

Entre pucheros también anda el Señor

Patatas *de la* abuela

Ingredientes 4 personas

Para el caldo de pescado:

- Cola de congrio
- Varios huesos de rape
- Dos puerros
- Una zanahoria

Para las patatas:

- Un kilo de patatas
- Dos dientes de ajo
- Media cebolla grande
- Un pimiento verde
- Una sepia o un calamar troceados
- Una cucharada de harina
- 250 gramos de almejas
- 250 gramos de gambas
- Un trozo de congrio abierto

- Un huevo cocido
- 150 gramos de guisantes
- Perejil al gusto

Preparación

Se prepara el caldo de pescado con la cola de congrio, los huesos de rape, los puerros y la zanahoria. Se cuele y se reserva. A continuación se sofríen el ajo, la cebolla, el pimiento verde y unos trozos de sepia o calamar. Se rehogan en el sofrito las patatas troceadas con una cucharada de harina. Cuando están bien rehogadas, se añade el caldo de pescado. A media cocción de las patatas, se añaden unas almejas, unas gambas, unos trozos de congrio abierto, un huevo cocido, guisantes y perejil. Esperar a que estén bien cocidas las patatas.

Fotos: Monasterio de Iranzu



Clérigos Regulares Teatinos. Monasterio de Iranzu (Navarra)

Cristina Sánchez Aguilar
@csanchezaguilard

«Es el plato estrella cada vez que vienen los curas y el obispo al monasterio». El truco es que no es patrimonio de los habitantes de intramuros, sino de la madre de Jesús, uno de los clérigos. «Estaba en silla de ruedas y vivió nueve años aquí. Su pasión era la cocina, y siempre preparaba estas patatas para las visitas. Los sacerdotes de la diócesis las bautizaron como patatas de la abuela». Hay un segundo plato, el pollo de la abuela –con vino blanco y champiñones– que completa el menú para las visitas. Pero esa receta se queda para los fogones monásticos, como toda buena herencia milenaria.

Aislado en un valle cerrado del municipio de Abárzuza, a 15 kilómetros de Estella, el monasterio en el que viven siete clérigos teatinos es una joya cisterciense construida entre los

siglos XII y XIV. «El objetivo de escoger este lugar tan escondido era que el horizonte del monje siempre fuese el cielo», explica el padre Jesús. Los monjes que lo fundaron allá por 1176, accedieron los terrenos gracias a una donación del obispo de Pamplona, Pedro de París, hombre muy querido por los reyes de Navarra.

104 años de abandono

«Esta abadía gozó de gran esplendor en su día», recuerda el padre Jesús. Pero ya hemos visto durante esta serie de *pucheros* que Mendizábal dejó al borde de la ruina las grandes fundaciones y esta no fue menos. «Los monjes cistercienses pudieron permanecer en el monasterio durante tres años gracias a la protección de los carlistas, pero en 1839, tras el Abrazo de Vergara, tuvieron que abandonarlo», recuerda el sacerdote. Eso sí, antes de irse lograron sacar algunas cosas de valor, como una talla de san Ber-

nardo, que «es la única pieza de entonces que conservamos a día de hoy».

Durante 104 años esta impresionante fortificación sirvió como cantera para los pueblos vecinos y como establo para animales. Fue tras la guerra civil cuando el Gobierno de Navarra buscó una orden para repoblar Iranzu de nuevo. «En 1943 llegamos nosotros, los Clérigos Regulares Teatinos».

Sacerdotes en comunidad

Nacidos en 1524, «nuestros fundadores buscaron que los sacerdotes pudiesen vivir en comunidad, para así ayudarse unos a otros a ser mejores». Lo lograron: «Llegaron a llamarnos *seminario de obispos*, porque de nuestra orden salieron un Papa (Pablo IV), 13 cardenales y más de 300 obispos». Ahora las vocaciones «son muy pobres, pero el Señor sabe lo que hace». Por eso el monasterio funciona como casa de espiritualidad sacerdotal y lugar

de encuentro para los fieles de las parroquias vecinas. Eso sin contar las fiestas, como el día de la Virgen de Iranzu (la talla se conserva en la iglesia románica). «Se llena el templo, porque invitamos a todas las niñas y mujeres que se llaman Iranzu, y vienen más de 1.000».

Además de vecinos y conocidos, el monasterio es una parada obligada para los grupos que visitan la zona navarra. De hecho, hay una ruta guiada que adentra al visitante en las joyas del monasterio, como la cocina medieval, perfectamente conservada y con una chimenea gigantesca, o las celdas de castigo en las que los monjes purgaban sus pecados. La sala capitular y el templo son también del siglo XII. Por cierto, los clérigos regentan una hospedería para quienes, durante unos días, quieran también que su horizonte sea únicamente el cielo.

