



SOPARS GASTRONÒMICS Mallorca

30 D'OCTUBRE

RESTAURANT NORAI DE L'MMB

MENÚ

APERITIU

Ensaïmada planxada amb sobrassada

ENTRANT

Coca de verdures i arengada,
amb formatge menorquí i figues

PLAT PRINCIPAL

Tumbet amb moixina

POSTRES

Greixonera de brossat (pastís de mató)

BEGUDA

Copa de cava Duc de Foix

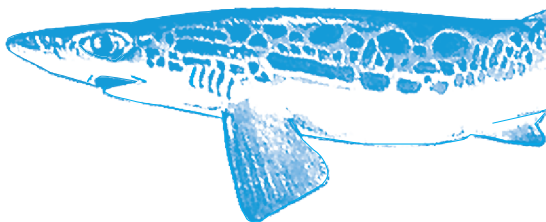
Vi blanc Utòpic (xarel·lo), del celler Sumarroca (DO Penedès)

Aigua/ Refresc

CAFÈ



Menú dissenyat pel cuiner Dionís Ballester Sastre, del restaurant Na Mindona, del carrer de la Riereta, 8, de Barcelona. Un restaurant nascut la primavera del 2012, quan quatre amics el van posar en marxa, tot pensant que la cuina mallorquina era poc present fora de l'illa. Els plats de Na Mindona us sorprendran i us parlaran d'un entorn privilegiat de la mediterrània, que ha sabut elaborar i preservar la seva cuina amb ingredients molts humils i la màgia de les herbes aromàtiques i les espècies.

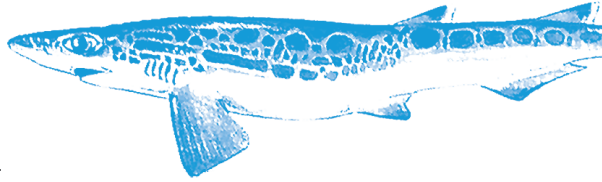


Podem fer les vostres reserves a:
reserves@norai.org



RECEPTA

TUMBET AMB MOIXINA



INGREDIENTS

- Moixina
 - Farina de blat de moro
 - Patates
 - Albergínies i carbassó
 - Pebre vermell
 - Pebre negre
 - Tomàtiga
 - All
 - Llorer
 - Sal
 - Sucre
 - Conyac
-

ELABORACIÓ

Tallar les albergínies i el carbassó i anar fent capes, amb sal a sobre perquè així treguin l'aigua, dins d'un colador.

Mentrestant, tallar les patates a làmines i fregir-les. Quan les patates estiguin fetes, posar-les damunt paper absorbent. Fer el mateix amb les albergínies i el carbassó.

Per altra banda, tallar amb les mans, en forma de dau, els pebrots vermells i posar-los dins d'una olla amb oli d'oliva abundant. Deixar-ho coure a foc lent i així l'oli agafarà el gust del pebrot.

Preparar i tenir a punt tomàtiga sencera ratllada. En els pebrots vermells hi afegim un all aixafat, fulles de llorer, sal, pebre negre, un xic de sucre i conyac. Mentre es fa la salsa de tomàtiga, preparar una capa de patates i salar-les. A continuació hi afegim, també en capes, l'albergínia i el carbassó

Preparar la moixina, arrebossada amb farina de blat de moro (maizena). Passar-la per una paella amb oli i quan estigui al punt posar-la damunt l'albergínia i el carbassó. Per acabar el plat, comprovar quan el pebrot és fluix i apagar el foc. Seguidament, posar la salsa per sobre del peix fins que quedi cobert. Gratinar-ho uns deu minuts.

Organitza:

mmb MUSEU MARITIM DE BARCELONA

norai

CAP > MAR

CUINA

Col·labora:

