

Entre pucheros también anda el Señor

Empanada *de* Manzana

Fotos: Monasterio de San Pelayo



Ingredientes

- Una taza de leche
- Una taza de aceite
- Una pizca de sal
- Una pizca de levadura fresca
- Harina
- Una manzana
- Azúcar



Preparación

Se mezcla la taza de aceite con la taza de leche, en igual proporción. Se echa una pizca de sal y una pizca de levadura. A continuación se echa la harina, la que vaya admitiendo el líquido para que la masa no quede pegajosa. Se amasa y se deja fermentar tres horas. Se estira la masa y se pone en el molde de una capa. La manzana, pelada y picada en rodajas finas se envuelve en azúcar y se pone sobre la masa. Se tapa con otra capa de masa fina y después se ponen unas tiras de adorno. Se deja fermentar otra hora. Se mete en el horno a menos de 200 grados, previamente untada con leche. Cuando esté dorada se pinta con almíbar hecho previamente con agua, azúcar y una corteza de limón. Después se mete un minuto de nuevo al horno y se deja enfriar.

Monasterio de San Pelayo. Monjas benedictinas de Oviedo

Cristina Sánchez Aguilar
@csanchezaguiar

«**L**a madre de la abadesa cuando viene a vernos me pide que haga la empanada de manzana», cuenta orgullosa sor Pilar, repostera impertérrita del monasterio. Cuando en lugar de hospedería, las benedictinas de San Pelayo tenían -hace 50 años- una residencia para universitarias, también era el plato estrella. «Todavía vienen las chicas a vernos de vez en cuando y se acuerdan de esta receta». Porque «la masa ¡es casera! Nada de hojaldre comprado y hecho, que no queda igual».

Sor Pilar estuvo 17 años en la cocina de la residencia, por la pasaron miles de chicas llegadas de Avilés, Gijón y pueblos de alrededor de Oviedo. «Las comunicaciones antes no eran como ahora, no se tardaba en llegar media hora por la autopista», explica la abadesa, Rosario del Camino. «Por eso vimos la necesidad de ofrecer un lugar donde las chicas pudieran quedarse».

Pero el avance tecnológico obligó, hace ya casi 18 años, a cerrarla. «Esas dependencias, donde teníamos más de 50 plazas, las hemos reconvertido en hospedería porque, además de recibir a grupos parroquiales y particulares, el camino primitivo a Santiago de Compostela se está revalorizando, y pasa por aquí». La hospedería está situada en el mismo corazón de la ciudad. «Compartimos muro con la catedral. De hecho, la torre del monasterio es la hermana pequeña de la torre catedralicia» desde hace más de 1.000 años y de manera ininterrumpida. «Debajo del suelo de la iglesia hay

restos de una cripta del siglo IX».

Ni la temida desamortización de Mendizábal, que dejó deshabitados tantos monasterios, ni las vicisitudes de la historia, han logrado arrebatarse a estos muros históricos su comunidad de religiosas desde hace un milenio. «Solo salimos durante los años de la guerra civil. Estuvimos en León, donde nos acogieron las *Carbajalas*» [nuestra colaboradora de *Hospital de campaña*, Ernestina Álvarez, es una religiosa de ese monasterio]. La relación con la orden de León nació en siglo XI con Almanzor: «Cuando se supo que iba hacia allí, las monjas, que tenían bajo su custodia unas reliquias de san Pelayo, mártir del siglo X, las trajeron a Oviedo, porque pensaron

que atravesando la cordillera cantábrica estarían a salvo». Tenían razón. En 1994 se cumplieron los 1.000 años de la llegada de las reliquias, veneradas a diario en la iglesia del monasterio por vecinos y visitantes.

La crisis y las pastas

Las 26 benedictinas que pueblan el monasterio milenario hacen vida la regla de san Benito, *ora et labora*. «En la época del santo el trabajo era tarea de esclavos, por eso quiso que sus monjes vivieran del trabajo de sus manos», afirma la madre abadesa. Por eso, además de atender la hospedería, «seguimos manteniendo un pequeño taller de encuadernación, aunque la crisis y la era digital nos lo han puesto

muy difícil. Hacíamos boletines, publicaciones periódicas... pero ahora todo se consulta por internet». Por eso las religiosas se han reciclado «y hemos puesto en marcha un obrador de repostería con productos sin conservantes ni colorantes». Pastas de avellana, de mantequilla o pastas de té son las delicias que uno puede encontrar en el torno de esta casa milenaria. «De momento es pequeñito, porque no somos muchas y vivimos en un monumento que hay que cuidar». Pero las religiosas buscan, con su trabajo, no solo sobrevivir, sino además «ayudar a otras personas que lo necesiten». Por eso, están dando pasos hacia la tienda *online*. De momento tienen web: sanpelayomonasterio.org.



Las religiosas empaquetan sus pastas. Arriba, sor Pilar hace la empanada de manzana