

# Entre pucheros también anda el Señor

## Magdalenas *de la Mancha*

### Ingredientes

- \* Seis huevos
- \* 400 gramos de harina
- \* 380 gramos de aceite de girasol
- \* 360 gramos de azúcar
- \* 100 gramos de leche entera
- \* Ralladura de la piel de un limón y de una naranja
- \* 14 gramos de levadura en polvo
- \* Una cucharita de canela
- \* Una pizca de sal
- \* 100 gramos de uvas pasas
- \* Un vasito de vino dulce
- \* Una pizca de sal
- \* 100 gramos de uvas pasas
- \* Un vasito de vino dulce

### Preparación

Tamizamos la harina y le añadimos la levadura, la canela, la ralladura de limón y de naranja y lo mezclamos todo.

En un bol batimos a punto de nieve las claras, añadimos después las yemas y lo mezclamos, echamos el azúcar poco a poco y lo seguimos batiendo, añadimos la leche, el aceite y la sal –de uno en uno– y seguimos batiendo, después echamos poco a poco la harina con la levadura y seguimos batiendo bien la masa para que no queden grumos. Colocamos sobre el bol un papel film, echamos la masa y la dejamos reposar en la nevera al menos una hora. Luego la batimos durante unos segundos, colocando la masa en las cápsulas de papel, pero antes hemos puesto varias uvas pasas hidratadas en el vino dulce en el fondo. Espolvoreamos con azúcar granulado y horneamos durante 15 minutos a 210 grados.

Fotos: Mercedarias



Magdalenas de la Mancha (izquierda) y otros dulces que elaboran las monjas

### Monasterio de Nuestra Señora de la Estrella. Mercedarias de Miguelturra (Ciudad Real)

**Cristina Sánchez Aguilar**

@csanchezaguilard

Un correo electrónico nos puso sobre la pista: «Esta comunidad hace cinco años estuvo a punto de desaparecer y ahora comienza a florecer. Pero se encuentran en una difícil situación económica que les impide traer nuevas vocaciones. Por eso me gustaría dar a conocer a estas religiosas, su ilusión, su precariedad, las puertas abiertas a las vocaciones...». El firmante, miembro de la Fundación Arenales, pertenece a la organización que desde hace pocos meses se ha hecho cargo de la titularidad del colegio que las religiosas mercedarias de Miguelturra (Ciudad Real) gestionaban desde 1935.

«Nos ha costado mucho tomar la decisión de ceder el colegio –nos seguiremos encargando de la portería y la cocina– pero el Gobierno apenas nos daba dinero y no podíamos hacer frente a los gastos», afirma la madre Azucena, superiora de la comunidad y llegada hace cinco años desde una de las fundaciones que hace más de 20 años realizaron las mercedarias en Guatemala. «Nuestra superiora allí, que es española, quiso hacerse cargo de este monasterio al enterarse de que solo había dos religiosas españolas y estaba a punto de cerrarse. Por lo que vinimos siete», afirma. Así se formó la actual comunidad de nueve religiosas, que pronto se convertirán en diez. «Una joven se está preparando en una de las casas guatemaltecas y vendrá en breve, en cuanto cumpla 18 años».

#### Un monasterio superviviente

El susto de hace cinco años no ha sido el único al que se ha enfrentado el monasterio de Nuestra Señora de la Estrella. Fundado en 1682 por tres monjas mercedarias y dos postulantes llegadas de Madrid, «siempre ha tenido muchos problemas. Al principio no querían a las monjas en el pueblo, porque las trajo la Orden de Calatrava sin permiso del obispo de la diócesis». También durante la guerra civil las echaron –«porque en este pueblo ciudadrealeno no

hay más monjas y los republicanos fueron directos a por nuestras hermanas– y convirtieron el monasterio en cárcel y cocina. «Justo ayer hablaba con una persona de la Hermandad de la Estrella que me contaba que esto no parecía ni una iglesia, que estaba toda negra del fuego que hacían para calentarse y cocinar», relata la superiora.

Pero la mano de la Virgen siempre ha acompañado a esta comunidad, y por eso «hemos salido victoriosas de todas las dificultades». Cuentan las religiosas que fue un pastor, que paseaba cerca de la ermita de la Virgen de la Estrella, patrona de Miguelturra, quien vio a la Virgen y le dijo que en aquel pueblo no faltarían nunca ni palomas ni religiosas mercedarias, «y palomas hay un montón». Por eso, cuando hace cinco años estuvieron a punto de echar

el cerrojo, una de las dos religiosas que quedaban se fue llorando junto a la Virgen, a recordarle su promesa. «En ese mismo momento llamó la superiora de Guatemala y dijo que mandaría monjas para acá».

#### Dulces para exportar

«Estamos esperando más candidatas, y necesitamos ingresos, por eso hemos iniciado la venta de dulces, aunque de momento a pequeña escala, porque nuestro horno es muy pequeño», reconoce la madre Azucena. Hacen rosquillas, bizcochos, pastas de anís y toda clase de delicias «para vender, pero en Madrid o fuera, porque en el pueblo la gente no es de mucho dulce». No se preocupen hermanas, sus magdalenas bien valen una visita a Miguelturra.



Comunidad de religiosas mercedarias de Miguelturra