



SOPARS GASTRONÒMICS Cambrils

27 DE JUNY

RESTAURANT NORAI DE L'MMB

MENÚ

APERITIU

Aperitu Can Bosch

ENTRANT

Coca de verdures de temporada,
romesco i sardina fumada

PLAT PRINCIPAL

Ravioli de llagostins del Delta amb salsa de vermut de Reus

SEGON PLAT

Ventresca de tonyina i textures de pastanaga

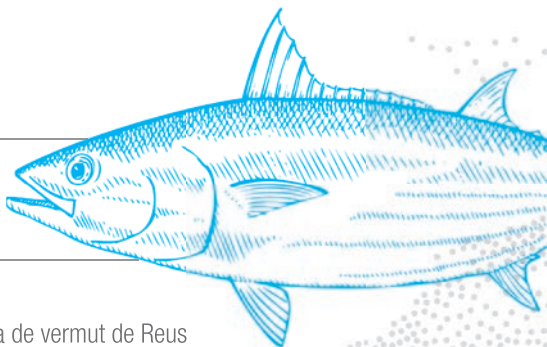
POSTRES

Mousse de mores, iogurt i fruits vermells

BEGUDA

Copa de cava Duc de Foix
Vi blanc El Fanio, del celler Albet i Noya (DO Penedès)
Aigua/ Refresc

CAFÈ



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

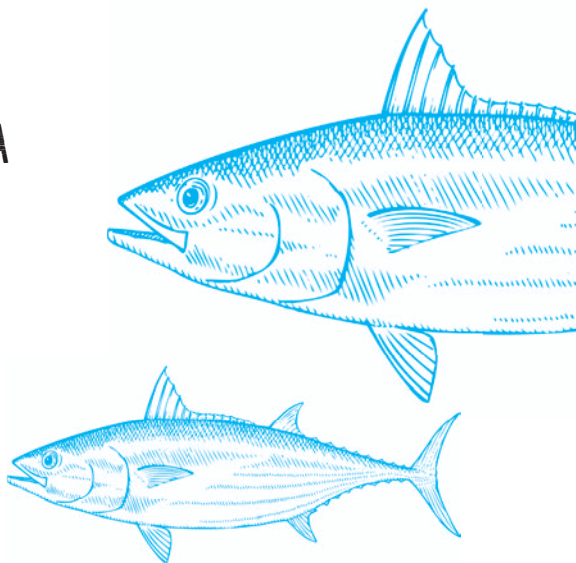
CAN BOSCH

Menú dissenyat per Arnau Bosch, xef i copropietari del restaurant Can Bosch de Cambrils, situat a la Rambla de Jaume I, 19. Té l'origen en un bar de pescadors del 1969 i és un restaurant des del 1980. Té una estrella Michelin des del 1984.



RECEPTA

RAVIOLI DE PORRO I LLAGOSTINS AMB Salsa DE VERMUT DE REUS



INGREDIENTS PER A UNA RACIÓ

- Dues plaques de pasta wonton
- Oli d'oliva
- Mantega
- 120 gr. de porro
- 80 gr. de llagostí
- 40 gr. de ceba
- 5 gr. d'all
- 30 ml. de nata líquida
- Vermut blanc

ELABORACIÓ

Piquem la ceba i l'all. En una olla posem la meitat de l'oli de l'oliva i la meitat de la mantega per tal que no es cremi. Sofregim la ceba i l'all. Un cop daurat, afegim el vermut blanc i reduïm a la meitat. Afegim la nata i una mica de brou de peix. Reservem aquesta salsa.

A part, en una altra olla, posem a sofregir el porro fins que agafi un color daurat com la mel. En una altra paella saltegem els llagostins, primer a foc fort i després més suau tot afegint el porro i una mica de nata líquida. Ho deixem reduir.

En una olla amb aigua bullint courem les dues plaques de pasta wonton durant només cinc minuts. Estirem la pasta sobre un paper film. Un cop escorreguda hi posem el farcit, tapem amb una altra placa de pasta wonton i finalment napem amb la salsa de vermut blanc.

Organitza:

mmb MUSEU MARÍTIM DE
BARCELONA

norai

CAP > MAR

CUINA

Col·labora:



DUC
de foix
VINS I CAVES



ALBET i NOYA
PIONERS EN VINYES I VINS ECOLÒGICS