

Hoy: jardín de verano

FOTOS: RELIGIOSAS CONCEPCIONISTAS DE TORRIJOS

Las diez religiosas concepcionistas de Torrijos acaban de cumplir 525 años de presencia en esta localidad manchega. Su fundadora, la noble Teresa Enríquez, está en proceso de beatificación



↑ Es una de las recetas favoritas de las hermanas concepcionistas, especialmente en tiempo de calor.

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Cristina Sánchez Aguilar
Madrid

Han puesto mucho cariño en ofrecernos esta receta. Hasta han dado vueltas al nombre varias veces: «La llamaremos jardín de primavera; no, mejor para el verano. ¡O quizá un jardincito!», pide sor María Jesús, la encargada de cocinar y fotografiar la delicia conventual para los lectores de *Alfa y Omega*. Al final, un jardín para sobrellevar el calor que se acerca y que apretará fuerte en este pueblo manchego de Torrijos, donde diez monjas concepcionistas de edades avanzadas continúan formando una comunidad que acaba de cumplir 525 años. «Estamos ahora una decena de religiosas, pero hay cuatro muy mayores a las que tenemos que atender», cuenta sor Natividad, la superiora, que lleva en el monasterio 58 años. Ajetreada por la celebración del aniversario –por el que recibieron la visita del arzobispo Francisco Cerro el pasado 2 de mayo–, y los trabajos de costura o bordados que realizan por encargo, la superiora reconoce la escasez y la necesidad de vocaciones para continuar con la presencia de esta orden en Torrijos que fue, en el siglo XV, la primera filiación de la casa madre de la Orden de la Inmaculada Concepción.

Las concepcionistas, fundadas en Toledo en 1484 por santa Beatriz de Silva, llegaron hasta esta localidad en 1496, de la mano de la sierva de Dios Teresa Enríquez, fiel seguidora de la orden recién creada. Noble, hija del señor de Medina de Rioseco, prima hermana de Fernando el Católico y apodada por el Papa Julio II como la *loca del Sacramento* por su



↑ La comunidad está hermanada con Cáritas Torrijos y se cuidan mutuamente.

inmenso amor a la Eucaristía, Enríquez llevó desde Ocaña tres monjas y una abadesa, la madre María de Calderón, discípula directa de santa Beatriz. Las primeras monjas vivieron en una casa junto a la iglesia de Santa Catalina, pero la comunidad crecía y la sierva de Dios «donó un palacio que había adquirido para su hijo Alfonso, que falleció muy joven». Este monasterio fue erigido en 1507 y, en 1511, Julio II concedió a la comunidad su propia regla. Los 50 primeros años fueron especialmente fecundos para esta comunidad: en 1515, diez monjas de Torrijos viajaron hasta Almería para levantar un monasterio, y otras tres colaboraron en 1512 en la fundación del monasterio de La Latina, en Madrid. Así, hasta siete fundaciones.

En 1818 los padres franciscanos, cuyo convento también fundó Teresa Enríquez, cedieron a las monjas el cuerpo de la sierva de Dios para preservarlo de la

destrucción de las tropas de Napoleón. Fue en 1922, con ocasión del cambio de caja, cuando comprobaron que estaba incorrupto, lo que provocó un gran revuelo y un aluvión de visitas al monasterio. Pero la guerra civil, como a tantos otros monasterios y conventos, obligó a las hermanas a dejar su casa y repartirse entre viviendas particulares y otros refugios para no ser asesinadas. El edificio fue utilizado como cárcel, pero quedó destruido. «Únicamente quedó intacta la caja de caoba que contenía el cuerpo de la fundadora». Volvieron en 1941 y allí habitaron hasta 1970, cuando el mal estado del palacio obligó a las hermanas a buscar ubicación nueva, a las afueras de Torrijos, que es donde se encuentran actualmente. No tiene especial relevancia desde el punto de vista histórico, pero hay una religiosa pintora, sor Inmaculada, que ha decorado con sus obras el monasterio. ●

La receta

INGREDIENTES

- Una lechuga romana
- Dos zanahorias
- Una lata de guisantes cocidos
- Dos patatas
- Un calabacín
- Una manzana (opcional)
- Una lata de maíz dulce
- 250 gramos de carne de ternera picada
- Sal al gusto
- Un chorro de salsa de soja
- Una cucharada de mostaza dulce
- Aceite de oliva
- Un vaso de arroz cocido por cada comensal

PREPARACIÓN

Sofreímos la carne picada y la sazonomos con la sal, la salsa de soja y la mostaza dulce. Reservamos y hacemos lo mismo con el maíz, añadiendo un poco de azúcar. Cocemos las zanahorias, las patatas, el calabacín y la manzana, cortamos en dados pequeños y sofreímos de la misma forma. Picamos la lechuga y la reservamos. Una vez todo listo, en una fuente ponemos de manta la lechuga y por capas todo lo demás: las patatas, el calabacín, los guisantes, la manzana, las zanahorias, la carne y el maíz. Añadimos el vaso de arroz en un lateral y servimos. No mezclamos en ningún momento la ensalada; eso se lo dejamos al comensal.