurem els alls picats en làmines primes en una paella amb una mica d'oli. Hi afegim les gambes i ho removem durant uns minuts. Les traiem juntament amb els alls i ho reservem.

Incorporem la farina a la paella i la removem durant uns minuts. Hi afegim la llet i el fumet que ja tenim preparat i a foc suau ho anem removent tot fins que la beixamel estigui llesta.

Hi afegim una mica de sal i nou moscada, i a l'últim moment hi incorporem les gambes. Ho removem fins que tots els ingredients quedin integrats a la beixamel i la deixem refredar.

Una vegada freda la beixamel, podem procedir a fer les croquetes, passant la massa per ou i pa ratllat i fregint-la amb molt oli calent.

Organitza:

mmb MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

norai

CAP > MAR

CUINA

Col·labora:



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, alhora, acompanya les persones contractades en la formació i els itineraris laborals.