

Entre pucheros también anda el Señor

Cazuela de arroz al horno

Ingredientes (4 personas)

- Aceite de oliva
- 300 gramos de arroz
- 600 ml. de caldo de cocido (o simplemente agua)
- Cinco costillas de cerdo
- Cuatro lonchas de panceta fresca
- Tres morcillas de cebolla
- Dos tomates
- Un nabo blanco
- Dos patatas medianas
- Una cabeza de ajos
- Sal

Opcional:

Si quieres dar un toque más festivo y sabroso puedes añadir unas albóndigas de carne, para lo cual necesitarás:

- 500 gramos de carne (cerdo y ternera) picada
- Tres huevos
- 80 gramos de pan rallado
- Una pizca de canela
- Un poco de perejil picado
- Un yogur
- 30 gramos de piñones
- 35 ml. de caldo de cocido

Fotos: Convento de la Consolación de Játiva



Preparación

En internet encontraréis varias recetas de arroz al horno valenciano, pero la que nosotras presentamos, aunque con algún parecido, no tiene nada que ver con ellas. Esta es típica de nuestra ciudad y con un toque peculiar de nuestra comunidad. Para empezar, es imprescindible que el recipiente sea de barro.

Cortamos las patatas en rodajas y las freímos con el aceite. Reservamos. Cortamos el nabo a tiras y lo reservamos. Cortamos los tomates en dos mitades, los rehogamos con el mismo aceite y reservamos. Las costillas de cerdo troceadas y sazonadas desde la noche anterior se doran con el aceite y se reservan. Hacemos lo mismo con la panceta. Vertemos el aceite en la cazuela de barro, echamos el arroz y lo empapamos con el aceite. Echamos la carne y colocamos, cuidando la decoración, las rodajas de patata y de tomate, las tiras de nabo y las morcillas. Colocamos en el centro la cabeza de ajos entera. Vertemos con cuidado el caldo caliente.

Introducimos la cazuela en el horno, que estará a unos 220 grados durante 20 minutos. Apagamos el horno y vigilamos la cocción que sigue con el calor del mismo horno. Sacamos la cazuela fuera y, muy importante, dejamos reposar, al menos 20 minutos antes de servir. Sacamos a la mesa la cazuela. Y a comer un arroz delicioso valenciano y setabense. ¡Buen provecho!

Elaboración de las albóndigas:

Mezclamos la carne con el pan, los piñones dos huevos y el resto de los ingredientes. Añadimos el caldo y amasamos para mezclar bien. Fragmentamos la masa y la moldemos con forma de albóndigas. Las bañamos en la clara del huevo restante, las cocemos en el caldo y reservamos. Añadimos al arroz antes de meterlo en el horno.

Convento de la Consolación. Dominicas de Játiva (Valencia)

Cristina Sánchez Aguilar

Una cazuela de arroz al horno típica de la antigua Setabis, hoy la valenciana Játiva, es la cuidada receta que ofrece sor Áurea a nuestros lectores. «El fin de semana tuvimos una celebración e hicimos este plato, que tiene toques típicos de nuestra comunidad», para deleite de las doce dominicas que conviven en el convento. La versión todavía más calórica de este arroz con patatas, tomates, nabo y morcilla también lleva albóndigas, y la receta completa puede verse en [alfayomega.es](#).

La orden lleva en este mismo convento, el de la Consolación, desde hace 500 años, en una ubicación que, por entonces, «resultaba ser una de las puertas de la ciudad». En dicha localización había una ermita en la que se veneraba un retablo de la Virgen, el mismo que todavía hoy preside el altar de la iglesia de las monjas. «En tiempo de peste y de guerras la población acudía a implorar al cuadro protección y consuelo», y por eso se llamó Nuestra Señora de la Consolación.

Ante el creciente fervor por la imagen, «de finales del siglo XV, según algunos críticos», se vio la necesidad de que una comunidad de monjas cuidase de la ermita. «Los padres dominicos, muy influyentes en la ciudad, hicieron las gestiones para que fuesen dominicas». Se instalaron en una casa adosada a la muralla, que se cree que fue donación del prior, que había recibido una herencia de sus padres. «La comunidad tuvo que abandonar varias veces este lugar debido a guerras, catástrofes naturales y a

sus propias implicaciones políticas, pero siempre regresaron».

Hasta con ONG

«Como en todos los monasterios, siempre hemos compartido comida con los necesitados», explica la religiosa. Pero a partir de octubre de 2002, debido a la gran llegada de migrantes, «nos vimos fuertemente implicadas, hasta el punto de que se formaban larga colas a la puerta de nuestro monasterio», asegura. «Con la crisis del 2008, la cola la formaban ciudadanos que habían perdido su puesto de trabajo». Los amigos del convento se dieron cuenta de que este reclamo desbordaba a las dominicas y se unieron formando una asociación, que denominaron *Gent de la consolació* (Gente de la consolación), y que realiza una gran labor.

Las dominicas de Játiva viven, principalmente, de las peticiones de bordados para comisiones de fiestas de los pueblos y cofradías. Además, tienen una estrecha relación con los setabenses, que acuden a compartir oración y cursos con ellas. De hecho, desde hace un par de años, debido a lo caluroso del clima, durante los meses de verano la oración de la tarde de los domingos la trasladan a la noche y en el jardín, con las puertas abiertas, invitan a los transeúntes a unirse a la oración. «La denominamos *Oración a la fresca*. Pero el COVID-19 nos ha obligado a suspenderla este año». Además de ser especialmente queridas en la localidad, tienen presencia en Facebook y WhastApp, donde cada semana envían el comentario al Evangelio dominical.

