KHARCHO (SOPA DE CARNE Y NUECES)



Vajilla seleccionada: bol para arroz con motivos florales y borde bronceado de la colección Mixed Bowls.

Los que estéis siguiendo desde el principio este viaje culinario, os habréis dado cuenta ya de que en todos los menús presentados hasta la fecha, siempre incluyo una sopa. Pues bien, esta ocasión no iba a ser excepcional, pues Georgia también presume de tener unos caldos estupendos.

De todas las sopas, posiblemente el *Kharcho* sea la más famosa. Originaria de la región de Mingrelia, la receta tradicional de este *bouillón* incluye carne de pollo, nueces, verduras y muchas hierbas aromáticas. Aunque el *Kharcho* megreliano también se distingue de otros por su sabor picante, debido a la incorporación de la sal *Adjika*, hecha a base de chiles.

No obstante, hace mucho que el *Kharcho* trascendió las montañas de Mingrelia para convertirse en uno de los platos con mayor repercusión de todo el país. Tanto es así, que, allí donde uno va en Georgia, se topa con un restaurante especializado en *Kharcho*. Por ello dicen que es casi imposible saber cuál es su receta original, ya que, debido a su popularidad, la fórmula para elaborar esta sopa se ha adaptado hasta el punto de que hoy día incluye cualquier tipo de carne o, incluso, se le añade arroz.

Antes de seguir, os anticipo que yo también me he creado mi propia versión del *Kharcho*, basándome en distintas recetas que he consultado y, por supuesto, en mi experiencia probando distintos tipos, durante mi estancia en Georgia. Así que, si entre los lectores de estas líneas se encuentra algún georgiano o georgiana, por favor, que no se me enfade por no

seguir el dogma del *Kharcho* -si es que existe tal cosa-.

Mi versión se parece más a un estofado que a un *bouillón*. Por tanto, la textura ya difiere bastante de la de una sopa. No obstante, incluye más o menos los mismos ingredientes que los de la mayoría de *Kharchos* que probé allí. Eso sí, yo lo prefiero solo con un punto picante, por eso mi receta no incluye la sal *Adjika* y sí le añado un toque fresco, casi dulce, incorporando el puré de ciruelas *Tkmali*, que ya se encuentra en muchas recetas.

También anuncio que esta versión es mucho más laboriosa que la tradicional, además de exigir que paséis unas 3 horas en la cocina. Sin embargo, como todo esfuerzo este también tiene su recompensa: el resultado es el de un estofado elegante, de fina textura, bastante más intenso al paladar que el de la sopa original. Además, a mi juicio, viste mejor una mesa.

Un último apunte: aseguraos de que la carne que compráis es de buena calidad, pues marcará la diferencia entre un *buen Kharcho* y un *Kharcho regulero*.

INGREDIENTES (para 6 raciones medianas)

- 2 kg de zancarrón de ternera de buena calidad
- 2 cebollas grandes picadas
- 400 gr de tomate triturado – dividido en dos porciones de 200 gr.
- 8 dientes de ajo
- 5 cucharadas de aceite de girasol
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1½ litros de caldo de carne o caldo vegetal
- 1 cucharada de pimentón ahumado
- 1 cucharada de sal Maldon
- 1 cucharadita de azúcar
- 150 gr de nueces molidas hasta conseguir un fino polvo (algo húmedo).
- 5-6 raíces de cilantro (ver glosario)

- 1 cucharadita colmada de *Khmeli Suneli* (ver glosario)
- 1 chile guajillo (ver glosario)
- 1 rama de canela
- 1 cucharadita de comino entero
- 1 cucharadita de granos de pimienta negra
- 150 gr de arroz Basmati
- 2 cucharadas de salsa *Tkmali* (ver receta *Lobio Tkemali*) o melaza de granada
- Sal al gusto
- Hojas de cilantro para decorar

ELABORACIÓN

- Antes de nada, ponemos un bol con agua caliente y en él sumergimos las raíces de cilantro para que el exceso de tierra se desprenda de ellas.
- En un bol, sazonaremos la carne con el pimentón ahumado y la sal Maldon. Después, en una olla con el aceite de girasol muy caliente, la sellaremos. Este paso conviene hacerlo varias veces, a no ser que se disponga de una olla enorme donde quepan todos los trozos del zancarrón. Retiramos y lavamos la olla para deshacernos del aceite y las partículas quemadas.
- Acto seguido, en la misma olla añadimos el aceite de oliva e incorporamos 200 gr de tomate que freiremos a fuego medio hasta que le empiecen a salir pompas -pequeñas erupciones-. Después, incorporamos el azúcar y removemos.
- Lo siguiente será añadir las cebollas, que sofreiremos en el tomate durante 7 minutos a fuego medio. En este punto sazonamos con una pizca de sal.
- Cuando la cebolla se vea blanda, añadimos 4 dientes de ajo ligeramente aplastados para que suelten bien su aroma. Dejamos que se sofrían en la salsa durante un par

de minutos.

- A continuación añadiremos el polvo obtenido de nuestras nueces molidas y removemos unos minutos más.
- Con la base del estofado casi lista, lo siguiente será incorporar la carne al sofrito y cubrirla con el caldo previamente preparado. En ese momento añadimos la mezcla de especias georgianas *Khmeli Suneli*. Subimos el fuego hasta el punto de ebullición y, seguidamente, lo bajamos y dejamos que el zancarrón se guise durante 2 horas y 20 minutos a fuego bajo-medio y con la olla tapada (si la tapa dispone de alguna pequeña ranura o agujero por donde salga el vapor de a poco) – *NOTA 1*.
- Mientras la carne se guisa, procederemos a moler en un molinillo de especias (o café) el chile guajillo, la rama de canela, el comino y los granos de pimienta negra. De esa mezcla, más tarde necesitaremos una cucharada. Por tanto, si no se dispone de un molinillo, podéis usar los mismos ingredientes ya molidos (un ¼ de la cuchara por cada especia).
- También utilizaremos este tiempo para limpiar bien las raíces de cilantro, asegurándonos que no queda ningún resto de tierra en ellas.
- Una vez pasadas las 2 horas y 20 minutos, sacamos la carne de la olla, nos aseguramos de que está tierna y reservamos. Dejamos que el caldo se enfríe y, en la medida de lo posible, retiramos el exceso de grasa de la carne ayudándonos de un colador pequeño (*NOTA 2*), aunque un buen georgiano omitiría este paso.
- Una vez hayamos retirado el exceso de grasa, incorporamos el caldo en una batidora de jarra y añadimos las raíces de cilantro, la cucharada obtenida de la mezcla de especias que previamente hemos molido, y los 4 dientes de ajo restantes. Licuamos bien.

- Seguidamente, utilizando un colador, colamos el caldo y lo devolvemos a la olla donde lo hemos cocinado previamente. En este momento añadiremos los 200 gr restantes de tomate triturado y dejaremos que el líquido reduzca a fuego medio durante unos 20 minutos.
- Mientras reducimos nuestro caldo, separaremos la carne del hueso y la trocearemos en pequeños pedazos. La incorporamos en el caldo.
- Seguidamente, añadimos el arroz y cocemos durante 8 minutos.
- Para terminar, añadimos las dos cucharadas de salsa *Tkmali*, mezclamos y dejamos que nuestro estofado se cocine durante dos minutos más, hasta que el arroz esté al dente.
- Al servirlo, decoramos nuestro *Kharcho* con hojas de cilantro y trocitos de nuez.

NOTA 1: si no tenemos este tipo de tapa, dejamos la olla semitapada. Sin embargo, en ese caso deberemos ir incorporando el caldo periódicamente para que la carne no se seque y se guise bien-.

NOTA 2: para retirar el exceso de grasa del caldo hay diversas técnicas e instrumentos. Yo os recomiendo que, si disponéis de tiempo, dejéis el caldo enfriar, ya que la grasa solidificada será más fácil retirarla.

GLOSARIO

Raíz de cilantro: del cilantro, como del cerdo, se aprovecha todo. En la cocina del Sudeste Asiático es muy común cocinar con las raíces del cilantro, ya que aportan un sabor más intenso que al usar los tallos o las hojas. Por tanto, se encuentran fácilmente en las tiendas de productos asiáticos.

***Khmeli Suneli*:** es la mezcla de especias más popular de Georgia

y, por ende, no tan fácil de encontrar fuera del país. Está compuesta por semillas de cilantro, hojas de fenogreco, ajedrea, laurel y pimienta negra; aunque existen variaciones de la misma que incluyen también albahaca morada, eneldo, perejil, menta y caléndula molida.

En Madrid se puede encontrar en Spicy Yuli (c/ Valverde, 42). Si no os encontráis en la capital, se puede adquirir en el siguiente enlace: https://suneli.uk

Chile guajillo: es un condimento popular producido por la desecación del chile mirasol, de intenso color rojo y forma triangular. Es un chile muy popular en la gastronomía mexicana, pues es la base de numerosas salsas. Respecto a su grado de picor, se encuentra entre las 2.500 y las 5.000 unidades Scoville, lo cual significa que no es un chile muy picante. Como el chile pasilla y el chile ancho, tiene un sabor tirando a ahumado, muy aromático.