

# Entre pucheros también anda el Señor

## Pastas *de* almendra

### Ingredientes

- Un kilo de manteca
- 600 gramos de azúcar
- 150 gramos de almendra molida
- Ocho huevos
- Dos kilos de harina
- Una cucharada de canela

### Preparación

Se bate la manteca con el azúcar, y a continuación se añaden la canela, los huevos, las almendras y, por último, la harina.

Se estira la masa en la mesa, se corta con moldes redondos y, sobre cada pasta, se colocan tres almendras enteras. Se meten en el horno aproximadamente a 180 grados y cuando estén doraditas se sacan. Y a disfrutar.

Concepcionistas Franciscanas de Cabeza del Buey



### Monasterio de concepcionistas franciscanas de Cabeza del Buey (Badajoz)

**Cristina Sánchez Aguilar**  
@csanchezaguilard

Las religiosas suelen guardar como oro en paño las recetas de los dulces que venden en el torno. Pero sor Celina, la madre superiora, no duda un segundo en contarnos cómo se hacen las pastas de almendras, aunque el *toque celestial* no es cuestión de ingredientes. «Nos sostenemos con la venta de los dulces», principalmente con la de polvorones a El Corte Inglés, trabajo que han tenido que abandonar hace poco «porque ahora solo somos siete religiosas y no damos más de sí. Vendemos a los vecinos del pueblo y de alrededores, y también hacemos tartas para comuniones, bodas, cumpleaños...». Después de 28 años como reposteras, ningún obstáculo se les pone por delante. Pero llegan hasta donde llegan.

El lado amable es que «hay gente que nos quiere mucho y nos ayuda con dinero y también con materias primas -verduras, frutas...-». Aunque la solución pasa por el anhelado aumento vocacional. «Nuestra orden, de la Inmaculada Concepción, ha preparado comisiones para dar a conocer el carisma... pero los 45 conventos que estamos en España andamos en crisis

excepto dos o tres, que tienen religiosas llegadas de América Latina y Kenia».

#### Expulsadas dos veces

Situado en el centro de Cabeza del Buey, junto a la plaza de la Fuente, el monasterio de la Concepción fue erigido por el comendador Frey Martín

Rol en diciembre de 1508, siendo cuatro sobrinas suyas las primeras moradoras de estas históricas paredes.

Tras siglos de esplendor, la guerra de la Independencia y la I República dejaron al monasterio sin religiosas, expulsadas entre 1871 y 1876 a Villanueva de la Serena. A su regreso, las autoridades civiles y religiosas de

la localidad salieron a recibir las a la estación de ferrocarril, muestra de cariño que traspasó las emociones y se materializó en donativos para reconstruir el malogrado edificio.

Se libraron de la temida desamortización de Mendizábal, no así de la guerra civil. «Las hermanas sufrieron amenazas constantes, hasta tener que abandonar de nuevo el monasterio. Algunas religiosas pudieron reunirse con sus familiares, pero otras se refugiaron en casa de unos parientes, que se fueron de su hogar para que vivieran en comunidad, escondidas», recuerda sor Celina. «Lo pasaron mal, porque en esta zona la guerra fue muy cruda. Una de las hermanas tenía el título de modista y hacía vestidos para la gente del pueblo, así subsistieron». Mientras, el monasterio servía de refugio para los militares, que lo dejaron destrozado.

Después de la tormenta llegó la calma, y al terminar la guerra florecieron las vocaciones «porque una monja supo que las chicas llegarían al convento a través de los colegios, y abrió uno para 70 niñas». Incluso de un pueblecito de León entraron cinco amigas de 14 años juntas, la madre superiora, sor Celina, entre ellas. Pero

