

## Receta de los crespillos

La madre de san Josemaría festejaba su santo el día de Nuestra Señora de los Dolores, el viernes anterior al Domingo de Ramos. Dora aprendió a preparar este postre y cada año , el Viernes de Dolores, recordando a la Abuela –como familiarmente la llaman los fieles del Opus Dei- lo tomaba con mucho gusto.

12/03/2014

*“Con cinco hijos, la madre había adquirido experiencia para manejar a la chiquillería. (...) La cocina era para los niños una tentación permanente. (...) doña Dolores sólo entraba allí excepcionalmente, para ver cómo iban las cosas o para preparar un plato extraordinario. Y extraordinarios eran los “crespillos”, que aparecían el día de su santo o en muy contadas ocasiones familiares. Era un postre al alcance de cualquier fortuna y no tenía otro secreto culinario que el saberlo presentar en su punto: unas hojas de espinaca rebozadas en un batido de harina y huevo; se pasaban luego por la sartén con un poco de aceite hirviendo y, calentitas y espolvoreadas de azúcar, se servían a la mesa. En la casa de los Escrivá siempre se saludó con ilusión el día de los “crespillos”.*

*Del libro “El Fundador del Opus Dei”  
tomo I de Andrés Vázquez de Prada.*

## **CRESPILLOS** (para 6 a 8 personas)

### *Ingredientes*

- 1, 5 dl Leche (150 g)
- 200 g Harina
- Huevos (100 g)
- 1 Cucharadita de levadura en polvo
- 10 g Azúcar (una cucharada)
- ½ Kg Hojas de espinacas frescas
- Azúcar para espolvorear

### *Elaboración*

Lavar muy bien las espinacas y dejar las hojas con 2 o 3 cm de tallo.

Hacer una masa mezclando los ingredientes por este orden: en un recipiente se pone la harina con el azúcar y la levadura, se añaden la leche y los huevos y se une bien todo.

Secar el agua de las hojas de las espinacas, pasarlas por esta masa (gacheta) y freirlas en abundante

aceite caliente: unos 170° C.  
Ecurrirlas bien.

Una vez fritas pasarlas por  
azúcar. Servir al momento, en plato  
de respostería con servilleta blanca.

---

Receta de Alicia Bustos, *Cocina  
Inteligente*, Eunsa, Pamplona, 2004.

.....

pdf | Documento generado  
automáticamente desde [https://  
opusdei.org/es-co/article/receta-de-los-  
crespillos/](https://opusdei.org/es-co/article/receta-de-los-crespillos/) (14/04/2025)