

CAVIAR DE BERENJENA (BADRIDZHNIS KHIZILALA)

Vajilla seleccionada: plato sopero de la serie *Skull*.



Situándonos casi en el ecuador del gran banquete georgiano, creo que no hay mejor manera de despedir los aperitivos fríos que presentándoos un espectacular caviar de berenjena (*Badridzhnis khizilala*).

Sin duda, el *badridzhnis khizilala* representa la influencia que la gastronomía georgiana ha adquirido de la cocina levantina: cierto es que la berenjena no es un alimento puramente caucásico; más bien podemos encontrar múltiples variedades de este vegetal a lo largo y ancho de todo el Mediterráneo, así como en los países de Oriente Medio.

Por ello, muchos asocian este manjar con el *baba ganoush*, a pesar de que el caviar no se hace con tahini o crema de sésamo. También es preciso decir que la gastronomía francesa tiene su propia versión de este aperitivo (*caviar*

d'aubergine),

aunque las influencias del mismo también provienen de la gastronomía del Levante Mediterráneo (Líbano, Jordania, Palestina, Siria, Irak, Chipre y Egipto).

Por último,

aunque se trata de un aperitivo frío, hay quien puede relacionarlo con platos de otra índole, como el pisto o la ratatouille, debido al tipo de ingredientes que lo componen y a su modo de preparación. En cualquiera de los casos, este fresco aperitivo funciona a la perfección, por ejemplo, cuando no se encuentran alternativas veganas a la clásica ensaladilla rusa.

No olvidéis comerlo sobre tostadas calientes de pan de centeno.



INGREDIENTES (Para un timbal como el de la foto)

- 1 berenjena grande
- 1 cebolla mediana o dos chalotas
- 1 tomate mediano pelado (mejor utilizar tomate natural que de lata)
- $\frac{1}{2}$ pimiento verde desvenado y despepitado. También lo he comido con pimiento amarillo y, aunque cambie

ligeramente el sabor, queda muy rico.

- 1 diente de ajo pelado y sin el nervio central
- $\frac{1}{2}$ cucharada de miel de acacia
- Zumo de $\frac{1}{2}$ limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva (orientativo)
- Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)
- Cilantro y perejil picado y granos de granada para decorar. En alguna ocasión, me lo sirvieron con menta, que también le va fenomenal.
- Un chorrito de aceite de oliva al limón para aliñarlo en plato. Si no se dispone de este tipo de aceite, se puede sustituir por aceite de oliva virgen.

ELABORACIÓN

NOTA: para pelar los tomates deberéis escalfarlos previamente, a no ser que dispongáis de un pelador específico para tomate.

1. Antes de nada, calentamos el horno a 200°C. Mientras este se calienta, hacemos un corte horizontal, dividiendo la berenjena en dos pedazos. Acto seguido, con una brocha de cocina, la impregnamos de aceite de oliva y la salpimentamos.
2. Cuando el horno esté listo, bajamos la temperatura a 170°C, y dejamos que la berenjena se ase durante unos 30-40 minutos, dependiendo del tipo de horno. La berenjena tiene

que quedar tierna. Una vez asada, la sacamos del horno y dejamos que se enfríe.

3. Mientras, cortamos la cebolla (o chalotas) finamente y la salteamos, en una sartén con fondo, a fuego medio, en dos cucharadas de aceite de oliva hasta que esta quede blanda, pero no dorada. Durante este proceso, picamos finamente el ajo y el pimiento verde.
4. Una vez la cebolla se haya ablandado, añadimos el ajo y el pimiento picado. Removemos de vez en cuando, para que ninguna de las verduras se quemem. Este proceso habrá finalizado cuando el pimiento empiece a estar blando; después de unos 8 minutos aproximadamente.
5. Mientras se hace el pimiento, despulpamos la berenjena con una cuchara. Nos deshacemos de la piel y picamos finamente la pulpa. Asimismo, picamos finamente el tomate.
6. Con el pimiento ya emblandecido, añadimos la pulpa picada de la berenjena y el tomate picado, la media cucharada de miel, sal y pimienta al gusto. Subimos el fuego para acelerar el proceso de ebullición del sofrito, y cuando este empiece a hervir, lo reducimos al mínimo y cubrimos la sartén durante 25 minutos aproximadamente. Removemos de vez en cuando, para asegurarnos de que no se nos quema el sofrito.
7. Al cabo de los 25 minutos, destapamos la sartén y seguimos friendo hasta que el exceso de

líquido del sofrito se evapore y este se espese. Debéis tener cuidado para que no se seque. Por ello, se debe remover ocasionalmente. Este proceso puede tardar hasta 15 minutos, dependiendo de la consistencia de las verduras.

8. Cuando la mezcla esté lista, la transferimos a un bol y añadimos el zumo de limón y más pimienta negra molida (al gusto). Asimismo, aprovechamos para probarla y corregir el punto de miel y de sal. Removemos.

9. Finalmente, dejamos reposar hasta que se enfríe y, una vez haya perdido temperatura, cubrimos el bol con papel film y lo metemos en la nevera durante, al menos, un par de horas. Cuanto más tiempo pase refrigerándose, más sabroso estará nuestro caviar.

10. Para servirlo, se puede utilizar un aro de cocina (como si fuese un tartar). Después se le echa un chorrito de aceite de oliva al limón y se decora con cilantro y perejil picado y granos de granada fresca.

11. Se come sobre tostadas de pan de centeno.

