

Entre pucheros también anda el Señor

Puerros gratinados con gambas y champiñones

Ingredientes

- * Seis puerros
- * Medio kilo de gambas peladas
- * Medio kilo de champiñones
- * Dos tomates pequeños triturados
- * Una cebolla pequeña
- * 50 gramos de harina
- * 150 gramos de queso rallado (mejor si es de varios tipos)
- * Medio litro de leche
- * 100 mililitros de aceite
- * 100 gramos de mantequilla

Preparación

Se cuecen los puerros 20 minutos con agua, un chorrito de aceite y sal. Después, se saltean las gambas con ajo, cebolla, perejil y aceite, y de la misma manera los champiñones en un sartén aparte. Se frien los tomates y se echa en un recipiente de barro con las gambas y los champiñones, reservando algunos para decorar. A continuación se ponen encima los puerros y se hace la bechamel derritiendo la mantequilla en una sartén e incorporando la harina. Cuando está tostada se añade la leche. Se cubren con bechamel los puerros, se espolvorea por encima el queso rallado y se gratina en el horno a 250 °C hasta que se forme una capa dorada en la superficie. Se adorna con las gambas y champiñones que habíamos reservado.

Fotos: Monasterio benedictino de la Santa Cruz de Sahagún



Monasterio benedictino de la Santa Cruz de Sahagún (León)

Cristina Sánchez Aguilar

Fueron expertas cocineras de caramelos y chocolates, y ahora de repostería, pero esas recetas las reservan para la tradición oral interna del monasterio y para la venta en el torno o por teléfono (hacen envíos a toda España por correo postal) como modo de subsistencia. Su otra fuente de ingresos –o mejor dicho, de gastos– es el albergue de peregrinos del Camino de Santiago, ya que la leonesa localidad de Sahagún se encuentra en la mitad del camino francés, el que va desde Roncesvalles hasta el santo. «Lo gestionamos junto con padres maristas, y nuestro objetivo es ofrecer al peregrino una parada espiritual, porque el Camino ha perdido mucho... y hay gente que busca algo más que turismo», asegura la abadesa, la madre Anunciación. Por eso dormir, ducharse, merendar, cenar, y desayunar cuesta una cifra simbólica –piden cinco euros para mantener el albergue–, y una vez cubiertas esas necesidades básicas, la gran oferta es «compartir con nosotras la Eucaristía, los laudes... o el café del peregrino, donde cada uno puede expresarse libremente sobre los motivos de caminar». «Además, se marchan con una palabra de vida, un rollo pequeño de papel con una frase sacada de la Sagrada Escritura traducida a varios idiomas».

El refugio de Alfonso VI

Fundado en 1546 por doña Antonia Enríquez Orense, mujer adinerada de la villa de Sahagún que luego sería la primera abadesa, el monasterio de la Santa Cruz estuvo durante años tutelado por la cercana abadía de San Benito, una de las más poderosas e influyentes de España durante los siglos XI al XIV. «Los monjes albergaron la segunda universidad de España, era el epicentro de la cultura. Pero durante la desamortización prendieron fuego a la abadía» y quedó reducida a cenizas. Las monjas, cuya edificación estaba al lado –fue un milagro salvarse del desastre–, recogieron las obras de arte que pudieron y a día de hoy se pueden contemplar en el museo de arte sacro del monasterio de la Santa Cruz. Entre ellas una custodia de Arfe, un trozo del Lignum Crucis y el sepulcro del rey Alfonso VI, coronado rey en el monasterio benedictino, y los de sus cuatro esposas. «Dejó escrito que quería que le enterrasen en Sahagún, y por eso no se pueden llevar el sepulcro a ningún panteón real».

La comunidad se libró de la muerte segura durante la guerra civil gracias al alcalde, amigo de las religiosas, «porque ya venían los vecinos del pueblo con bidones de gasolina para quemar el monasterio con las monjas dentro, pero él los paró». Y gracias a aquella hazaña, hoy continúan en el cenobio diez hermanas, la más pequeña de 23 años y además *youtuber* –sor Marta–, que gracias a las nuevas tecnologías ha dado a conocer la vida de clausura a las nuevas generaciones. Aunque prefieren traspasar la pantalla, y una vez al año hacen un encuentro con jóvenes para que experimenten la vida monástica.

