

Entre pucheros también anda el Señor

Pastas *de* almendra

Ingredientes

- 700 gramos de harina
- 500 gramos de manteca
- 500 gramos de azúcar
- 125 gramos de aceite de oliva
- 3 yemas de huevo y 1 clara
- 150 gramos de harina de almendra

Preparación

Se ponen en la batidora la manteca, las yemas y la clara, el azúcar, y el aceite. Se bate hasta que esté como una crema; después se mezclan las harinas y se añaden a la crema anterior sin dejar de batir, hasta que nos quede una masa consistente.

A continuación se engrasa una bandeja de horno o se pone papel vegetal. Con la masa se hacen unas bolas, se colocan sobre la bandeja y se aplanan con la mano. Después se pintan con huevo batido y se pone una almendra en el centro. Se hornean durante 15 minutos a 180°C.

Fotos: Monasterio de Nuestra Señora del Rosario



Monasterio de Nuestra Señora del Rosario de Daroca (Zaragoza)

Cristina Sánchez Aguilar
@csanchezaguilr

«Dice sor María Isabel que os demos la receta de las pastas de almendra, que es la que hacemos desde hace más años en casa. Siempre teníamos una cajita para regalar», explica la superiora, la madre María Pilar. Aunque los dulces caseros siempre estaban preparados para las visitas, desde hace un año la producción tuvo que aumentar considerablemente. «Decidimos abrir un obrador en el convento, porque la mayor parte de la comunidad somos monjas mayores –excepto cuatro jóvenes africanas– con una pensión pequeña, y no podíamos ya hacer frente a todos los gastos», reconoce.

Todo cambió tras la crisis, que puso fin a muchos pequeños y medianos comercios de Zaragoza.

«Antes trabajábamos muchísimo para casas de tejidos muy buenas y para comercios de lencería de la ciudad. Pero hace años que ya no nos dan trabajo y hemos tenido que reinventarnos». Como sor María Isabel, una de las hermanas, es experta en cocina –ha escrito varios libros de recetas tanto dulces como saladas–, la salida más obvia era ponerse «con las manos en la masa».

La superiora es optimista con el ritmo de ventas en el torno, «aunque desde que hicieron la autopista han bajado considerablemente las visitas a Daroca». Pero la localidad, habitada eminentemente por gente mayor, tiene un reclamo mucho más profundo que un alto en el camino o una bonita catedral. «En Daroca tenemos el milagro de los Corporales, y viene muchísima gente a visitarlo», afirma orgullosa.

Los corporales ensangrentados

El milagro de los Corporales se remonta al año 1238. Todo ocurrió en el Castillo del Xio, en la localidad valenciana de Luchente. El noble Berenguer de Entenza lideraba un ejército llegado de Daroca, Calatayud y Teruel para hostigar a los musulmanes al sur del Júcar. Estaban celebrando Misa cuando, justo antes de comulgar, tuvieron que partir hacia el frente. El sacerdote, preocupado por quiénes serían los ganadores, guardó las hostias consagradas en una cueva, junto a los corporales. Ganaron los cristianos, y tras la victoria fueron a recuperar el Cuerpo de Cristo. Cuál fue la sorpresa del sacerdote cuando, en vez de formas, encontraron sangre.

Estaba claro que era un milagro, por lo que surgieron disputas por quién había de llevar a su ciudad el paño. Dejaron la decisión en manos de una mula del bando enemigo, desconocedora del camino a casa. Colocaron los corporales sobre ella y el animal fue directo a Daroca, falleciendo en la misma puerta de la iglesia de San Marcos, junto a la Puerta Baja de la ciudad. «Hoy los corporales están guardados en la basílica y son muy milagrosos».

El alcalde y la escopeta

El monasterio lleva en pie desde el siglo XVI. Empezó habitado por hombres, pero en 1522 llegaron las monjas, dos de ellas hijas del señor de Sisamón. Siempre fueron muy queridas por los habitantes de Daroca. Tanto que, durante la guerra civil, el alcalde republicano se apostó en la puerta con una escopeta dejando claro a los milicianos que entrarían a llevarse a las hermanas por encima de su cadáver. No lo hicieron, claro. Y menos mal, porque en aquellos días vivía entre sus muros Felisa Pérez de Iriarte Casado, luego sor Teresita del Niño Jesús, declarada venerable por Benedicto XVI. «Tenemos sus restos aquí y abrimos cada día para que la gente le rece. Era una santa en vida y solo nos falta el milagro para que sea beatificada». Las monjas esperan que ocurra pronto.

