

Entre pucheros también anda el Señor

Torrijas *con* canela y almíbar

Ingredientes

Para el almíbar:

- 1,5 litros de agua
- 300 gramos de azúcar
- La monda de un limón
- Dos palos de canela (o al gusto)

Resto de ingredientes:

- Un paquete de pan de molde con corteza
- Doce huevos
- Un litro de leche
- Aceite de oliva o girasol en abundancia para freír
- Mezcla de azúcar y canela molida

Preparación

Se prepara el almíbar poniendo a cocer todos los ingredientes durante 15 minutos desde que empieza a hervir. Se aparta del fuego y se deja enfriar un par de horas aproximadamente.

Preparamos dos fuentes, una con la leche y otra con los huevos batidos. Pasamos las rebanadas de pan por la leche y el huevo. Cuando las tenemos todas comenzamos a freírlas en aceite caliente, con cuidado para que no se nos quemen. Después las vamos escurriendo según las sacamos de la sartén durante un minuto y las mojamos en el almíbar. A continuación las volvemos a escurrir otro minuto y las pasamos por la mezcla de azúcar y canela. Al final, cuando tenemos todas en la fuente para servir, podemos rociarlas con el almíbar que nos ha quedado.

Dejamos enfriar y... ¡listas!

Monasterio de Nuestra Señora de la Alconada, Ampudia



Monasterio cisterciense de Nuestra Señora de la Alconada (Palencia)

Cristina Sánchez Aguilar

@csanchezaguilard

«¡Esta hermana nuestra nos hace pecar de gula!», exclama sor Mónica. Es la priora, aunque todas la llaman hermana en vez de madre porque «pega más» -es la más joven del monasterio-. Ha elegido como receta las torrijas de una de las religiosas, cordobesa de nacimiento pero madrileña de adopción, porque cuando las hace, se vuelven locas. «Y el capellán también, aquí no sobra ni una».

Y eso que son tan solo cuatro las monjas que pueblan el monasterio de Nuestra Señora de la Alconada, situado en un valle a tres kilómetros de la palentina Ampudia. La mayor acaba de cumplir los 100 años. La más joven, sor Mónica, tiene 37. «En medio tenemos dos, una de 80 y otra de 70. No hay muchas vocaciones, son años de crisis para todos». Eso sí, «somos las justas y necesarias para cuidar a la Virgen, aunque es ella la que nos cuida a nosotras».

El monasterio custodia el santuario donde está la venerada imagen de la Virgen de Alconada -en realidad, una réplica. La talla original, del siglo XII está en el museo de arte sacro de Alconada-. «Es la patrona de 45 pueblos de la comarca. Siglos después de que dos soldados escondieran la talla de manos sarracenas se apareció a un pastor sobre una piedra que estaba justo aquí, donde se levantó el santuario». Con fama de milagrosa, «no hay fin de semana que no venga gente de la zona a rezar a la Virgen y a pasar un día fraterno en la pradera que tenemos alrededor del monasterio», afirma sor Mónica. De hecho, añade,

«hay veces que salimos al santuario por ejemplo a colocar flores y vemos a gente rezando con una fe que te tiembla el corazón».

La tienda anexa, donde venden sus famosos *sacristanes* de hojaldré y hasta cinco tipos de pastas -su medio de subsistencia ahora que la encuadernación ha caído en picado- «es casi una excusa para mucha gente que, en realidad, quiere llorar contigo, contarte sus alegrías y sus penas».

Imagen de una de las fachadas del monasterio de Alconada. Debajo: Sor Mónica -a la derecha- y otra hermana en el estudio de encuadernación

Eduardo Margareto/Agencia ICAL



Wikipedia

