

# Hoy: escaldadas de las agustinas de San Mateo

→ **La comunidad** recibió en diciembre una vocación que saltó a la prensa nacional: una ejecutiva de Silicon Valley.

↓ **Las escaldadas** son una de las múltiples pastas que elaboran en el horno gracias al asesoramiento del repostero Paco Torreblanca.



FOTOS: AGUSTINAS DE SAN MATEO

**Pasaron de montar gominolas a tener un obrador asesorado por Paco Torreblanca. Un éxito que se debe a la oración, a su tesón y al amor impertérrito del pueblo de San Mateo por ellas, que pidió su fundación y las salvó de los franceses**

## ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

**Cristina Sánchez Aguilar**  
Madrid

Tengo que reconocer mi debilidad previa a esta entrevista por El horno de las monjas, la tienda online en [agustinas-sanmateo.org](http://agustinas-sanmateo.org) gracias a la que me hice adicta a los pastissets de chocolate y a unas pastas, las tolentinas, que ya lo siento por los *foodies* que aún no han tenido la suerte de probarlas. Aquí dejo mi recomendación personal, aunque huelga decir que todo lo que ofrece esa bendita debacle de azúcar hará las delicias de cualquier tarde de café. Y ahora que conoceremos la historia de las agustinas que están detrás de este obrador, todavía más. Las 14 monjas del monasterio de Santa Ana, en la localidad castellonense de San Mateo, por increíble que parezca no tienen tradición pastelera; de hecho, el horno lleva encendido menos de una década. «Hemos trabajado 20 años haciendo unas hamburguesitas para una fábrica de gominolas. No-

sotras las montábamos, hemos hecho millones. ¿Las conoces?», me pregunta sor María Teresa. ¡Cómo no conocer la gominola por excelencia, que venía hasta en su cajita! Pero se rompió una máquina y el negocio conventual echó el cierre. «Estuvimos un año y medio sin trabajo, en medio de la crisis económica», y sor María Teresa pensó que, ya que muchos monasterios vivían de la repostería, ellas también podrían, aunque solo elaborasen dos o tres tipos de pastas para ocasiones especiales. «Me puse a investigar y encontré un repostero, Paco Torreblanca, que había asesorado a otras monjas. Vi un vídeo en el que explicaba que el origen de la pastelería estaba en los monasterios, pero que se habían quedado encorsetados, y eso me iluminó». La religiosa se puso en contacto con el obrador y cual fue su sorpresa cuando rápidamente recibió respuesta. «Me dijeron que estaban a nuestra disposición». Así que cinco monjas jóvenes se fueron hasta la escuela de Torreblanca en Alicante y recibieron una semana de clases que ha desembocado en una amplia variedad de dulces. Este trabajo diario, que realizan por la mañana, acompaña a su vocación principal, que es la de la oración y la formación.

Las agustinas comenzaron la andadura en San Mateo en 1590 gracias a la petición del propio pueblo, de unos 2.000 habitantes, que quería tener cerca a una comunidad de contemplativas que rezase por ellos. Esta unión especial entre vecinos y monjas ha perdurado durante los siglos. Tanto es así que en 1811, cuando llegaron los franceses, desaparecieron otros conventos vecinos, pero el de las agustinas siguió en pie gracias a la defensa de los sanmatevanos. Incluso pudieron refugiarse entre sus muros las hermanas de Morella, que vieron en la contienda cómo arrasaban su hogar.

Como a tantas fundaciones que vemos en estas páginas, la desamortización de Mendizábal las dejó en la miseria y la Guerra Civil las expulsó del inmueble, que pasó a ocupar un comité de la CNT. Pero las hermanas lograron recuperar el monasterio y en él perviven a día de hoy. Con una media de 40 años, son una comunidad floreciente que hace poco recibió una nueva vocación que salió en toda la prensa nacional: Montserrat Medina, fundadora de una *startup* en Silicon Valley y socia de Deloitte, dejó en diciembre de 2020 su puesto para entrar en este monasterio y orar. Y para hacer mis amadas tolentinas. ●

## La receta

### INGREDIENTES

- Un kilo de harina
- 500 mililitros de aceite de oliva de 0,4 °C
- 250 mililitros de aguardiente de 40 °C o 45 °C
- 250 gramos de azúcar

### PREPARACIÓN

Ponemos el aceite en una sartén al fuego hasta que esté rusiente. Cuando salga mucho humo, es que está a punto. En este momento escaldamos la harina en un recipiente de metal con el aceite y removemos bien para que no quede nada de harina blanca. Mezclamos la masa con el aguardiente (también se puede con anís para pastas, pero que tenga 45 °, porque con menos alcohol el sabor de la escaldada no queda tan bueno). Dejamos enfriar la mezcla y añadimos el azúcar. Hay que removerlo bien, para que no se noten los granitos de azúcar. Formamos bolitas de unos 30 gramos cada una y con la palma de la mano las chafamos. Horneamos a 160 °C hasta que estén doradas. Tal y como salen del horno las rebozamos en azúcar blanco sin dejar que se enfrien para que se pegue el azúcar. Y listas para comer.