MEMBRILLO RELLENO DE CORDERO, ALBARICOQUES Y TKEMALI (KOMSHIS DOLMA)



Llegamos a la última entrega de nuestro banquete georgiano con un plato cuanto menos sorprendente. Se trata de unos deliciosos membrillos rellenos de cordero, también llamados Komshis Dolma.

Dolma o Tolma es el nombre que se le da a las frutas y verduras rellenas, tan presentes no solo en la gastronomía georgiana, sino también en la levantina. De hecho, de todos los platos presentados en este banquete, posiblemente este sea

el único al que no le podemos atribuir una identidad 100% georgiana, aunque también forme parte del extenso catálogo de manjares que ofrece Georgia. Claramente, este es un buen ejemplo de la influencia gastronómica que ha recibido nuestro país protagonista de sus vecinos del sur; la mayoría de tradición musulmana.

En Georgia probé por primera vez el membrillo fuera de un postre o una confitura. Fue cuando, en un restaurante del sureste del país, cerca de Azerbaiyán, pedí este plato. En el menú también tenían otra especialidad de la zona: las hojas de parra rellenas, un plato que ya había visto en el recetario de la libanesa Mona Hamadeh, llamado Mehshi Warak Inab.

Por otro lado, cuando le comenté a mi amiga Helen que quería hacer este plato, me dijo que en Irán (lugar de procedencia de su familia) era bastante común, pero que su madre lo rellenaba con distintos ingredientes como las bayas de agracejo. Asimismo, los chefs Yotam Ottolenghi y Sami Tamimi, en su libro Jerusalén, presentan la versión palestino-israelí de dicho manjar, para el cual usan otro tipo de especias más típicas de la cocina levantina.

Tal vez me equivoque, pero creo que eso es lo que diferencia los Dolma georgianos de los de sus vecinos del sur: aunque la materia prima sea la misma, como ya he insistido a lo largo de este capítulo, parte de la idiosincrasia de la cocina georgiana reside en sus salsas y mezclas de especias y hierbas aromáticas que tan presente están en su versión de los Dolma.

Supongo que no existe una receta específica para rellenar el membrillo de acuerdo con la tradición georgiana. Hay que tener en cuenta que, a pesar de ser pequeño, Georgia cuenta con parajes muy distintos y que el tipo de gastronomía según la región varía sorprendentemente. Vamos, que si comparamos la gastronomía megreliana y la de la región de Kajetia, al sudeste del país, poco tienen que ver a pesar de que solo las separen 400 km. Por ello, tampoco es de extrañarse que desde

que decidí cocinar este plato por primera vez, me haya topado con decenas de versiones del mismo, todas tan georgianas como el chacha.

Así que, recordando mi propia experiencia cuando probé este plato y haciendo muchas pruebas a posteriori tratando de imitar aquel sabor, os presento mi versión del membrillo relleno. Ya os adelanto que, aunque delicioso, aún no he conseguido acercarme tanto como me gustaría a aquella delicia que descubrí en la región de Kajetia. Espero que lo disfrutéis tanto como yo.

INGREDIENTES (para cuatro personas. Medio membrillo para cada uno)

- 2 membrillos grandes
- 250 gr de solomillo de cordero picado a cuchillo
- 1 tacita de arroz basmati
- Una pizca de canela
- Una pizca de chile ancho en polvo
- Una pizca de comino en polvo
- 4 albaricoques secos
- 6 chalotas cortadas en finas tiras
- 1 cucharadita de semillas de cilantro tostadas y machacadas
- 1 cucharadita de hinojo en polvo
- 1 cucharadita de semillas de alcaravea o comino tostadas y machacadas
- 1 nuez de mantequilla
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cucharaditas de salsa Tkemali (ver receta en Lobio Tkemali)
- Cilantro picado y granos de granada para decorar

ELABORACIÓN

1. Primero, ponemos los albaricoques en un bol con agua

caliente para que se ablanden un poco. Después, calentamos el horno a 200º durante unos 10 minutos.

2. Mientras, lavamos bien los membrillos, los cortamos a lo largo por la mitad y procedemos a vaciarlos con cuidado con un vaciador de fruta o una cuchara. En este proceso tenéis que aseguraros de mantener los bordes del membrillo firmes y que el agujero sea lo más profundo posible para que todos los ingredientes quepan bien. Reservamos el membrillo que nos sobre y lo picamos bien.
3. Con la ayuda de una brocha de silicona, untamos los membrillos con aceite de oliva y salpimentamos. Después, los cubrimos con papel de aluminio haciendo cuatro papillotes o saquitos y los horneamos a 180º durante 30 minutos. Ojo, si al sacarlos del horno veis que aún no están lo suficientemente blandos, no os preocupéis, porque durante el último paso de esta receta tendréis que volver a asarlos durante 10 minutos más.
4. Mientras los membrillos se asan, en una sartén freímos el cordero, previamente picado, con el cilantro, el comino, el hinojo, sal y pimienta al gusto y los albaricoques bien picados. Añadimos también el membrillo restante bien picado.
5. En otra sartén, añadimos una nuez de mantequilla y, cuando esta se haya derretido, añadimos las chalotas en tiras, salpimentamos al gusto, y dejamos que se pochen a fuego lento durante unos 12 minutos hasta que cojan un color casi transparente.
6. En un cazo, cocemos el arroz con el doble de agua durante 8 minutos aproximadamente, hasta que quede al dente. Lo cocemos con un puñadito de sal, una pizca de canela, una pizca de chile ancho en polvo, una pizca de comino en polvo y una pizca de pimienta negra molida. Pensad que como la cantidad de arroz que vais a hervir no es mucha, no conviene abusar de las especias ni de la sal.
7. Cuando tengáis todo listo y los membrillos se hayan cocinado en el horno, procederemos a rellenarlos, pero

antes deberéis mezclar bien el arroz con el cordero.

8. Para rellenarlos, primero metemos la mezcla del cordero con el arroz, el membrillo y los albaricoques. Después añadimos una cucharadita de salsa tkemali y, finalmente, terminamos de rellenar con las chalotas pochadas por encima. Si veis que os sobra la mezcla de cordero, no os preocupéis. La incorporáis en el plato como cama para que el membrillo se mantenga firme sobre el plato.
9. Bajamos la temperatura del horno a 170º y horneamos nuestros membrillos rellenos durante unos 10 minutos más, hasta que veamos que la cebolla ha empezado a tostarse.
10. Para el emplatado, añadimos un poco de aceite de oliva, si nos sobra la mezcla de cordero lo incorporamos después para que haga de soporte para el membrillo, posteriormente incorporamos el membrillo con cuidado ayudándonos con una espumadera y, finalmente, decoramos con hojas de cilantro picado y granos de granada.