

CALABAZA ASADA AL ESTILO SAMEGRELO CON ADJIKA ROJA



En esta nueva entrega, os presento otro plato cuyo contraste de sabores sorprende de inmediato, convirtiéndose en un imprescindible de cualquier *Supra* o banquete georgiano. Me refiero a las calabazas asadas al estilo Samegrelo.

Samegrelo – Zemo Svaneti (Mingrelia en español) es la segunda región más grande de Georgia y está situada al noroeste del país, haciendo frontera por el norte con Abjasia, una república independiente desde 1992, cuyo acceso no es ni fácil ni recomendable para el turismo. No obstante, la región de Samegrelo – Zemo Svaneti tiene demasiado que ofrecer, para que nadie lamente el no poder cruzar más allá hacia el noroeste caucásico.

Sin ir más lejos, el escenario alpino más elegante de Georgia se encuentra en Svaneti; una pequeña Suiza ubicada en la cabeza de alto Cáucaso. Además, la importante ubicación geográfica de Mingrelia a lo largo de la historia, le ha servido para ser objeto de numerosas invasiones por parte de diversos Imperios (el Romano, el Bizantino, el Persa, el Turco, el Mongol o el Ruso, entre otros), dejando un patrimonio material impresionante, que se puede reflejar en los increíbles monasterios, fortalezas y monumentos que copan la zona.

Cuentan además que la cultura de la región es única, convirtiéndola en el epicentro cultural de Georgia. Además de tener dos lenguas propias (el megreliano y el esvano) buena muestra de ello también son su poesía, su folklora y su gastronomía; sin duda, un tema que podría dar para publicar un recetario inspirado únicamente en la cocina de este sorprendente territorio.

Tradicionalmente, la cocina megreliana se reconoce por sus sabores picantes. Motivo por el cual, antaño, creían combatir enfermedades como la malaria. Así, propia de esta región son tanto la sal como la salsa *Adjika*, ambas hechas a base de chiles. Sin embargo, otros platos menos fuertes y ampliamente reconocidos como parte de la gastronomía georgiana –de algunos de ellos ya hemos hablado a lo largo de este capítulo– provienen de esta zona del país. Así, podemos mencionar el *Khachapuri* megreliano, el queso *Sulguni*, la salsa *Satsivi*, hecha a base de nueces, o el más conocido de todos que es *Elarji*, una especie de gachas hechas a base de queso *Sulguni* y harina de maíz.

Dicho todo esto, me parecía importante traer la tradición megreliana a este banquete representado por la salsa *Adjika*. De muchos de los platos en los cuales esta está presente, he optado por uno que hace que el sabor picante de esta contraste con el dulzor de la calabaza asada y el aroma de ciertos frutos secos tostados. Siendo así un plato fácil para aquellos quienes no toleran bien el picante.

La receta es de la chef Olia Hercules, aunque la he adaptado a mi gusto.

Vajilla seleccionada: Plato Sendan Tokusa y Bol Sendan Tokusa.



INGREDIENTES (para un plato como el que se ve en la foto)

- $\frac{1}{2}$ calabaza *Butternut* o Violín. También podéis utilizar la variedad “Dulce de horno”.
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de salsa *Adjika* roja (ver receta más abajo)
- 1 puñado de nueces tostadas
- 1 puñado de avellanas tostadas
- 1 cucharadita de miel o sirope de agave
- Sal y pimienta al gusto
- Yogurt natural (yo usé skyr, que es menos graso y más

cremoso) al gusto

- Eneldo, albahaca, cilantro y granos de granada para decorar.

ELABORACIÓN

1. Empezamos calentando el horno a 200°C. Mientras este se calienta, cortamos la calabaza en rodajas de unos 2 cm y partimos en dos cada una. No hace falta quitarle la piel.
2. En un pequeño bol, mezclamos el aceite de oliva, la sal y la pimienta recién molida. Ponemos las medias lunas de calabaza en una bandeja con papel de horno y, ayudándonos de una brocha de silicona, bañamos nuestras medias lunas de calabaza con aceite por ambos lados.
3. Cuando el horno esté listo, bajamos la temperatura a 180°C y asamos las calabazas durante 20 minutos aproximadamente. Este proceso puede variar en función del tipo de horno que usemos. El resultado debe ser el de una calabaza asada, pero no del todo blanda, pues aún deberemos asarla durante unos 5 minutos más con el resto de ingredientes.
4. Mientras la calabaza se asa, molemos las nueces y las avellanas. No conviene molerlas demasiado, pues uno de los encantos de este plato es poder masticar los frutos secos a la vez que el resto de ingredientes.
5. En un bol, mezclamos la salsa *Adjika* roja con la miel y añadimos los frutos secos.
6. Una vez hayan pasado los primeros 20 minutos de cocción al horno, retiramos las calabazas y con una cuchara incorporamos el mejunje de *Adjika*, miel y frutos secos sobre cada una de nuestras medias lunas de calabaza. Bajamos la temperatura del horno a unos 160°C y asamos unos 5 minutos más.
7. Al servir las, esparcimos por encima hojas picadas de cilantro, eneldo y albahaca y, también, granos de granada.

8. Servimos nuestras calabazas acompañadas de yogurt natural o skyr, que ayudarán a rebajar el picante de la salsa *Adjika*.

NOTA: si no se quiere hacer la salsa *Adjika* y no conseguís comprarla en ninguna tienda especializada, podéis sustituirla por una buena *Harissa* tunecina, que será fácil encontrar en tiendas árabes.

SALSA *ADJIKA* ROJA

INGREDIENTES (para $\frac{1}{2}$ litro de salsa aproximadamente)

- 100 gr de chile rojo. Yo utilicé chile serrano. El grado de picor variará en función del tipo de chile que se use.
- 8 dientes de ajo sin el nervio central
- 1 rama de apio
- 1 pimiento rojo desvenado y sin pepitas
- 2 ramas de eneldo fresco
- Un manojo de cilantro fresco
- 1 cucharada de fenogreco azul
- 1 cucharadita de caléndula en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharada de cilantro en polvo
- 3 cucharadas de vinagre de vino
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal *Maldon*.

ELABORACIÓN

1. En un procesador de alimentos, incluimos todos los ingredientes salvo el vinagre y la sal. Procesamos hasta conseguir una masa homogénea.
2. Transferimos la masa a un bol y añadimos el vinagre y la sal. Mezclamos bien.
3. Tapamos el bol con papel film y lo refrigeramos durante 24 horas, antes de transferirlo a un tarro de cristal.
4. Si no tenemos intención de usar la *Adjika* durante un tiempo, conviene que esterilicemos el tarro,

sumergiéndolo -con la tapa puesta- hasta la mitad durante unos 10 minutos en agua hirviendo.

NOTA: para cortar los rabitos de los chiles, recomiendo que os pongáis unos guantes de goma y que os deshagáis de ellos una vez los chiles estén dentro del procesador de alimentos. Si os lloran los ojos, ni se os ocurra acercaros los dedos a los mismos, pues puede que haya restos de chile en estos. Aseguraros, por tanto, de lavaros bien las manos.

NOTA 2: una vez abierto el tarro, si queréis que os dure más la salsa, conviene cubrirla con una capa de aceite de oliva. Así se evitará que el moho aparezca antes.

