

Entre pucheros también anda el Señor

Espuma *de* Manzana

Ingredientes

- 700 gramos de manzana
- 150 gramos de azúcar
- Cuatro yemas de huevo
- Un paquete de gelatina de limón en polvo. (Si se quiere más dura, se pueden echar dos)
- Un limón exprimido
- Una copa de ron (30 ml.)
- Medio vaso de agua para la gelatina y un cuarto de litro de agua para cocinar la manzana

Preparación

Lavamos bien las manzanas y sin pelar, las cortamos en trocitos pequeños. Echamos un cuarto de agua en una olla y 50 gramos de azúcar. Añadimos el zumo de limón y las manzanas cortadas. Ponemos a cocer durante 15 minutos. Mientras, batimos las yemas de huevo con los otros 100 gramos de azúcar. Reservamos. Cuando estén cocidas las manzanas las trituramos muy bien. Ponemos a hervir medio vaso de agua y añadimos la gelatina de limón. Mezclamos bien y añadimos la gelatina a la manzana triturada. Volvemos a mezclar para que no quede la gelatina grumosa. A esta mezcla se añaden las yemas de huevo previamente batidas y la copa de ron. Vertemos en un molde y lo dejamos en la nevera como mínimo tres horas.

Fotos: Hermanas Concepcionistas Franciscanas de Segovia



Hermanas Concepcionistas Franciscanas de Segovia

Cristina Sánchez Aguilar

Es el postre favorito de las hermanas más mayores, y saben que el día de su cumpleaños no faltará en la mesa. «Como está blandito lo pueden comer fácilmente». Sor Lilibiana es colombiana, y una de las ocho religiosas de clausura del monasterio de las Hermanas Concepcionistas Franciscanas de Segovia. Vecinas del emblemático Acueducto, las monjas son conocidas en la capital segoviana por su pequeña tiendecita de dulces. Pastas de almendra, naranja o limón, bizcochos, cocadas, tejas, pastas rizadas... incluso empanadas y brazos de reina –estas por encargo– son las delicias que estas reposteras venden a los vecinos y a todo aquel curioso que pase por la calle Licenciado Peralta, 7. «El caso es que no somos muy golosas», reconoce divertida.

Conocidas por protagonizar un programa de televisión de repostería conventual en el Canal Cocina, que después llegó a 13TV, en el convento hay cuatro españolas que pasan de los 80 años y otras cuatro colombianas de entre 30 y 63 años. «Yo vine porque una hermana que ya estaba en el monasterio fue a mi país a visitar a su familia. Le pedí que me trajera y con tan solo 15 años entré en la orden», cuenta la religiosa, mientras se afana en cortar las manzanas.

Aunque en el convento segoviano no anden sobradas de vocaciones, las Hermanas Concepcionistas Franciscanas tienen 60 conventos en toda la geografía española. Incluso fuera de nuestras fronteras. «Estamos en Suecia, Portugal o Bélgica. Y tenemos presencia en América, África y Asia».

Además de cocinar como los ángeles, y esta receta que tienen entre manos lo demostrará, el carisma de las hermanas es honrar al misterio de la Inmaculada Concepción.

Sor Lilibiana bate las yemas y cuenta con pasión la historia de su fundadora, santa Beatriz de Silva. «Fue la dama de honor de la reina Isabel de Portugal». Quienes la conocían se prendaban de ella; de hecho, se la llamó «la mujer más hermosa de España», título que provocó unos celos intensos en la reina Isabel. Motivo por el que «la encerró en un baúl. Durante ese cautiverio, la Inmaculada se le apareció a Beatriz. Le dijo que saldría viva de allí y le pidió que fundara una orden con el hábito de los colores de la Inmaculada, blanco y azul». Salió tres días después y escapó del castillo. En Toledo pidió asilo a las religiosas dominicas y allí estuvo 30 años, tapada con un velo para no dejar ver su hermosura, esperando la señal de la Virgen para fundar la orden.

Gracias a los franciscanos y al apoyo de la reina Isabel la Católica, santa Beatriz de Silva logró fundar la congregación, pero lo hizo postrada en una cama. Tomó los votos, y ese mismo día falleció. «Cuando la quitaron el velo, en la frente tenía una estrella. Fue un regalo del Señor por guardar su belleza para Él», afirma sor Lilibiana. Doce mujeres iniciaron la andadura, pero fallecida la madre fundadora, fueron los franciscanos los que favorecieron su continuidad. «Por eso nos llamamos concepcionistas franciscanas», concluye la religiosa, mientras echa la mezcla en un molde. «Podéis adornar la espuma como más os guste. A nosotras nos gusta poner trocitos de manzana en láminas y de hierbabuena, pero con nata está muy rica».

Fotos: Hermanas Concepcionistas Franciscanas de Segovia

