

# Entre pucheros también anda el Señor

## Patatas rellenas

Fotos: Monasterio de la Visitación de Santa María (Vitoria-Gasteiz)

### Ingredientes

- Un kilo de patatas
- 250 gramos de carne de cebón
- 250 gramos de carne de pollo
- Unas seis aceitunas
- Cebolla para el sofrito
- Aceite de oliva

### Preparación

Se cuecen las patatas sin pelar unos 25 minutos. Mientras, en una sartén se sofríe cebolla. Cuando esté un poco hecha, se le añade la carne partida en trozos pequeños y las aceitunas y se deja hacer unos 15 minutos, añadiendo un poco de agua.

Se pelan las patatas y se pasan por el pasapuré. Tiene que quedar un puré espeso. Se pone un poco en la mano, se le añade una cuchara del relleno y se envuelve en forma de patata.

Las patatas se pasan por harina y huevo y se fríen en aceite hasta que queden doraditas.



## Salesas del monasterio de la Visitación de Santa María (Vitoria-Gasteiz)

### Rodrigo Moreno Quicios

La hermana María Angélica me atiende desde un edificio que, contra todo pronóstico, sigue en pie en pleno centro de Vitoria. Según cuenta la salesa, el 7 de agosto de 1937 estalló en llamas un arsenal cercano al monasterio de la Visitación de Santa María. «Estaba a 200 metros y empezaron los proyectiles a saltar por todas partes», dice la religiosa, recordando el testimonio de dos hermanas que vivieron el incendio.

«Un teniente joven vino a avisarlas y las hermanas se refugiaron en la lavandería, cerca de la portería, por si tenían que hacer una salida de emergen-

cia», explica la salesa. Mientras las bombas caían a diestro y siniestro, las hermanas se pusieron a rezar. Y parece que funcionó. «Sí que hubo rotura de cristales y desperfectos, pero la comunidad quedó ilesa», apunta.

Finalmente, cuando cesó el ruido, las salesas salieron de la habitación y vieron lo imposible; un obús colgaba, justo por encima de ellas, de un listón del techo. Algo que la religiosa cuenta quitándole importancia: «Es normal, las hermanas estaban rezando y sucedieron todos los milagros que se pudieran imaginar».

En agradecimiento a aquel episodio que consideran milagroso, las religiosas recogieron del jardín

otros dos explosivos sin detonar y los convirtieron en sendos jarrones que adornaron durante años la imagen del Sagrado Corazón del antecoro.

### Una comunidad internacional

El incendio del parque de artillería de Vitoria es solo una más de las historias de supervivencia de estas salesas. Como reconoce la hermana María Angélica, a finales de los años 90 estuvieron a punto de extinguirse: «Llegamos a ser muy poquitas, entre ocho y doce». Ahora, en cambio, son 22 hermanas. La mayor de 88 años y a más joven de tan solo 29. Ella es una de las últimas incorporaciones que ha tenido el convento y con la que se han repuesto de la escasez de vocaciones.

«Es todo fruto de la oración», considera la salesa, quien recuerda cómo a raíz del Jubileo del año 2000 «vinieron las dos primeras hermanas» procedentes de Perú. «Eran tan fervorosas que, con su oración, hicieron que vinieran muchas más». Y poco después, con la incorporación de kenianas y peruanas, las salesas de Vitoria se convirtieron en «una comunidad internacional».

Tradicionalmente, las religiosas han realizado trabajos de lavandería, confección de casullas y restauración de ornamentos bordados. Sin embargo, a raíz de las inundaciones que Perú sufrió en 2017, también elaboran dulces. «Las hermanas que son de allí nos contaban lo que sucedía y quisimos ayudar a niños que no pueden pagar el colegio o están enfermos».

Así, a través de la venta de lo que ellas denominan magdalenas y rosquillas solidarias, una parte de los beneficios se destinan a mantener el monasterio de clausura que las salesas tienen en Lima y diferentes colegios dependientes de esta comunidad. «Hemos establecido un lazo muy fuerte de amistad y es una alegría cuando hay una graduación y nos mandan la foto de un estudiante con su toga y sus notas», concluye la religiosa.



Las salesas en el monasterio de la Visitación de Santa María