

Hoy: tarta de frutas

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

El Obispado de Cuenca intercambió con el Ayuntamiento las casas colgadas por el convento de la Merced, que hoy habitan 16 religiosas, conocidas como las blancas

Cristina Sánchez / @csanchezaguiar
Madrid

Vestiduras litúrgicas, manteles de altar, ajuares para imágenes... todas las labores de confección destinadas al culto divino ocupan las horas de trabajo de las blancas, como se conoce en Cuenca a las esclavas del Santísimo Sacramento y de la Inmaculada por el hábito immaculado que visten. «Antes también cosíamos los trajes de los nazarenos para las procesiones de Semana Santa», aunque estos encargos han descendido en los últimos años, asegura la superiora, la madre M.^a Elena Sánchez. «Tenemos peticiones de toda España», pero con el coronavirus las ventas han bajado notablemente. «Ahora empezamos a remontar, pero durante el confinamiento no vino nadie y han sido los vecinos y los bancos de alimentos los que nos han ayudado a salir adelante». Por constitución de la congregación, «no podemos dedicar nuestro tiempo de trabajo a otra cosa», así que en tiempos de vacas flacas viven de las pensiones (de las religiosas que la tienen) y reciben donaciones de los fieles.

Acostumbradas al hilo y a la aguja, la receta que pedimos para esta sección les supuso un reto. «Aquí no hacemos dulces, no los hemos hecho nunca para la venta, solo para nuestro consumo», se disculpa la superiora. Pero esta tarta de frutas con crema pastelera es una cita obligada en las celebraciones. «Es muy sencilla de hacer y gusta mucho a las hermanas», asegura. Buena pinta tiene.

Fundadas en el siglo XX

En pleno casco histórico de la ciudad manchega, muy cerca de la catedral, el convento de la Merced acoge a esta comunidad de 16 religiosas que, además, tiene la labor de ser noviciado de la congregación, repartida por nueve conventos en España y varios más en Perú, Puerto Rico y Guatemala. «Las vocaciones en nuestro país están muy difíciles, aunque ahora tenemos una novicia de Almería», cuenta emocionada la superiora. Lo que supone un motivo de orgullo para ellas es que son lugar de referen-



↑ Esta tarta es imprescindible en las festividades de la congregación.

cia para decenas de jóvenes de América Latina, «sobre todo de Guatemala». De hecho, en la comunidad conguense casi todas son guatemaltecas, y hay alguna religiosa peruana.

Fundación relativamente joven, la congregación de las Esclavas del San-

tísimo Sacramento y de la Inmaculada nació en Málaga, «aunque la casa madre está en Granada». Su fundadora, la madre María del Rosario del Espíritu Santo Lucas Burgos, creció junto a san Manuel González, el obispo de los sagrarios abandonados,



↑ Las blancas de la antepalza se dedican a labores destinadas al culto.

La receta

INGREDIENTES

- Un paquete de hojaldre
- Medio litro de leche
- 40 gramos de maicena
- 125 gramos de azúcar
- 50 gramos de mantequilla
- Cuatro yemas de huevo
- Una vaina de vainilla
- Frutas variadas de temporada
- Mermelada de melocotón
- 250 ml. de zumo de naranja diluido en agua

PREPARACIÓN

Desenrollamos el hojaldre, pinchamos con un tenedor y horneamos durante unos 20 minutos a 200 grados. Llevamos a ebullición la leche y las semillas de vainilla. Dejamos que atempere y colamos la leche. En un bol mezclamos las yemas de huevo y el azúcar. Disolvemos la maicena e incorporamos la leche, sin dejar de remover. Cuando tenemos la mezcla lista, la ponemos a fuego lento hasta obtener consistencia de crema. Retiramos del fuego e incorporamos la mantequilla. Colocamos la crema sobre el hojaldre y encima las láminas de fruta. Hacemos un glaseado con tres cucharadas de mermelada y el zumo de naranja diluido, llevando a ebullición la mezcla. Extendemos por encima de la fruta.

«y de él acogió todo ese amor a la Eucaristía». Por aquel entonces «había religiosas que se dedicaban a trabajar con niños, también con ancianos y con los empobrecidos... pero no había religiosas que se dedicasen exclusivamente a acompañar a Jesús». Así nació la congregación, que ahora forman 200 monjas repartidas por todo el mundo y cuyo carisma es adorar día y noche a Jesús en la custodia.

Al convento de Cuenca llegaron en los años 50. La edificación, construida a finales del siglo XVI, empezó siendo un palacio de los Hurtado de Mendoza que cedieron a los mercedarios. Estos permanecieron en él varios siglos, hasta la desamortización de Mendizábal, que otorgó la titularidad al Ayuntamiento de la ciudad. Durante el tiempo que fue propiedad civil funcionó como cárcel y también se hipotetizó con la idea de que se erigiera como sede para un museo. Lo más curioso es el trueque que se hizo a principios del siglo XX. Las famosas casas colgadas de Cuenca eran propiedad del Obispado «y cambiaron el monasterio por las casas». El obispo, Inocencio Rodríguez Díez, se lo cedió después a la fundadora de las esclavas. El 4 de noviembre de 2003 fue declarado Bien de Interés Cultural con la categoría de monumento. ●