

Hoy: almendrados de chocolate

Con más de cinco siglos de presencia orante en el pueblo, las clarisas de Alcalá de Guadaíra han podido experimentar durante la pandemia el cariño de los vecinos. «La gente se volcó con nosotras», y ellas con la gente



↑ Las clarisas realizan hasta 60 tipos de dulces. Los almendrados son de los más exitosos.

ANTONIO DEL JUNCO

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

José Calderero de Aldecoa / @jcalderero Madrid

Sor María del Águila es del mismo Alcalá de Guadaíra donde está situado, desde 1597, el convento de las clarisas. El edificio constata más de 500 siglos continuados de presencia religiosa en la localidad sevillana, a excepción de un periodo de cinco años, a partir del 18 de julio de 1936, cuando el inmueble fue tomado y quemado. «Las hermanas tuvieron que dejar la clausura y distribuirse en casas de los vecinos, aunque después pudieron ir al convento de Santa Clara, en Sevilla, y al cabo de cinco años volvieron para reconstruir su casa. No queríamos que se perdiera la vida contemplativa en este pueblo», asegura la religiosa, que lleva 31 años en la clausura. Entró con 16 y actualmente tiene 48.

Con una presencia orante tan prolongada, el cariño en la localidad hacia las monjas hijas de san Francisco y santa Clara de Asís es total. Sor María del Águila fue testigo de ello antes de ingresar en el convento, y lo ha sido también en el difícil momento que han vivido durante la pandemia. Con la gente confinada y sin poder acudir al torno en el que las religiosas venden los dulces con los que subsisten –«aunque desde hace un año nos dedicamos también a toda clase de bordados»–, el año 2020 iba camino de convertirse en un drama. Hubo, sin

La receta

INGREDIENTES

- 100 gramos de chocolate negro (a partir de 53 % de pureza)
- 50 gramos de almendras crudas o, en su defecto, de almendras tostadas picadas. Es mejor tener un poco más por si la mezcla con el chocolate queda demasiado líquida
- Azúcar glas (opcional, en función del amargor del chocolate)



HECHOCONFES.COM

embargo, «un grupo grande de colaboradoras que recorrieron las parroquias para vender nuestros productos y, gracias a ellas, la verdad es que el año terminó siendo muy bueno. La gente se volcó con nosotras», asegura.

Y ellas con la gente, pues añadieron a su *ora et labora* infinidad de peticiones de los vecinos ante la pandemia y se pusieron, además, a fabricar masca-

PREPARACIÓN

Ponemos el chocolate en un puchero al baño maría y esperamos unos minutos, hasta que se derrita por completo. Una vez derretido, trasladamos el chocolate a una cacerola de acero inoxidable y reservamos. Tostamos las almendras en el horno y trituramos de forma suave, para que no se reduzcan a polvo sino que se queden en trozos pequeños. Posteriormente, se juntan ambos ingredientes en el recipiente en el que teníamos el chocolate. La mezcla se debe quedar homogénea, y no demasiado caldosa. No debe tener ni mucho chocolate, ni demasiada almendra. Quien quiera una mezcla algo más dulce añadirá en este momento dos cucharadas de azúcar glas. El siguiente paso es coger una cucharita e ir trasladando porciones de la mezcla a unas cápsulas metálicas individuales. Esperar hasta que se sequen y se ponga duras. En verano puede ser necesario meterlas en el frigorífico para que se endurezcan.

rillas, llegando a repartir hasta 50.800 en el primer mes del Estado de alarma. Lo mismo ocurrió a nivel sanitario. La COVID-19 entró en el cenobio –en el que viven once religiosas (siete keniatas, dos españolas, una colombiana y una mexicana)– y contagió a sor Margarita, una de las hermanas, que tiene 89 años. «Después de once días ingresada en la UCI, los médicos decían que no iba

a salir adelante porque se le habían paralizado los pulmones. Que no, que no y que no. Era imposible que sobreviviera», recuerda sor María. Pero la comunidad al completo se entregó a la oración «pidiendo a Dios que nos la devolviera, que ella quería morir en su monasterio y no en un hospital. Fue muy duro». Pero entonces, «un salesiano pudo entrar a verla por la noche para administrarle la Unción de los enfermos». «Dos días después, los médicos no se explicaban la mejoría de la madre Margarita. «Esto es un milagro». «Los pulmones han empezado a funcionar». Y la mandaron de regreso al convento». La religiosa aún tuvo que pasar dos meses aislada en su habitación y el monasterio al completo se tuvo que confinar desde el 12 de diciembre hasta el 1 de enero.

Además de un milagro, el coronavirus también trajo para las clarisas de Alcalá de Guadaíra, y para el resto de conventos de clausura sevillanos que participaban, la cancelación por primera vez en sus 37 años de historia –nacido en 1985– de la Exposición y Venta de Dulces de Convento de la archidiócesis de Sevilla. Una circunstancia que hace más especial si cabe la muestra de este año, que se celebrará en los Reales Alcázares de Sevilla entre el 4 y el 7 de diciembre, en horario ininterrumpido de diez de la mañana a siete de la tarde. Sor María del Águila y sus hermanas llevarán algunas de las 60 especialidades de dulces que hacen de forma artesanal en su convento. «Precisamente los almendrados de chocolate siempre los llevamos y se acaban muy pronto», concluye la religiosa sevillana. ●