

# Entre pucheros también anda el Señor

## Pastel *de* primavera

### Ingredientes

Para doce raciones:

- Un kilo de pan de molde sin bordes
- Tomate natural triturado
- Atún
- Mayonesa
- Salsa rosa
- Coñac
- Para el adorno: lechuga, tres huevos duros, aceitunas, tiras de pimiento o anchoas, una peladura entera de tomate

### Preparación

En un molde desmontable se pone una capa de pan, encima una capa de tomate triturado, sobre ella una capa de atún y encima otra de mayonesa. Se repite lo mismo de nuevo: pan, tomate, atún y mayonesa y, por último, otra capa de pan de molde. Sobre esta se pone una capa de salsa rosa a la que se habrá añadido unas gotas de coñac. Se guarda el pastel en la nevera unas horas, mejor si se prepara la víspera. Antes de servirlo se saca del molde y se adorna en la bandeja, según el gusto, con la lechuga cortada muy pequeña, el huevo duro troceado menudo y tiras de pimiento o anchoa; además, se añaden unas aceitunas y se añade una rosa en el centro hecha con la peladura entera de un tomate.

Fotos: Monjas Agustinas de Benicasim



## Monasterio de Nuestra Señora de Mirambel. Monjas agustinas de Benicasim (Castellón)

**Cristina Sánchez Aguilar**  
@csanchezaguilr

«Este pastel lo solemos hacer en casa, y como tenemos hospedería, también gusta mucho», cuenta la hermana Amalia. Una receta fresquita para paliar el calor y la humedad propios de la costa levantina, donde se afincó este monasterio en la actualidad, aunque su origen se remonta al siglo XII en la villa turolense de Mirambel. «Fue fundado por varias agustinas procedentes de Valencia en abril de 1564 bajo la advocación de santa Catalina, porque así se llamaba la ermita donde se constituyó», explica la hermana Cecilia. Desde 1980, la orden se trasladó a una zona entre el mar y la montaña en Benicasim, provincia de Castellón donde, en recuerdo de los cinco siglos de historia transcurridos en Teruel,

cambió su denominación y pasó a llamarse monasterio de Nuestra Señora de Mirambel.

### Cinco siglos de vicisitudes

La estancia en Benicasim es tranquila para esta comunidad de ocho religiosas que viven, como su propio carisma agustiniano propone, «la interioridad y la fraternidad a través de la vida común, buscando tener una sola alma y un solo corazón hacia Dios». Pero los cinco siglos aragoneses fueron un poco más convulsos para las religiosas, «que siempre fuimos poco numerosas».

Durante las guerras carlistas, en el año 1837, Mirambel estaba siendo atacado por el Serrador, cabecilla de los carlistas. En la contienda quemó la iglesia parroquial con los soldados liberales que se habían refugiado dentro. Al mismo tiempo, una compañía

de 20 soldados intentaba escapar de aquel horror buscando refugio en el monasterio. Las religiosas los ocultaron, asumiendo el riesgo de ser descubiertas y represaliadas. Pío Baroja alude este suceso contando que, tras separar a los heridos y esconder al resto de soldados en la cripta, las monjas continuaron cantando la oración del día. Los carlistas, sobrecogidos, no se atrevieron a interrumpir la oración.

Esta gesta valió el apoyo de Isabel II a las monjas años después. En 1855 hubo una epidemia de cólera en el pueblo, en la que murieron más de un centenar de personas, entre ellas media comunidad. Las autoridades dispusieron que se cerrase el monasterio y que las hermanas fueran trasladadas a otro lugar, orden «muy amarga para ellas y para el pueblo. Las monjas comunicaron la grave situación a la rei-

na, que respondió disponiendo que abrieran una escuela para la educación de las niñas del pueblo». Así lo hicieron. De hecho, actualmente, la plaza de entrada al pueblo de Mirambel por el *Portal de las Monjas* está dedicada a la última maestra, la madre Consuelo Roca, como expresión de gratitud por la labor realizada.

La escuela quedó atrás después del cambio de localidad, pero las agustinas siguen donándose a todo el que pasa por el monasterio levantino, esta vez en forma de hospedería. «Está abierta a todos aquellos que buscan hacer un alto en el camino para profundizar en su fe, con la posibilidad de compartir las celebraciones litúrgicas y una comunicación espiritual», además de a los grupos parroquiales que quieran pasar unos días de convivencia y probar su pastel de primavera.



Una imagen de la comunidad de ocho agustinas



Interior de la capilla del monasterio de Mirambel