



20 DE JUNY | MENÚ RESTAURANT NORAI DE L'MMB

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

#soparsgastronòmicsmmb

CROQUETA DE BOLETUS  
AMB MAIONESA TRUFADA



~~~

COCA DE RECAPTE AMB  
FORMATGE DE CABRA



~~~

CUA DE BOU AL VI NEGRE

~~~

I de postres, **maduixes amb vinagre balsàmic**  
**i gelat de mató**

~~~

- **Vi blanc Clos Ancestral blanc 2022** (DO Penedès),  
**vi negre Secret del Priorat 2021** (DO Priorat) i  
**vi dolç Floralis** del celler de Família Torres  
Aigua o refresc



Menú ideat per  
CASA LEOPOLDO  
c. Sant Rafael 24  
08001 Barcelona



El proper sopar - *El Turia / Suquet de l'Almirall* - 25 de juliol

# Receptes

## COCA DE RECAPTE AMB FORMATGE DE CABRA



### INGREDIENTS



Pa de focaccia  
Pebrot vermell  
Ceba  
Albergínia  
Formatge de cabra  
Sucre  
Sal de maldon  
Oli verge extra

### ELABORACIÓ

Escaliveu els pebrots, l'albergínia i la ceba. Peleu les verdures, talleu-les en juliana i escorreu-les bé. Reserveu tots els suc, coleu-los i reduïu-los amb una mica de sucre per rebaixar-ne l'amargor. Refredeu la reducció i poseu-la en un biberó.

Talleu el pa en rectangles d'uns 12 x 5 cm i marqueu-lo un parell de minuts al forn. Reserveu-lo tapat i refrigerat.

Traieu l'escorça del formatge de cabra, esmicoleu-lo i refrigereu-lo.

### EMPLATAT

Col·loqueu damunt del pa una capa de pebrot, una de ceba i una altra d'albergínia. És important que tot estigui ben escorregut per no estovar el pa.

Poseu el formatge de cabra per sobre i coeu-ho al forn 5 minuts a 200 °C.

Acabeu el plat amb la reducció del seu suc, sal de Maldon i oli verge extra.



Organitza:

**mmb** MUSEU MARÍTIM DE  
BARCELONA

**norai**

**CAP > MAR**

**CUINA**

Col·labora:

**la  
platjeta**



**FAMÍLIA  
TORRES**  
Desde 1870