



SOPARS GASTRONÒMICS Andalusia

30 DE MAIG

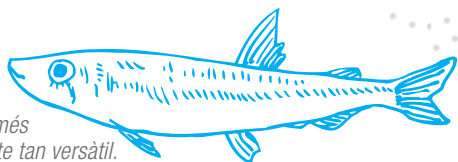
RESTAURANT NORAI DE L'MMB

MENÚ

APERITIU

Seitó en salaó, marinat, fregit i rostit.

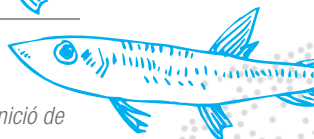
Un recorregut per les diverses elaboracions més comunes que podem trobar d'aquest producte tan versàtil.



ENTRANT

Gaspaxo mariner.

Gaspaxo de tomàquet emulsionat amb el corall de les gambes i guarnició de gambeta, escopinyes, musclós, navalles i picada.



PLAT PRINCIPAL

Olla de peix (llotja) amb cigrons i espinacs *esparragats*.

Plat típic andalús de cigrons amb espinacs acabat a l'últim moment amb peix de la llotja i tocs mariners.

POSTRES

Torrada de Santa Teresa que feia l'àvia amb el seu suc.

Pa de poble sucat amb llet aromatitzada amb canyella i vainilla i caramel·litzat amb mantega i sucre.

BEGUDA

Copa de cava Duc de Foix

Vi blanc Finca La Boltana,
del celler Alsina & Sardà (DO Penedès)

Aigua/ Refresc

CAFÈ

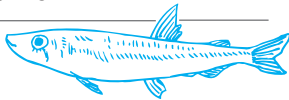
Menú ideat per Rafa Zafra, xef i propietari del restaurant Estimar, situat al carrer Sant Antoni dels Sombrerers, 3 de Barcelona.

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



RECEPTES

TRIO DE SEITONS



• En vinagre i picada

Netegem els seitons i els dessagnem en aigua i gel. Els deixem durant 50 minuts en un marinat fet de 200 g de vinagre blanc, 100 g de vinagre de xerès, 300 g d'aigua, 20 g de sal i 80 g de suc de llimona.

En el moment de servir hi afegim una picada de cogombre, tomàquet i ceba tendra.

• Fregits i amb maionesa de llimona

Netegem els seitons i els dessagnem en aigua i gel. Els deixem durant quatre hores i mitja en un marinat fet amb 15 grs d'all picat, 15 g de julivert picat, 80 g de suc de llimona, 20 g de sal i un litre d'aigua.

Un cop marinats, escorrem els seitons, els arrebossem amb farina de forner i els fregim amb oli a 180 graus.

Acompanyem amb una maionesa feta afegint 70 g de suc de llimona i la ratlladura d'una llimona a 500 g de maionesa.

• A la bilbaïna

Netegem els seitons i els dessagnem en aigua i gel. Els traiem i reservem. Preparem la salsa bilbaïna tot fregint els alls amb oli 0.4 que els cobreixi completament. Hi afegim un bon raig de vinagre de xerès —amb compte, que esquitxa molt- i ho cuinem durant un minut. Traiem del foc i afegim una mica de pebre vermell dolç per donar color.

En el moment de servir, marquem els seitons només pel cantó de la carn en una paella o una planxa no gaire calenta. Servim abocant la salsa bilbaïna per sobre.

GASPATXO MARINER

Triturem en el túrmix 1 quilo de tomàquet, 60 g de cogombre, 75 g de pebrot vermell net, 90 g d'oli d'oliva, 3 cullerades de vinagre de xerès, 1 ceba mitjana, 3 trossos de pa, 2 grans d'all, 120 g d'aigua, sal i pebre. Coem el gaspatxo i hi afegim tres cullerades de maionesa. Hi afegim també una mica d'aigua de musclos procedent de la cocció dels musclos al vapor.

Preparem musclos al vapor i escopinyes i gambetes escaldades, que refredem ràpidament amb aigua i gel. Sobre un plat fondo posem una parell de musclos (sense closca) i d'escopinyes i gambetes, un parell de talls de verat marinat, un tomàquet xerri partit pel mig i una mica de cogombre tallat a làmines. Servim, tot abocant el gaspatxo al plat amb una gerra.

Organitza:

mmb MUSEU MARITIM DE BARCELONA

norai

CAP > MAR

CUINA

Col·labora:

la platjeta



duc
de foix
VINS I CAVES

