

# Hoy: pastas de coco

**Las clarisas del monasterio de San Juan de la Penitencia, en Villarrobledo (Albacete), custodian una imagen muy especial: una Virgen con el Niño que se apareció en una teja y riega de favores la zona**

## ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Juan Luis Vázquez Díaz-Mayordomo  
Madrid

¿Quién querría hacerle un TAC a una teja? Al igual que algunas reliquias insignes de la cristiandad en España, como el cuerpo de san Isidro o más recientemente el de santa Teresa, la teja con la imagen de la Virgen y el Niño que custodian las clarisas de Villarrobledo (Albacete) fue sometida a esta prueba de diagnóstico por imagen en los años 2004 y 2005.

La historia comienza en el siglo XIX, cuando una monja llamada Rosalía descubrió este relieve en la teja con la que cubría su cántaro. No lo quiso hacer público, pero durante una fuerte sequía que hizo perder las cosechas exclamó: «Hasta que no saquen a mi

Virgen no va a llover». Así fue: las hermanas sacaron la teja en procesión y llovió. De este modo empezó a conocerse en el pueblo y en los alrededores la existencia de esta imagen tan peculiar de la Virgen de la Teja.

Poco a poco empezó a divulgarse esta devoción. A día de hoy, hasta el monasterio llegan grupos de turistas y fieles de todas partes del mundo y ya son varios los testimonios de personas que han recuperado la salud rezando ante ella. El TAC que se le hizo reveló la existencia de varias capas que indican un crecimiento estratificado del relieve con el paso del tiempo, como si la imagen estuviera inacabada y continuara formándose año tras año. Al detalle, se puede apreciar también que en la mano del Niño hay un cáliz del que emerge una cruz, algo que a simple vista es difícil de ver. «La Virgen nos trae a Cristo y Él nos trae la Eucaristía», dicen las clarisas al hablar con este semanario. Además, el hecho de que se hayan aparecido en una teja hecha de barro «nos muestra que la humildad y la pobreza son los materiales de los que está hecha nuestra fe. Es un prodigio inexplicable», añaden.

### Alegría y pobreza

Las Hermanas Pobres de Santa Clara llevan en Villarrobledo desde 1614, por iniciativa de un matrimonio acaudalado que quiso su presencia para servir y dar gloria al Señor en el pueblo. Pronto entraron en la comunidad jóvenes de Villarrobledo y de otros lugares. La primera fue la novicia sor María de San Antonio, que llegó a ser abadesa y murió con fama de santidad. Hoy es una de las doce religiosas venerables de las que hacen gala.

En la actualidad son diez hermanas, mayormente jóvenes: tres veinteañe-

ras, una de 30 años y otra de 40, dos de 50 y tres que frisan los 80 años. Hay cuatro manchegas y seis de Guatemala, porque desde Albacete salieron hace décadas hacia este país para fundar allí un monasterio. A su vez, desde este se realizaron cuatro fundaciones más en Centroamérica. «Lo que sembramos hace 50 años es lo que estamos cosechando ahora», aseguran. En su monasterio castellanomanchego, las religiosas conservan la misma forma de vida que compartieron santa Clara y sus hermanas hace 800 años: «Sobre todo, vivimos unidas en fraternidad y pobreza. Cada hermana es un don de Dios y vivimos con alegría porque es la nota distintiva del cristiano; y de forma especial de nuestro carisma».

Se dedican fundamentalmente a la repostería. Tienen una tienda *online* ([www.dulcesclarisas.es](http://www.dulcesclarisas.es)) por medio de la que distribuyen sus productos. «Generalmente enviamos los encargos a particulares, aunque últimamente hemos distribuido también a alguna empresa que desea hacer un regalo a sus empleados», señalan. Asimismo, bordan a máquina y realizan por encargo juegos de altar y cíngulos con los colores litúrgicos, además de vender recuerdos de la Virgen de la Teja. «Siempre trabajamos en silencio y oración. Nos gusta recordar a quienes tomarán nuestros dulces como forma de agradecimiento», apuntan.

Gracias a estos pedidos es posible el sostenimiento de un monasterio con una antigüedad de más de cuatro siglos. Sus religiosas consideran un signo providencial la particular imagen que custodian. «No dejen de visitar esta maravilla», piden a los lectores, para poder «rezar ante esta advocación, por cuya intercesión la Virgen concede tantas gracias y favores». ●

## La receta

### INGREDIENTES:

- 500 gramos de manteca
- Seis huevos
- 500 gramos de azúcar
- 200 gramos de coco rallado
- Un sobre de levadura en polvo
- Una cucharadita de esencia de vainilla
- 150 mililitros de leche
- Un kilogramo de harina
- Azúcar glas para espolvorear por encima

### PREPARACIÓN:

En un recipiente hondo echamos la manteca y el azúcar. Batimos bien y añadimos los huevos, el coco, la leche y la esencia de vainilla, removiéndolo todo muy bien. Al final añadimos poco a poco la harina mezclada con la levadura y amasamos bien hasta que la mezcla no se pegue a las manos. La extendemos con un rodillo dejándola con un grosor de un centímetro y la cortamos con moldes de figuras de Navidad o al gusto. Luego las colocamos sobre una bandeja de horno cubierta de mantequilla o papel para que se hagan a 160°C alrededor de 15 minutos, hasta que cojan un poco de color. Dejamos enfriar y las espolvoreamos con azúcar glas.



FOTOS: CLARISAS DE VILLARROBLEDO



↑ La Virgen de la Teja a tamaño real. Mide siete centímetros.

← Parte de la comunidad de clarisas en la actualidad.