

→ **El flan** lo prepararon el día que celebraban la apertura de un año santo por los 400 años de la muerte de su fundador.

↓ **Son 22 hermanas** de edades diversas que viven de la repostería que venden en el torno del convento.



FOTOS: SALESAS DE VALLADOLID

# Hoy: flan de leche condensada y coco

**Tras pasar por varios monasterios de la ciudad las salesas, llegadas de Madrid a Valladolid gracias al empeño de una baronesa y un clérigo, se establecieron en el palacio de Los Mudarra en 1880. Allí continúan hoy, orando y trabajando**

## ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

**Cristina Sánchez Aguilar**  
Madrid

Están en Valladolid capital, son 22 hermanas -cifra nada desdeñable- de edades diversas y el mismo día que el premio periodístico celebraba a su patrón, el 24 de enero, ellas daban comienzo a

un año jubilar para conmemorar que este 2022 se celebran los 400 años de la muerte de su fundador, santo compartido con los profesionales de los medios de comunicación.

El convento de las salesas en la ciudad vallisoletana fue erigido en 1860 gracias a que la baronesa de Rocafort, que no pudo levantarlo en Barcelona como era su deseo, aceptó la propuesta del entonces obispo de la ciudad para abrir uno en Valladolid. Así, la primera comunidad, formada por las fundadoras del real mo-

nasterio de la Visitación de Madrid, llegó en el siglo XIX gracias al empeño de una noble y un canónigo. «Se establecieron primero en dependencias del monasterio de Santa Clara, y luego, en 1862, pasaron a ocupar el monasterio de las comendadoras de la Santa Cruz, más conocido como el de *las Francesas*, un edificio donado por la reina Isabel II», explica la superiora, la madre María del Mar.

La cuestión es que en 1886 la revolución destronó a la reina, y esta donación se quedó sin efecto, por lo que las hermanas tuvieron que trasladarse de nuevo, en esta ocasión al monasterio de las Huelgas. «Aunque en este nuevo lugar tampoco se sentían tranquilas». La solución fue construir un edificio desde cero, suyo, propio, en el Prado de la Magdalena, un lugar cercano al paso del río Esgueva que lo que provocó fue una humedad constante en el convento y el fallecimiento de varias hermanas jóvenes. Murieron por enfermedades provocadas por tal frío, pero hay un dato aquí que re-

## La receta

### INGREDIENTES

- Un kilo de leche condensada
- Un bote de agua (vale el de la leche condensada)
- Siete huevos grandes
- 40 gramos de coco rallado
- Azúcar caramelizado

### PREPARACIÓN

Bañamos el molde que elijamos para el flan con azúcar caramelizado. En un recipiente, batimos los huevos y añadimos la leche condensada. Removemos bien y seguidamente incorporamos el agua. Continuamos removiendo hasta que queda todo bien mezclado y, por último, incorporamos el coco rallado. Volcamos los ingredientes en el molde y lo introducimos en un recipiente con agua caliente, para calentarlo al baño maría. Metemos en el horno a 180 °C durante 30 minutos.

saltar: san Francisco de Sales fundó esta congregación en el siglo XVII, cuando la vida monástica femenina se regía por una regla que exigía a las monjas una salud robusta. El santo francés quiso que las jóvenes enfermizas y las mujeres de avanzada edad tuvieran también posibilidad de entregar su vida a Dios y creó una orden para ellas. Así nacieron las salesas.

Finalmente, el periplo de la orden en Valladolid en busca de casa terminó en 1880, cuando se mudaron por fin al palacio de Los Mudarra, donde está el monasterio que habitan hoy. El palacio fue edificado para el deán de la catedral de Palencia, Antonio de Mudarra, en el siglo XVI, y ahora es una parada obligada en las rutas turísticas de la ciudad. Cuenta además con un templo de una sola nave, un retablo de Esteban Jordán y el Calvario representado en una gran tabla flamenca.

Cuenta la superiora que este hogar no sufrió grandes desavenencias en la Guerra Civil, algo digno de resaltar por lo excepcional. Actualmente, las 22 hermanas viven de su trabajo en la repostería, y aunque no tienen página web ni posibilidad de venta más allá de su torno -«llegamos hasta donde llegamos»-, de momento salen adelante con las visitas de amigos de la comunidad y turistas que llaman al timbre del palacete para conversar, pedir oración, participar de las celebraciones, y de paso, endulzarse la tarde con las delicias de las monjas, como este flan de leche y coco que hacen en fiestas para alegrar el estómago. ●