

FOTOS: COMENDADORAS DEL ESPÍRITU SANTO



← La comunidad está formada por 16 religiosas de cinco nacionalidades.

# Hoy: leche frita

**Las comendadoras del Puerto de Santa María celebran los 825 años de su orden con un año jubilar y una medalla de Cádiz por su labor durante la pandemia**

## ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

**Cristina Sánchez Aguilar**  
Madrid

Los días 28 de cada mes las comendadoras del monasterio del Espíritu Santo, en el Puerto de Santa María (Cádiz), invitan a los vecinos a pedir la intercesión maternal de la Virgen, bajo la advocación de la Virgen Desatanudos, la misma que preside la sala de la Casa Santa Marta en la que el Papa Francisco recibe a las visitas. Esta comunidad multicultural, formada por 16 monjas en la que las españolas son minoría (hay de Kenia, Tanzania, México y Colombia), dedica su vida a la alabanza y la misericordia, siguiendo el espíritu de su padre fundador, el beato Guido de Montpelier. Un hombre con grandes riquezas «que se despojó de los lujos y las comodidades propias de los señores de su época y dedicó sus bienes y su vida al servicio de los pobres», aseguran las religiosas, especialmente contentas este 2023, año en el que su Orden, la Sancti Spiritus, cumple 825 años de vida y motivo por el que, el próximo 23 de abril, dará comienzo un año jubilar en el monasterio gaditano y en todos los pertenecientes a la orden —cuatro en España, el resto en países tan variopintos como Ucrania, Polonia, Alemania, Buriundi, Francia, Italia o Kenia—.

El monasterio del Puerto de Santa María se remonta al año 1474, y contaba en su origen con clérigos, religiosos, re-



← Las comendadoras son expertas en elaborar dulces que venden online.

↑ Varias provincias del norte de España reclaman el origen de la leche frita.

que actualmente es floreciente. Además de la vida contemplativa «practicamos la misericordia», explican. Diariamente, desde hace más de 60 años, se acercan al torno de las monjas personas y familias para pedir comida. «Fue más intenso incluso en tiempo de pandemia, motivo por el que el Ayuntamiento nos concedió la medalla de la ciudad», cuentan agradecidas. Medalla que impusieron, por cierto, a su Virgen del Carmen, «pues estamos seguras de que Ella nos protegió y nos libró de contagiarnos, aun cuando atendíamos diariamente a más de 200 personas».

Las hermanas viven del trabajo de sus manos, y en su página web —*monasteriodelespiritusanto.com*— se pueden comprar sus dulces, bordados, artesanías, artículos para bodas y hasta muñecas. «Los ingresos que obtenemos los dedicamos a cubrir necesidades, las nuestras y las de quienes nos necesitan». ●

## La receta

### INGREDIENTES

- 750 mililitros de leche
- 80 gramos de almidón de maíz
- 100 gramos de harina de trigo
- 100 gramos de azúcar
- 100 gramos de azúcar glas
- Tres yemas de huevo
- Tres huevos
- 40 gramos de mantequilla
- La piel de un limón
- Una rama de canela
- Una vaina de vainilla

### PREPARACIÓN

Lavamos el limón y lo pelamos, procurando que no quede pulpa blanca. Reservamos la piel. Abrimos la vaina de vainilla, retiramos las semillas y reservamos. Calentamos medio litro de leche a fuego medio (el resto de la leche se reserva en un vaso). Antes de que hierva retiramos del fuego y añadimos las semillas de la vaina, la mantequilla, la piel del limón y la rama de canela. Dejamos infusionar durante cinco minutos. Mezclamos el almidón de maíz con el resto de la leche y lo movemos para evitar grumos. Separamos las yemas de las claras y en un bol grande batimos las yemas con azúcar. Añadimos el vaso de leche con el almidón de maíz y batimos hasta conseguir una masa homogénea. Colamos la leche infusionada y volvemos a calentarla; cuando esté a punto de hervir añadimos la crema del bol. En una fuente vertemos la masa y procuramos que quede a un centímetro de grosor. Cubrimos la masa con papel film y dejamos enfriar en la nevera (la metemos cuando esté a temperatura ambiente). Cuando la masa este compacta, partimos en pequeños trozos rectangulares, los enharinamos y pasamos por huevo batido. En una sartén con abundante aceite, freímos los trozos (un minuto y medio por cada cara), hasta que tengan un color dorado. Dejamos reposar sobre papel absorbente y espolvoreamos con azúcar.