

Crespillos: el dulce sencillo que alegraba el Viernes de Dolores en la familia de san Josemaría

Hay una fecha muy feliz que san Josemaría recordaba con cariño: el día del santo de su madre. Ella lo festejaba en el día de Nuestra Señora de los Dolores, antiguamente el viernes anterior al Domingo de Ramos.

23/03/2026

A doña Dolores le gustaban mucho los “crespillos”, un postre sencillo elaborado con hojas de espinaca, rebozadas con una crema de huevo, harina y leche, que se fríen en poco aceite y se sirven espolvoreadas con azúcar. Sólo aparecían el día de su santo, o en muy contadas ocasiones familiares.

Don José, padre de san Josemaría, dedicaba ese día de gran fiesta para estar más tiempo con su esposa y con sus hijos. Cada año, todos en la casa esperaban gozosos el postre tradicional del Viernes de Dolores. Era un acontecimiento en la casa, que esperaban los hijos con mayor ilusión que los dulces más caros del mundo.

Salían del arcón los manteles guardados para horas especiales, se abría la puerta del comedor y aparecían... ¡¡ Los crespillos !! Y todos gritaban aplaudiendo. Se servían abundantes, muy calientes, con mucha azúcar y en una fuente grande de porcelana cubierta con una servilleta de hilo blanco.

(Relato basado en los fragmentos del libro “Tiempo de caminar”, de Ana Sastre sobre el fundador del Opus Dei; y del libro "Apuntes" sobre San Josemaría Escrivá de Balaguer, escrito por Salvador Bernal y editado por Rialp)

A continuación te proporcionamos la receta. Anímate a prepararla:

CRESPILLOS (para 6 a 8 personas)

Ingredientes

150 mL de leche entera -
aproximadamente 2/3 taza

200 g de harina

100 g de Huevos - aproximadamente
2 piezas de tamaño medio

1 cucharadita de levadura en polvo

10 g de azúcar - (una cucharada)

½ Kg de 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 y freírlas en abundante aceite caliente: unos 170° C. Escurrirlas bien.

Una vez fritas pasarlas por azúcar. Servir al momento en un plato de repostería sobre una servilleta blanca.

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

.....

pdf | Documento generado automáticamente desde <https://opusdei.org/es-mx/article/los-crespillos-y-nuestra-senora-de-los-dolores/> (23/03/2026)