

Hoy: arroz de puchero

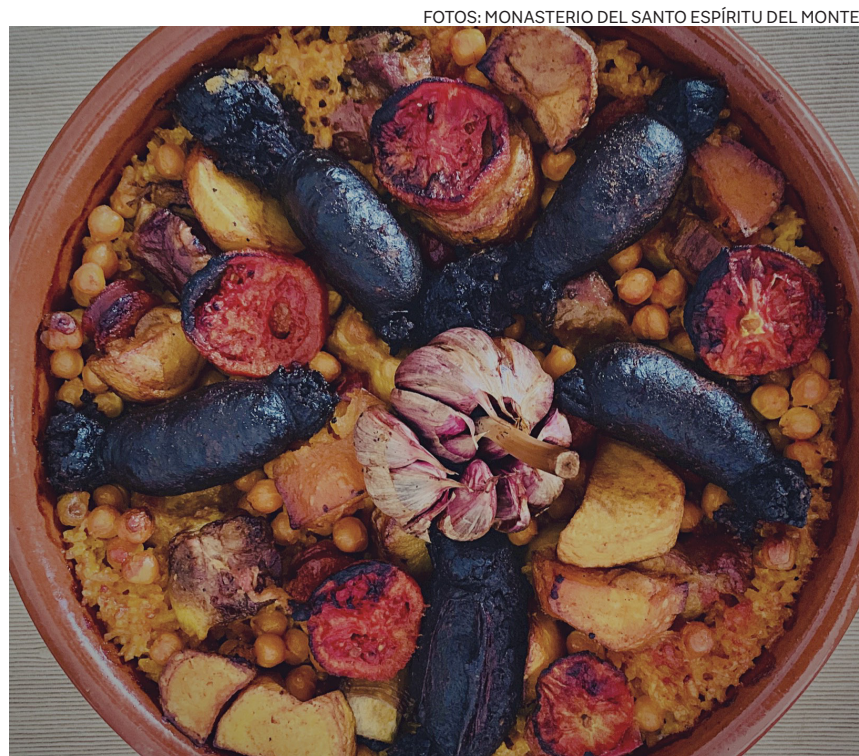
ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Fray Ángel es el cocinero del monasterio franciscano del Santo Espíritu del Monte de Gilet (Valencia). Durante la pandemia se ha convertido en un famoso youtuber

Cristina Sánchez / @csanchezaguiar
Madrid

Está claro que es una codiciada receta en los monasterios levantinos. Este verano, las dominicas de Játiva también nos deleitaron con su versión de la cazuela de aprovechamiento, pensada como forma de reciclar los sobrantes del cocido o puchero. Pero la cazuela de fray Ángel, como la de cada monasterio, tiene su toque especial. Y la de este franciscano *youtuber* seguro que no defraudará a los cocinillas que siguen este espacio. En el canal de los franciscanos del monasterio del Santo Espíritu del Monte hay ya 82.000 personas suscritas, y una media de 50.000 personas siguen fielmente la receta que cada lunes este cocinero cuelga en internet. Como el Arguiñano con hábito, fray Ángel mezcla sus conocimientos entre fogones con catequesis, curiosidades e incluso con cantos (hay un vídeo que comienza entonando con su guitarra), porque «todo tiene que señalar al cielo». La aventura gastronómica de este franciscano empezó porque «tenía previsto hacer un curso de cocina antes de la pandemia, me apetecía transmitir a la gente cómo se hace la comida en los monasterios». Pero llegó la COVID-19 y la hospedería de los franciscanos de Gilet (Valencia) tuvo que cerrar sus puertas. «Así que decidí poner en YouTube lo que iba a explicar en el curso». Algo que pareció siendo casero ha crecido a velocidad exponencial. Hasta el punto de que el fraile hace comida para enviar a domicilio. «Tuvimos que ingeniárnoslas para subsistir durante el confinamiento, porque nuestro ingreso principal es el de la hospedería». Por eso ofertaron un menú para llevar y «cuando los establecimientos estaban cerrados funcionó muy bien». Ahora se mantiene un número básico de clientes.

Fray Ángel alimenta a diario a los ocho monjes que habitan Santo Espíritu del Monte, un monasterio escondido en medio de las montañas que fue fundado por la reina de Aragón María de Luna en 1404. «Hay historiadores que apuntan que fue un intento de evangelización de la población musulmana»,



↑ El arroz al horno es una receta imprescindible en los monasterios levantinos.



↑ Fray Ángel en un momento del vídeo de YouTube donde prepara este arroz.



↑ En la comunidad de Gilet hay ocho frailes que viven de la hospedería.

explica el guardián del monasterio, fray Fernando.

—¿Guardián?

— San Francisco nunca habla de superior, sino de los que guardan a los hermanos. Por eso los superiores de las casas franciscanas son los guardianes.

«Todos los pueblos de la sierra y de la huerta eran alquerías musulmanas, y una manera de evangelizar era creando núcleos monásticos», añade. Este monasterio es una peculiaridad dentro de la orden, porque «normalmente los franciscanos no somos contemplati-

La receta

INGREDIENTES (para 5 personas)

- 250 gramos de arroz
- Medio litro de caldo de puchero
- Cinco piezas de costillas
- Cinco piezas de panceta
- Una patata cortada en cinco rodajas
- Un tomate cortado en cinco rodajas
- 100 gramos de garbanzos cocidos
- Una cabeza de ajo

PREPARACIÓN

Sofreímos en una sartén todo los ingredientes: las costillas y la panceta, la patata cortada en rodajas y el tomate cortado en rodajas. Reservamos. En el fondo de la sartén freímos tomate rallado y, cuando esté bien sofrito, añadimos el arroz y una cucharada de pimentón. Envolvemos todo bien y vertemos en la cazuela de barro. Colocamos los demás ingredientes sobre el arroz; primero las costillas y la panceta, luego los garbanzos, sobre ellos las rodajas de patata y tomate y por último las morcillas. Al centro de la cazuela, la cabeza de ajos entera. Vertemos el caldo de puchero correspondiente al arroz que utilizaste y un poco de azafrán infundido. Metemos al horno a 180 grados hasta que el caldo quede seco. Dejamos reposar.

vos». La edificación, por cierto, fue antes masía de la dueña del pueblo y se arregló para que viviese la comunidad.

Poco a poco la vida monástica en Santo Espíritu del Monte «fue decayendo, hasta que en el siglo XVI, tras el Concilio de Trento, se fundan los colegios misioneros». Fue en este monasterio donde se creó el de la zona de Valencia, «y esto supondrá nuestro gran auge». «Aquí se formaron religiosos que salieron a América, Marruecos, Tierra Santa y Filipinas» con una particularidad: «los frailes salían a predicar por la comarca para hacer prácticas. Y así se creó un gran foco espiritual en torno a Santo Espíritu». De hecho, «aún hoy, las iglesias de pueblos cercanos, desde el sur de Castellón hasta las puerta de Valencia, están muy influidas por este monasterio; todas tienen un altar de san Francisco».

De los avatares posteriores no se libró. Desamortizados con Mendizábal y expulsados en la guerra civil, el monasterio fue hospital de sangre y hasta albergó un psiquiátrico. Tampoco de los anteriores: «en el siglo XVII sufrió un ataque berberisco; los piratas mataron a los frailes». Tanto martirio fue fruto de nuevos cristianos: las cuatro Misas de los domingos están llenas y la hospedería, ya abierta con aforo reducido, es demandada por muchos. ●