



SOPARS GASTRONÒMICS Grècia

28 DE MARÇ
RESTAURANT NORAI DE L'MMB

MENÚ

APERITIU

Dolmadakia (rotllets de fulles de parra i arròs amb salsa de iogurt amb herbes aromàtiques)

ENTRANT

Sopa de peix Avgolemono

PLAT PRINCIPAL

Bròtola fricassé

POSTRES

Galatopita (flor grega de pasta filo)

BEGUDA

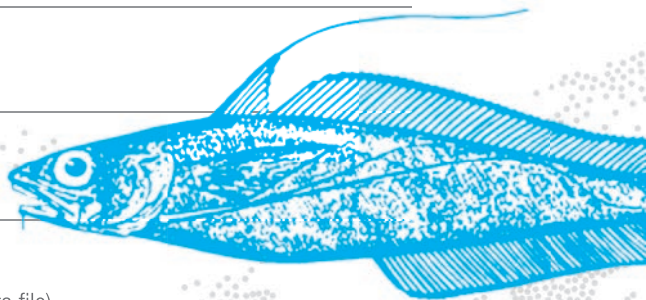
Copa de cava Duc de Foix
Vi blanc Freyé xarel·lo ecològic, del celler Domènech.Vidal (DO Penedès)
Aigua/ Refresc

CAFÈ



Η ΤΡΕΛΗ ΡΟΔΙΑ
EL MAGRANER BOIG
cuina grega

Menú ideat per Konstantinos Benardis,
creador del projecte El Magraner boig,
restaurant de cuina grega situat
al carrer Robadors, 22, local B, de
Barcelona.



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



RECEPTA

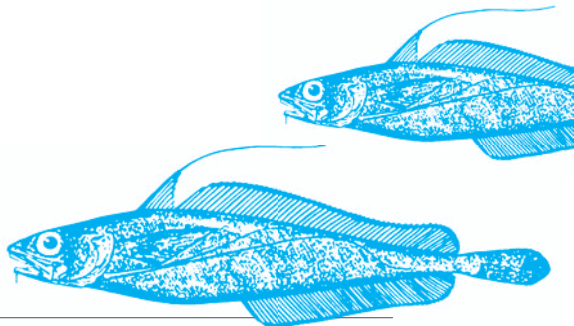
BRÒTOLA FRICASSÉ

H Τρελή Ροδιά, El Magraner boig, va començar el seu viatge el juliol del 2015, amb la intenció de presentar la gastronomia grega tradicional al públic de Barcelona. El nostre amor per les receptes de la cuina grega que s'han format durant segles i han perdurat en el temps és el que ens ha mogut a crear aquest projecte.

Konstantinos Benardis

INGREDIENTS PER A 5 PERSONES

- 5 filets de bròtola (aproximadament bròtoles de 400 grams per a dos filets)
- 1 ceba blanca mitjana
- 1 enciam llarg sencer
- 2 cebes tendres
- 2 cullerades plenes d'anet tallat fi
- 2 ous
- 1 llimona
- Sal



ELABORACIÓ

Filetegem el peix i de les restes en fem un brou amb ceba, pebre negre i llorer.

Per als filets: posem oli d'oliva i sal als filets i els posem en un motlle en forma d'anella per tal que formin una mena de copa baixa. Ho posem al forn fins que quedin cuits.

Per a les verdures: en una cassola sofregim la ceba i l'all, afegim l'enciam, la ceba tendra, el caldo i la sal. Ho deixem fins que es cogui l'enciam. Cinc minuts abans d'acabar de coure hi afegim l'anet. Un cop fet, ho retirem del foc.

Deixatem els ous fins que facin escuma i a l'aixecar les varetes de batre no facin l'efecte cordó. Continuem deixatant i afegim primer la llimona a poc a poc i després, molt lentament, tres cullerots de brou molt calent. Ho posem tot a la cassola amb les verdures i la movem per les nanses per tal que quedi tot ben barrejat.

Servim el plat posant les verdures dins de l'anella del peix i afegint per sobre salsa de les mateixes verdures.

Organitza:

mmb MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

norai

CAP > MAR

CUINA

Col·labora:

la platjeta



DUC
de foix
VINS I CAVES

PENÈDES
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2700 anys

DOMÈNECH VIDAL
DES DE 1865