

ENSALADA O DIP DE ALUBIA ROJA CON SALSA DE CIRUELAS (LOBIO TKEMALI)

Vajilla

seleccionada: bol de arroz *Dragón* de color gris, perteneciente al set de 4 piezas de la colección *Dragón*.

La alubia roja (*lobio* en georgiano) está muy presente en la gastronomía georgiana. Tanto es así, que hasta tienen un pan relleno de crema de alubias, llamado *lobiani*, que no deja indiferente a nadie.

En este caso, he optado por presentar la alubia en una especie de crema basta, algo a medio camino entre un dip y una ensalada, donde las alubias están semi-trituradas. La singularidad de este plato, que también se sirve sobre los panecillos de maíz (*mchadi*), reside en la salsa *tkemali*: una salsa de ciruelas agripicante que los georgianos utilizan para acompañar carnes rojas como el cordero o la ternera.

Sin duda, este es uno de los aperitivos más celebrados en Georgia, tanto por la gente local como por los extranjeros, debido a la combinación infalible

del *tkemali*

con las alubias (sí, señores: alubias y ciruelas), además del frescor que le dan el cilantro y la ajedrea. Estamos sin duda ante un caballo ganador.

INGREDIENTES (para rellenar un bol mediano)

- 400 gramos de alubias rojas o una lata. Yo opté por una lata de alubias ecológicas.
- 1 puerro
- 1 rama de apio
- 1 cebolla roja grande
- 1 diente de ajo desvenado y picado
- 1 cucharadita de ajedrea seca
- Una ramita de cilantro picada
- Sal y pimienta negra al gusto. Yo usé una sal especiada con caléndula que me traje de Georgia, pero no es necesario.
- 2 cucharadas hermosas de salsa *tkemali* (ver receta más abajo)
- Aceite de oliva
- Cilantro picado y granada para decorar
- 8 *mchadis* para acompañar.

ELABORACIÓN

1. Antes de nada, si usáis alubias naturales, las deberéis poner en remojo la noche anterior. El día siguiente, les cambiáis el agua y las cocéis con un poco de sal hasta que

estén blandas (pero no demasiado). Si se opta por la versión de lata, lavadlas con agua fría para quitarle el regustillo a lata que le puede dar el líquido conservante, y cocedlas unos 3 minutos con una pizca de sal. Después colad el agua y reservad las alubias.

- Para preparar el resto de verduras, primero cortamos la cebolla en medias lunas y, con un chorrito de aceite, freímos a fuego medio hasta que esta esté blanda y luzca un color casi transparente. Yo la suelo sazonar con sal y pimienta mientras se fríe. Reservamos.
- Mientras se fríe la cebolla, picamos el puerro, el apio y el cilantro lo más fino que podamos. Freímos el puerro y el apio en torno a 1 minuto y medio en la misma sartén que la cebolla y reservamos.
- A continuación, volvemos a poner las alubias en la olla, a fuego medio y añadimos las verduras fritas, la ajedrea, el cilantro y el diente de ajo picado. Removemos la mezcla durante un minuto y retiramos del fuego.
- Corregimos el punto de sal si es necesario, y pasamos la mezcla a una

batidora de jarra.

Trituramos la mezcla un poquito: las alubias se tienen que seguir distinguiendo. El objetivo no es hacer una crema tipo *humus*, salvo que lo prefiráis así.

- Sacamos de la jarra y conservamos en la nevera hasta que lo vayamos a servir, pues se trata de un aperitivo que es mejor comerlo frío para resaltar el sabor del *tkemali*.
- Para emplatarlo, en un bol se sirve el mejunje de alubias y por encima se le añaden dos generosas cucharas de *tkemali*. Se decora con cilantro picado y granos de granada y se sirve (o “dipea”) con los *mchadis* (consultad la receta en la publicación de la de los *pkhali*).

GLOSARIO

Ajedrea: la ajedrea (o ajedrea de jardín) forma parte de las hierbas provenzales y es una planta muy extendida a lo largo del Mediterráneo. En Bulgaria se puede encontrar en casi todos los guisos. Su sabor es intenso, ligeramente picante, y recuerda en parte al orégano y al tomillo, pero también a la salvia o a la mejorana. Incluso tiene notas de eucalipto. Sin duda es una hierba especial que enriquece cualquier guiso de manera substancial. La ajedrea se puede encontrar fácilmente en herbolarios y tiendas especializadas.

TKEMALI (CHUTNEY DE CIRUELAS Y HIERBAS AROMÁTICAS)

Como ya he anunciado con anterioridad, el *tkemali* es una compota de ciruelas especiada, que suele acompañar, generalmente, a carnes rojas. No obstante, la combinación de esta salsa con el sabor terráceo de las alubias rojas es, simplemente espectacular. Generalmente se suele hacer en verano, puesto que es la época de la ciruela, y se conserva para todo el año. Yo tuve suerte y encontré ciruelas rojas en Copenhague en pleno mes de enero, pero lo suyo es hacerla mezclando ciruelas rojas y amarillas.

Cabe decir que hay quien le hecha azúcar para hacerla más dulce, pero a mi juicio la propia fructosa de la ciruela ya le da el punto suficiente de dulzor. Si la preferís más dulce, añadid una cucharadita (no más) de azúcar de caña.

INGREDIENTES (1 bote de 0.4 litros)

- 625 gr de ciruelas. Lo ideal es mezclar ciruelas rojas y amarillas.
- $\frac{1}{4}$ cucharada de poleo o menta seca
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de hinojo en polvo
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de cilantro en polvo

- $\frac{1}{4}$ cucharadita de fenogreco azul
- 2 dientes de ajo machacados
- Una pizca de cayena
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1. Lavamos bien las ciruelas y las colocamos en una olla con un poco de agua. Hervimos durante unos 10 minutos. Este proceso será clave para poderles quitar la piel y los huesos. Si veis que no conseguís quitarle del todo la piel, no sufráis, que tampoco cambiará el sabor. Una vez las deshuesemos y pelemos, las incorporamos devolvemos a la olla junto al resto de los ingredientes y las cocinamos a fuego medio durante 2 minutos más. Si añadierais el azúcar, cocinad durante unos 8 minutos para que se disuelva bien.
- Seguidamente, transferimos la compota a una batidora de jarra y batimos un poco. No conviene hacer un licuado, sino una salsa espesa, tipo mermelada o chutney. Si veis que ya se han desmenuzado bien las ciruelas en la olla, omitid este paso.
 - Finalmente, transferimos a un tarro de cristal (con su tapa) y lo esterilizamos para que se

conserve bien durante mucho tiempo. Para ello, será necesario cerrar el tarro bien y ponerlo en otra olla con agua hirviendo durante unos tres minutos. Sin embargo, si vais a comerla el mismo día, metéis el tarro en el frigorífico durante unas horas antes de servirla. El *tkmali* se sirve frío.