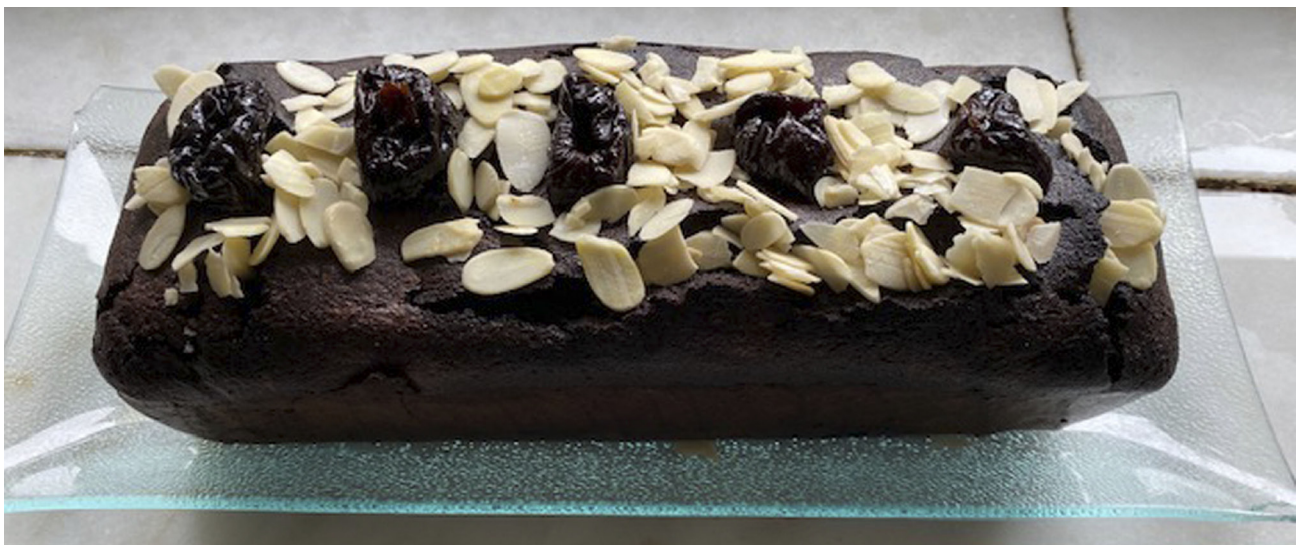
Hoy: bizcocho de chocolate con ciruelas al ron

Su carisma de acogida a peregrinos ha sido anulado por la pandemia, pero las benedictinas de León han aprovechado para «hacer familia»



FOTOS: MONASTERIO SANTA MARÍA DE CARBAJAL

↑ **Es una receta para** «celebrar la Resurrección con solemnidad», aseguran las monjas.

→ **Las *carbajalas* de León** llevan en la ciudad desde el año 1600.

La receta

INGREDIENTES

- 125 gramos de ciruelas pasas deshuesadas
- Tres cucharadas soperas de ron
- 50 mililitros de café concentrado
- 200 gramos de pepitas de chocolate
- 100 gramos de mantequilla
- 150 gramos de azúcar
- Cuatro huevos
- 200 gramos de almendra molida
- Cuatro cucharadas de maicena
- Una pizca de sal
- Una punta de levadura en polvo
- Almendras laminadas para decorar

PREPARACIÓN

Maceramos durante la noche las ciruelas en el ron. Deshacemos al baño maría el café concentrado, las pepitas de chocolate y la mantequilla, añadimos 125 gramos de azúcar y cuatro yemas de huevo, y batimos hasta que la masa adquiera un color claro. A continuación añadimos la almendra molida y la maicena. En otro bol batimos las claras a punto de nieve y añadimos a la mezcla, junto con la sal, la levadura, el resto del azúcar y las ciruelas maceradas (dejar cinco para decorar). Horneamos 60 minutos a 180 ºC y decoramos con almendras laminadas y las ciruelas. Dejamos en la nevera al menos dos días.

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Cristina Sánchez Aguilar
Madrid

Cuando uno camina junto a la puerta del monasterio benedictino de Santa María de Carbajal, en pleno casco antiguo de León, bien puede pasar desapercibido. Pero al cruzar la entrada, un gran complejo sorprende al visitante. El edificio monacal, junto al albergue de peregrinos, la hospedería y el restaurante PAX, generan que la popular plaza del Grano leonesa sea un constante hervidero de vida. Al menos cuando lo visitó esta periodista, en un mes primaveral florido de peregrinos. No es el caso actual, «ya que tenemos cerrado el albergue y el hotel lo hemos tenido clausurado prácticamente un año», explica sor Ernestina Álvarez, la madre abadesa. «Ya tenemos la hospedería abierta de nuevo, pero no llenamos más de dos habitaciones a la semana». El restaurante también está ofreciendo comidas, pero «con las limitaciones de aforo es muy complicado». «De hecho, León ha sido una de las provincias más castigadas por la pandemia», recuerda la religiosa. Ese *castigo* ha repercutido en la economía de supervivencia del monasterio, que ha visto cómo sus cuentas caían en picado. Y aunque también se dedican a hacer bordados litúrgicos, los encargos se han visto reducidos drásticamente y cuentan con el hándicap de que «nuestra encargada del taller tiene ya 88 años». Pero lo peor «no ha sido lo económico», advierte sor Ernestina. «Lo que más nos ha hecho sufrir ha sido ver anulado por completo nuestro carisma de acogida a los peregrinos». 32.000 pasaron por el albergue (gratuito) y la hospedería durante el 2019. En la pandemia, cero. Pero de todo el sufrimiento se saca una recompensa, y la madre abadesa recalca que «hemos ganado una sensación preciosa de familia». Durante el año de pandemia «hemos compartido mucho más tiempo juntas; ahora es todo más fraterno y cercano».

Esta comunidad de 14 benedictinas, que no tiene ninguna vocación segura a la vista y nos ha regalado esta receta de bizcocho con ciruelas al ron para celebrar «con la solemnidad que merece la Resurrección de Cristo», habita un monasterio que ha contado con vocaciones durante once siglos. Fue el pequeño Pelayo, un niño de 13 años martirizado por no ceder a los deseos del califa Abderramán III, el que inspiró al rey Sancho I la fundación de un monasterio en León, en el año 966, para colocar en él los restos del joven, que mandaron traer desde Córdoba. Años más tarde, en 1063, los reyes Fernando I y Sancha hicieron traer de Sevilla los restos de san Isidoro, algo que provocó una gran afluencia de peregrinos. Ante este nuevo estatus del monasterio, la infanta doña Sancha en 1148 quiso engrandecer el lugar y pensó para la tarea en unas monjas que residían en la localidad leonesa de Carbajal de la Legua. «De ahí el nombre de Santa María de Carbajal, motivo también por el que se nos conoce como *carbajalas*», asegura la superiora. La comunidad estuvo en este cenobio durante 452 años, donde adquirió un gran patrimonio debido a donaciones reales, ya que tuvo gran prestigio social y político, sobre todo durante los siglos XII y XIII. Fue a finales del XVI cuando se decidió el traslado del monasterio de nuevo a la ciudad de León, por motivos sobre todo de salubridad, ya que el edificio en Carbajal de la Legua estaba en un lugar pantanoso y las monjas enfermaban con asiduidad. Desde el año 1600 las benedictinas están en su actual ubicación, cedida por la familia de los Quiñones, junto al camino francés que conduce a Santiago de Compostela. Allí siguen la regla de san Benito e incluso acogen a tres cofradías que llevan dos años sin procesionar. ●