

Entre pucheros también anda el Señor

Mantecadas

Ingredientes

- Un kilo de mantequilla derretida
- Un kilo de azúcar blanca en grano
- Una pizca de sal
- 17 huevos
- Medio litro de leche
- Medio litro de aceite vegetal
- 1.200 gramos de harina floja
- 30 gramos de levadura

Preparación

¡Esta receta está pensada en grandes cantidades, ideal para hacer en Navidad!

Primero, se bate la mantequilla ya derretida con el azúcar y, a continuación, se baten los huevos y se añaden a la mezcla. Mientras se sigue batiendo, se añaden la leche y el aceite vegetal y cuando está todo bien incorporado se va mezclando con la harina y la levadura. Se deja reposar la masa 30 minutos y después se echa en las cápsulas de papel (valen las de magdalenas). Se rocían con azúcar y se meten al horno unos 15-20 minutos a 200 grados. Es bueno comprobar con un cuchillo si están cocidas por el centro. Si no, se dejan unos cinco minutos más.

Clarisas de Marchena



Convento de la Purísima Concepción. Clarisas de Marchena (Sevilla)

Cristina Sánchez Aguilar
@csanchezaguilal

Sor Inmaculada es una de las monjas mayores, de las que más sabe sobre el convento de la Purísima Concepción, levantado en la localidad sevillana de Marchena en 1631. «Disfruto cuando tengo que hablar de nuestra historia», dice orgullosa. Lleva casi toda su vida dentro de esas cuatro paredes que antaño fueron las del palacio de los duques de Arcos, unos nobles de la zona que donaron una parte de sus posesiones a sor María de la Antigua. «Ella tuvo una inspiración, Dios quería un convento en Marchena de franciscanas clarisas, pero solo para 13 monjas». Y la monja, ahora venerable, puso el empeño para sacarlo adelante. «Pronto las chicas del pueblo empezaron a venir», y la fundadora se marchó a poner en marcha otros conventos. «Sor María de la Antigua murió en Lora del Río, también en Sevilla, a los 80 días de levantar una fundación mer-

cedaria. Pero había vaticinado que, algún día, volvería a Marchena». Y así fue. «Tras su fallecimiento llevaron el cuerpo a la capilla de San José, en Sevilla. Pero acordándose de la revelación que tuvo, los duques de Arcos la reclamaron y trajeron su cuerpo incorrupto a nuestro convento. Desde entonces está enterrada aquí, en el coro bajo, y este 2017 hemos celebrado el 400 aniversario de su muerte».

Como la mayoría de los conventos en España, han sufrido vicisitudes a lo largo de la historia. «Durante la guerra civil, gracias a Dios no les pasó nada a nuestras hermanas, que eran muy santas. Pero cuenta una historia que ha quedado como leyenda en el pueblo que cuando iban a venir *los rojos* a matar a las monjas, un anciano se interpuso entre la entrada y ellos y les dijo que no tocaran a aquellas mujeres, porque Dios las castigaría, que las monjas no hacían daño a nadie». El mensaje no surtió efecto, y los soldados prosiguieron su camino hasta la puerta. «Pero cuando volvieron la cara para ver qué

estaba haciendo aquel anciano, no vieron a nadie. Fueron a buscarle por las calles adyacentes y nada, se había volatilizado». Las religiosas contaron que había sido san José, que las había salvado de una muerte segura.

Sobrevivir gracias a internet

En el convento, pequeño y pobre, viven 18 monjas, cinco más que cuando fue fundado. «En la época de bonanza llegaron a ser 33 religiosas, pero nunca más. También hubo temporadas que no llegaban a diez». Ahora es una época medianamente buena gracias a las vocaciones internacionales. «Tenemos hermanas de Madagascar, de Kenia, de Uganda o de Tanzania», afirma sor Inmaculada, que nunca imaginó tener hermanas tan exóticas. «Están muy contentas, y nosotras con ellas, porque han correspondido muy bien a su vocación, y cambiamos impresiones, formas de vivir y costumbres».

Su sustento diario llega gracias a los dulces, por los que son famosas

en Marchena y alrededores. Hasta hace unos años, el torno y algún que otro centro comercial en época navideña eran las únicas puertas de acceso hasta estas delicias: hojalmendras, su famoso dulce de membrillo, roscos, los míticos borrachuelos –especialidad del convento– o las garrapiñadas, entre otros. Pero estas monjas valientes *rompieron* la clausura de forma virtual y pusieron en marcha una tienda *online* –*clarisas.es*– donde se pueden comprar hasta sus discos con cantos religiosos grabados a lo largo de su historia. «Tenemos pedidos prácticamente desde todo el mundo», explica la religiosa. Incluso tienen clientes fijos que reclaman sus delicias desde Austria, Alemania, Francia o Suiza.

Su otra fuente de financiación procede «de una pequeña casa de oración que tenemos, que hace poco convertimos en hospedería, porque el alcalde nos pidió que la pusieramos también al alcance de los visitantes de Marchena».

Concepcionistas Franciscanas de Cabeza del Buey

