



ROLLITOS DE BERENJENA RELLENOS DE CREMA DE NUECES Y HIERBAS (BADRIJANI NIGVZIT)

Vajilla seleccionada: plato de sushi geométrico, perteneciente al set de sushi geométrico. En este banquete, el set de sushi geométrico está representado por los siguientes platos y salsas: *pkhali* de espinacas y de berenjena; rollitos de berenjena rellenos de crema de nueces y hierbas (*badrijani nigvzit*); salsas *tkemali* y *adjika roja*.

- 
- 

Junto al *pkhali*, los rollitos de berenjena rellenos de crema de nueces y hierbas son otro de los aperitivos más comunes de la gastronomía georgiana. Además de deliciosos, son facilísimos de hacer y visten mucho una mesa.

INGREDIENTES (para 6 rollitos)

- Una berenjena mediana
- 75 gr de nueces
- $\frac{1}{2}$ diente de ajo
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de semillas enteras de cilantro
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de pétalos de caléndula molidos

- $\frac{1}{4}$ cucharadita de fenogreco azul
- Una pizca de cayena
- $\frac{3}{4}$ cucharada de vinagre de vino
- 1 cucharadita de miel
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta negra para sazonar
- Una ramita de eneldo
- Una ramita de cilantro
- Una ramita de perejil
- Cilantro picado y semillas de granada para decorar

ELABORACIÓN

1. Lo primero que haremos será rebanar la berenjena a lo largo en 6 láminas de 1 cm de ancho. Colocamos las láminas sobre una tabla de cortar y las salamos por ambos lados para que suden. Este proceso es esencial para quitarle el amargor a la berenjena. Esto puede tardar unos 10-15 minutos.
 - Mientras, en un procesador de alimentos ponemos las nueces, el ajo, las hierbas y las especias (salvo la pimienta negra), la sal, la miel y el vinagre y procesamos hasta conseguir una pasta homogénea. Si vemos que le cuesta procesarla bien, echamos un poquito de agua para ayudar al proceso.
 - Probamos y corregimos si es necesario. Si veis que ha quedado muy

dulce, añadimos a la mezcla unas semillas de granada, pero no las molemos. Con esto se conseguirá darle un toque fresco y agridulce al mezclarlo en boca. Reservamos en la nevera hasta que vayamos a emplatar.

- Una vez las berenjenas hayan sudado, con papel de cocina, retiramos la sal y el exceso de agua que estas hayan soltado.

- Nos aseguramos de que las berenjenas están secas y, acto seguido, sazonamos con sal y pimienta. Calentamos la sartén y cuando esta esté bien caliente, ponemos las láminas de berenjena para que se tuesten. Cuando las berenjenas ya estén en la sartén bajamos el fuego para que no se nos quemen. En este proceso, depende del tipo de sartén que tengáis, puede que necesitéis engrasarla con un poco de aceite para que no se peguen las láminas de berenjena. Si disponéis de una plancha para carnes, os recomiendo que la uséis (las berenjenas quedarán más bonitas con sus rayas tipo cebra).

- Depende de la sartén y de la temperatura, pero lo normal es que las berenjenas se tuesten por cada lado después de unos 5 minutos. Cuando ya estén tostadas y blanditas por

dentro, las retiramos y las colocamos sobre una tabla de cortar para que se enfríen.

- Lo siguiente será rellenarlas: si las láminas de berenjena están tumbadas en posición vertical con respecto a nosotros, dejamos libres uno o dos dedos por la parte de abajo y añadimos una cucharadita generosa del relleno justo después. Así, enrollamos el relleno hasta formar una especie de canutillos con las láminas de berenjenas.
- Colocamos en el plato y decoramos con hojas de cilantro picado y granos de granada. También se le puede echar unas gotas de aceite para darle aún más jugosidad.

GLOSARIO

Caléndula: aunque este es el nombre por el cual en occidente se conoce lo que los georgianos llaman *kviteli kvavili* (literalmente, flores amarillas), la flor que se utiliza en Georgia es algo más dulzona que la caléndula. Como el mismo nombre indica, nos referimos a una flor de un intenso color amarillo que puede llegar a teñir al estar en contacto con ella. Aunque existen otras especias de

similar color (la cúrcuma o el azafrán, por ejemplo), la caléndula es el único sustituto del *kviteli kvavili*. Si no tenéis ninguna de las dos, es mejor que la omitáis.

Si tenéis dificultad para dar con ella, tanto Spicy Yuli en Madrid (c/Valverde 42) como la página británica especializada en productos georgianos <https://suneli.uk> la tienen. En el caso de esta última, la podréis encontrar (la original: *kviteli kvavili*), bajo el nombre “Imeretian saffron”.

