

Repostería castellano-manchega de Semana Santa

arte para el paladar

Texto y fotografías: Marisol Moreno Repostera: Ángeles Mota Mariscal

Las frutas de sartén

Se le llama "fruta de sartén" a toda masa de harina y agua a la que frecuentemente se le añaden huevos y azúcar, con la que se hacen varios tipos de figuras que se fríen entre abundante aceite de oliva en una sartén.

Como "miel sobre Hojuelas" son las frutas de sartén: **orejas de fraile o de abad, filloas, frisuelos, soplillos, sequillos, piñonates, calentitos, melindres, bartolillos, rosquillos, hojarascas, borrachuelos, sopaipas, pestiños, enmelados, torrijas, flores...** una larga lista de dulces manjares para degustar durante la Semana Santa.

No pasan desapercibidas las citas a esta repostería manchega en la literatura española y en los tratados de cocina. Cervantes hace referencia a ellas cuando relata las Bodas de Camacho en **El Quijote**: *"Todo lo miraba Sancho Panza, y todo lo contemplaba, de todo se aficionaba. Primero le cautivaron y rindieron el deseo las ollas, de quién él tomara de buenísima gana un meridiano puchero; luego le aficionaron la voluntad los zaques; y últimamente las frutas de sartén, si es que se podían llamar sartenes a tan orondas calderas."*

La Lozana Andaluza (S. XVII) nos dice que su abuela, de origen sefardí, Aldonza Lorenzo: *"...sabía hacer hojuelas, pestiños, rosquillas de alfajor, testones de cañamones y de ajonjolí, nuégados, sopaipas..."*

El romano Apicio alude en **De Re Coquinaria** a *"Ova sfongia ex lacte"* y a *"Aliter dulcia"*, simples y deliciosas masas fritas. El toledano Miguel de Baeza recoge la receta en **Los cuatro libros del arte de confitar** de 1592 y, de la misma forma, aparece en los tratados culinarios de Ruperto de Nola en 1525 y en el de Francisco Martínez Montañón, cocinero de Felipe III de 1611.

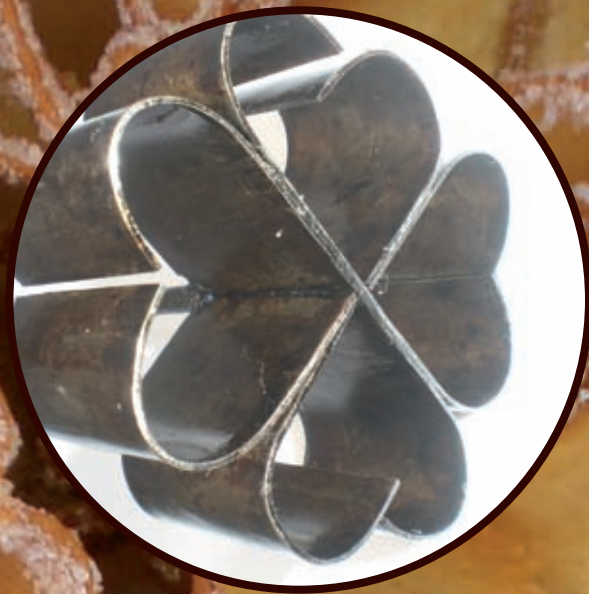
Repostería de clara inspiración árabe, fue muy consumida en Al-Ándalus, en hogares y zocos, sobre todo, buñuelos y almojábanas.

Los judíos sefardíes, expulsados de Sefarat (España) en el siglo XV, siguen

elaborando *"Fijuelas"*, un dulce similar sabor y sonoridad a las *"hojuelas"*, así como

"Chuparquias", masas fritas de diversas formas bañadas en miel que, aún hoy, se siguen haciendo en España durante la Semana Santa, como una reminiscencia quizá más de la Pascua hebrea que de la cristiana.





Las flores, también llamadas rosas, son una de las frutas de sartén más populares de la repostería castellano-manchega de Semana Santa. Es un dulce sencillo de preparar al tiempo que laborioso en su realización.

Nos ponemos con las manos en la masa: un aceite de oliva y harina de excelente calidad, huevos, leche, azúcar y un pellizco de sal.

Es fundamental que el molde de hierro esté bien realizado para que no rompa la flor al depositarla sobre la sartén.

El molde, tras ser calentado previamente en el aceite de oliva e impregnado de la masa líquida, se vuelve a introducir en la sartén, lo que da lugar a unas figuras doradas y frágiles que son espolvoreadas con azúcar o con canela, en un alarde de escultura gastronómica. Lo proclaman las citas literarias y quienes han tenido el privilegio de su degustación: arte para el paladar.