

ELS MÍTICS

de Barcelona

Sopars de peix

30 DE MAIG | MENÚ RESTAURANT NORAI DE L'MMB

Podeu fer les vostres reserves a: reserves@norai.org

#soparsgastronòmicsmmb



LA BOMBA DE LA BARCELONETA

La típica bomba de La Barceloneta amb bolonyesa de carn, salsa brava i all-i-oli

~~~

## CARPACCIO DE LLAGOSTINS AMB PRALINÉ DE CACAUETS I ANET

Plat refrescant i lleuger.

Carpaccio de llagostins amanit amb tomàquet ratllat, anet fresc, oli d'oliva i sal, acompanyat de praliné de cacauet i crostonets de pa.

~~~

ARRÒS DE CAP I POTA AMB GAMBA BLANCA DE LA BARCELONETA

Un plat de mar i muntanya, molt típic a la cuina catalana i ja un emblema de la cuina de CAN ROS

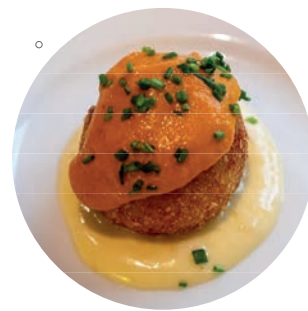
~~~

I de postre la clàssica **Tatin de poma de la iaia Rossita** amb gelat de vainilla

~~~

Vi blanc Il·lògic Xarel·lo, del celler Sumarroca (DO Penedès)

Aigua o refresc



Menú ideat per CAN ROS
c. Emilia Llorca Martín, 7
08003 Barcelona



ARRÒS DE CAP I POTA AMB GAMBA BLANCA DE LA BARCELONETA



INGREDIENTS

PER AL SOFREGIT

5,0 kg Ceba

0,4 kg Pebrot verd

4,0 kg Pebrot vermell

0,2 kg Tomàquet fregit

0,3 L Oli de sansa d'oliva Dulceoliva

RESTA D'INGREDIENTS

4 kg Cap i pota de vedella tallada a daus

1 kg Sofregit anterior

450 g Polpa de pebrot de romesco

450 mL Vi blanc

80 g Arròs bomba per ració

c/s L Fumet de peix

ELABORACIÓ

1. En una cassola, prepareu el sofregit amb tots els ingredients, un cop nets i pelats (ceba). Deixeu-los confitar durant 4 hores. Envaseu el sofregit obtingut i reserveu-ne 1 kg.
2. Aboqueu en una cassola 1 kg del sofregit que hem fet prèviament, els 4 kg de cap i pota, la polpa del pebrot de romesco i el vi blanc. Deixeu que faci xup-xup durant 4 o 5 hores.
3. Poseu la cassola de ferro colat al foc, escalfeu-la i un cop calenta, afegiu-hi una cullerada del resultat final del cap i pota elaborat i escalfeu-ho.
4. Un cop calent, tireu-hi l'arròs, remeneu-lo una mica i quan comenci a trencar el color afegiu-hi el fumet bullent. Quan torni a arrencar el bull, coeu-ho al forn a 200°
5. Quan faltin 4 minuts pretirar-lo, poseu-hi al damunt la gambeta blanca de la Barceloneta.
6. L'arròs s'ha de coure, com a màxim, 16 minuts.



Organitza:

mmb MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

norai CAP > MAR CUINA

Col·labora:

la platjeta



PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2000 anys

FAMÍLIA TORRES
Desde 1870