

Entre pucheros también anda el Señor

Cazuela de pescado

Ingredientes (8 personas)

- Ocho rodajas de pescado (merluza...)
- Dos cebollas
- Ocho patatas
- Ocho dientes de ajo
- Un pimiento rojo y/o verde
- Harina
- Pimentón (al gusto)
- Un manojo de perejil
- Un manojo de cilantro
- Dos tomates maduros
- Colorante al gusto
- Sal al gusto
- Aceite (el necesario para sofriére la cebolla)
- Tres hojas de laurel

Preparación

En una cazuela ponemos un poco de aceite y echamos la cebolla picada. Después vamos añadiendo los pimientos y ajos. Lo freímos a fuego lento, y una vez que esté pochado, se añade el perejil y el cilantro (previamente picados menuditos). Cuando comienza a dorarse esta fritura se añaden el colorante, el pimentón, las patatas y el agua necesaria para guisar las patatas. Dejamos que hierva a fuego medio durante siete minutos aproximadamente. Introducimos el pescado, que previamente hemos pasado por harina y dorado un poco en la sartén. Ponemos el laurel y dejamos guisar a fuego lento (aproximadamente unos 15 minutos, dependiendo del tiempo de cocción que lleven las patatas).

Este plato se puede acompañar con el típico escaldón canario de pescado: se sirve en la fuente el pescado con las patatas, y el caldo que resta en la cazuela se pone en un cuenco y se va añadiendo gofio hasta quedar espeso pero suave.

No debe faltar el mojo de cilantro típico de Canarias, para saltear el escaldón y las patatas. Para hacer una taza de mojo se necesitan siete dientes de ajo, 300 mililitros de aceite de oliva, una cucharadita de sal, un chorro de vinagre de vino, un manojo de cilantro y unos granitos de comino. También se le puede poner medio pimiento verde. Se bate todo en la batidora y se sirve.

Fotos: Hermanas Clarisas de La Laguna



Hermanas Clarisas de La Laguna, Tenerife

Cristina Sánchez Aguilar

Es un plato para los días de fiesta. «Nos lo permitimos cuando celebramos el día de Santa Clara, la Navidad o la Pascua de Resurrección», explica la madre María Luz, superiora de las Hermanas Clarisas de La Laguna, en Tenerife. «Es una receta muy canaria, y se puede utilizar cualquier tipo de pescado. A nosotras nos gusta la merluza», reconoce. La receta tiene mérito, porque estas religiosas no se dedican a los fogones, sino que son las obradoras de Hostias para todo el archipiélago y las bordadoras de ornamentos litúrgicos. «De eso vivimos, pero tenemos otras dos grandes labores: la atención a los pobres y la escucha a todo el que nos necesita».

Una media de 16 personas sin recursos llaman cada día al torno de las monjas para pedir comida, y una vez al mes las familias más necesitadas de la isla van a recoger una bolsa llena de alimentos. Alimentos que no llegan desde los bancos de alimentos o desde entidades donantes. Salen de la despensa de las religiosas. «Muchos días cenamos sin pan para dar el bocadillo a los pobres», admite la superiora.

La madre María Luz lleva más de 50 años en el convento. Palentina de nacimiento, llegó a la isla en 1998 para revitalizar una comunidad a punto de desaparecer. Ahora el convento goza de buena salud: hay 14 religiosas, con edades comprendidas

entre los 30 y los 88 años, que dedican la mayor parte del día «a la oración y la adoración al Santísimo». Pero además, su locutorio es un lugar de encuentro de muchos tenerfeños: «Por aquí pasa mucha gente que necesita ser escuchada, que tiene depresiones fuertes porque no encuentra apoyo ahí fuera». El convento de Santa Clara –y su teléfono, porque lle-



gan llamadas de toda la península y hasta de países extranjeros– es un remanso de paz para los vecinos. «Estos muros guardan secretos de dolor y lucha que se confían a nuestra oración», cuenta la superiora, agradecida.

El carisma de las clarisas es contundente: «Vivimos el Evangelio. Trabajamos liberadas de los ruidos que ensordecen y dificultan la paz del corazón que se viven cuando uno se encuentra consigo mismo y con Dios. En esa paz hacemos propios los problemas que afectan a la humanidad, en esta sociedad por la que nos sentimos interpeladas». La redacción del semanario *Alfa y Omega* es uno de los destinatarios de su oración. «Hace cuatro años nos pidieron que fuésemos las madrinas espirituales de este periódico. Desde entonces, rezamos con mucha fuerza por los medios de comunicación, pero en especial por nuestros periodistas de *Alfa y Omega*».

El convento también atrae a muchos de los turistas que pasan por Tenerife gracias al Museo de Arte Sacro anexo, donde se guardan pinturas y esculturas del siglo XVII y XVIII. «Muchas de estas piezas vinieron con las hermanas que llegaron al inicio de nuestra fundación. Eran de la nobleza, y traían grandes bienes como dote». Además del museo, hay una tiendecita donde exponen sus trabajos de ornamentación. Para quien quiera comprarlos y colaborar con el sustento del convento.