Entre pucheros también **anda el Señor**

Perrunillas *de* Extremadura

Ingredientes

- 125 gramos de manteca
- 250 gramos de azúcar
- Cuatro huevos
- Una cucharada de ralladura de limón
- 500 gramos de harina

Preparación

Ponemos la manteca en un cazo y la derretimos ligeramente. Después se mezcla con el azúcar, dos yemas y dos huevos enteros. Añadimos la ralladura del limón y batimos todo junto. Se incorpora la harina, de manera que quede una masa firme, manejable y ligeramente arenosa. Se hacen las bolas de masa y se aplastan, aproximadamente con un centímetro y medio de grosor. Las claras de huevo que no se han utilizado se baten sin que lleguen a punto de nieve y se pintan las pastas. Después se espolvorean con azúcar. Calentamos el horno a 200 grados y metemos las perrunillas durante 20 minutos aproximadamente. Hay que estar atentos para que no se pasen, tienen que quedar doradas.

Foto: Monjas jerónimas del monasterio de Santa María de Jesús (Cáceres)

Monjas jerónimas del monasterio de Santa María de Jesús (Cáceres)

Cristina Sánchez Aguilar
@csanchezaguilar

Quien haya pasado por Extremadura y no haya probado unas perrunillas se pierde uno de los postres clave de la gastronomía local. Y ojo, no es porque lo diga mi madre, extremeña de pro y fan de este dulce, sino porque es la receta fetiche de las diez religiosas que habitan el monasterio de Santa María de Jesús, situado en pleno casco antiguo de la villa cacereña. Algo normal –están buenísimas, doy fe– sino fuera porque siete de las diez monjas que forman la comunidad son de India y África. «Nos encantan los dulces españoles, más aún desde que los cocinamos y vendemos para poder vivir», dice sor Jacinta, la superiora, que llegó hace 38 años desde el estado indio de Kerala gracias a un sacerdote jerónimo que le dio a conocer el carisma de la congregación. Lo mismo ocurrió con dos sus hermanas, llegadas de diversos puntos del continente asiático. «No creas, echamos de menos el curri, está tan rico... Lo hacemos cuando hay fiesta o cuando alguien va a India y nos trae ingredientes bien picantes. Pero a nuestras hermanas españolas no les gusta [ríe]».

Las autóctonas son tres, y rozan el siglo de edad cada una. «Son nuestras hermanas africanas las que bajan la edad. La menor tiene 27, canta de maravilla y nos cocina mucho maíz para darnos a conocer su cultura gastronómica también», cuenta la superiora. Aunque en toda España hay 17 conventos de la Orden de San Jerónimo «las vocaciones son escasas, sobre todo de españolas. La mayoría somos extranjeras», reconoce.

En medio del casco antiguo

Enclavadas en medio del casco antiguo de Cáceres, las religiosas habitan un edificio de estilo barroco construido en el siglo XVII que anteriormente fue una enfermería, la de San Antonio. «Primero vivíamos en un convento donde ahora se levanta la Diputación Provincial de la ciudad». Aun tan bien situadas –«estamos justo detrás del Parador Nacional»–, el convento, con fachada de mampostería, no es una visita obligada para los miles de turistas que copan el recinto monumental. «La gente no entra mucho a vernos», lamenta sor Jacinta. Sí lo hacen los vecinos de la zona, que «comparten la Eucaristía con nosotras y vienen al locutorio para pedir oraciones, para compartir sufrimientos y alegrías». Todo aquel que llama a la puerta de este convento multicultural conoce la esencia de «una vida en comunidad, del encuentro diario con Jesucristo, la oración y el trabajo en un clima de silencio y soledad».

Orden nacida de ermitaños

Ese es el carisma de la orden, nacida en el siglo XIV de la mano de un grupo de ermitaños que quisieron seguir la espiritualidad del monje Jerónimo, quien vivió sus últimos 35 años en una gruta junto a la cueva de Belén. Varias de las ricas matronas romanas que él había convertido con sus predicaciones vendieron sus bienes y se fueron también a Belén. Así fundaron varios conventos que desaparecieron con las invasiones bárbaras hasta que ermitaños castellanos recuperaron esta espiritualidad.

Las hermanas del convento durante una oración en la capilla