

Hoy: flores de naranja con crema y merengue suizo

FOTOS: CARMELITAS DE TORO

Las carmelitas del convento de San José de Toro, en Zamora, llevan más de 400 años en la ciudad, y aun con edades avanzadas y escasez de vocaciones, han creado un grupo de amigos artistas que son sus mejores embajadores



↑ **Expertas en dulces**, las carmelitas han recreado para *Alfa y Omega* una de sus recetas para grandes festividades.

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Cristina Sánchez Aguilar
Madrid

Ya conocíamos en *Alfa y Omega* a estas carmelitas gracias a su faceta más artística. El actor Jesús Barranco, del elenco del madrileño Teatro de La Abadía, contactó con ellas hace años como investigación de su *performance Modo de visitar conventos*, en la que acerca la forma de vida de las hijas de santa Teresa al espectador desde dentro de los propios cenobios. Ese primer contacto con las monjas de Toro le cambió la vida y, desde entonces, pasa largas temporadas retirado en la hospedería del convento de San José, donde comparte con ellas liturgia y vida de oración. No contento, ha creado en torno a las monjas un grupo de amigos de lo más variopinto, casi todos relacionados con las disciplinas artísticas, que acuden allí a celebrar la Semana Santa y que actualmente trabajan con sus carmelitas diversos capítulos de *Las Moradas*. «Son nuestros conejillos de Indias», bromea sor Amalia, una de las más jóvenes del convento y antigua superiora. «Queremos presentar este itinerario espiritual que estamos creando con ellos a otras personas interesadas», y, de momento, aprenden unos de otros.

Las carmelitas cumplieron en 2019 el 400 aniversario de su presencia en Toro. Llegaron en 1619, a inicios del siglo XVII, en un momento en el que la existencia de vida contemplativa en las ciudades era síntoma de prestigio. «Cuando nuestras hermanas vinieron aquí, a una casa donada por un matrimonio que no tenía descendencia, había ya varios conventos en Toro». De los que ahora, por cier-



↑ **Son trece** las carmelitas que forman actualmente la comunidad de Toro.

to, aún se conservan cuatro en activo. «Había pasado solo cerca de un siglo desde la muerte de santa Teresa cuando se fundó este cenobio», pero los inicios no fueron fáciles. Varias de las religiosas que llegaron fallecieron, ya que «por lo visto, se metieron a habitar el convento muy pronto, sin que estuviera lo suficientemente seco, y entre el frío y la humedad enfermaron», explica sor Amalia. Por eso, las monjas, en años venideros, inventaron un sistema para tener una fuente de calor constante: se ponían unos braseros entre las piernas, bajo el hábito, a modo de mesa camilla. «Tenemos todavía algunos, los utilizamos de adorno».

Como tantos otros monasterios en España, pasaron dificultades durante la desamortización de Mendizábal, que las obligó a trasladarse durante tres años al convento de las mercedarias, también en Toro, «y donde vivieron mo-

mentos de mucha necesidad». No así durante la Guerra Civil, ya que el alcalde y los vecinos hicieron de parapeto ante los milicianos que querían atacarlas. «Tenemos mucha gente que nos aprecia en el pueblo», aunque no tanto vocaciones. Y eso que son trece, el número que inicialmente decretó Teresa para convivir en comunidad en sus fundaciones, y número que llevó para habitar el primer convento, el de San José, en Ávila, tras su salida de la Encarnación. «Luego Teresa amplió a 20 las comunidades, 21 con ella», añade Sor Amalia. La cantidad es fetén, pero las edades avanzan y la supervivencia flojea fuera de épocas bollantes como la Navidad, en la que su teléfono no para de recibir pedidos. En breve pondrán tienda *online*, pero hacen unas galletas de avena y tejas -entre otras delicias- que quitan el sentido y para la época navideña unas coronas y belenes de yute realmente originales. ●

La receta

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS

- Cuatro naranjas
- Para la crema pastelera:
 - 100 gramos de azúcar blanca
 - 50 gramos de maicena
 - Dos huevos
- Para el merengue suizo:
 - Dos claras de huevo
 - 100 gramos de azúcar
 - Unas gotas de limón
- Para el adorno:
 - Chocolate de cobertura

PREPARACIÓN

Con un cuchillo hacemos incisiones en pico alrededor de cada naranja. Expresamos el zumo y ponemos a hervir. En un bol mezclamos el azúcar con la maicena y echamos los huevos; una vez batidos, los añadimos al zumo cuando empiece a hervir y ponemos la mezcla a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que la crema espese. En un bol colocamos las claras con el azúcar y las llevamos al baño maría, con el agua en mínimo, revolviendo hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Una vez que se hay disuelto el azúcar, retiramos del fuego y batimos. Se agregan unas gotas de limón y seguimos batiendo, subiendo poco a poco la velocidad, hasta que el merengue esté firme y brillante. Rellenamos las medias naranjas con la crema pastelera ya fría, y por encima echamos el merengue con una manga. Calentamos en el microondas un poco de chocolate de cobertura y adornamos.