

Los crespillos: una receta de familia

El Viernes de Dolores, en casa de los Escrivá, se celebraba de forma especial. Era el santo de la madre del fundador del Opus Dei y se festejaba con crespillos: espinacas rebozadas, fritas y espolvoreadas de azúcar. Desde entonces, se repite cada año, trayendo consigo décadas de historia y el recuerdo de quien supo convertir una casa en un hogar luminoso y alegre.

26/03/2026

La tradición de los crespillos

Hay tradiciones familiares que no necesitan grandes explicaciones. En la familia Escrivá, el Viernes de Dolores tenía un sabor particular: era el santo de Dolores Albás, madre de Josemaría, y se celebraba con crespillos. Desde entonces, en muchas casas de la Obra, ese gesto vuelve cada año —sencillo, puntual, cargado de historia— como una forma de recordar a la «Abuela» y a tantas mujeres que, como ella, han convertido el cuidado del hogar en una vida plena llena de sentido y trascendencia.

El recuerdo de una cocina que olía a fiesta

Andrés Vázquez de Prada explica cómo era la cocina de la familia Escrivá en la década de 1910:

Con cinco hijos, la madre [Dolores Albás] había adquirido experiencia

para manejar a la chiquillería. La cocina era para los niños una tentación permanente. De modo extraordinario, en contadas ocasiones aparecían los “crespillos” en la mesa de los Escrivá.

«Era un postre al alcance de cualquiera 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.

Tres pinceladas sobre Dolores Albás

- La madre de Josemaría Escrivá ✓ era una mujer de ojos vivos y de gran temperamento, dotada de una fortaleza psíquica y espiritual que le ayudó a afrontar, sin derrumbarse, los numerosos padecimientos que tuvo que sufrir durante su vida. Fue la decimocuarta hija de los quince hijos de Pascual Albás y su existencia guardó similitudes sorprendentes con la vida de su madre, Florencia Blanc. Tanto la madre como la abuela de Josemaría vieron morir a tres de sus hijas en plena infancia o al comienzo de su juventud.
- José Escrivá y Dolores Albás se casaron el 19 de septiembre de 1898 en la Catedral de Barbastro. Y eran conocidos por su preocupación por los más

necesitados. En la memoria de Josemaría quedó la imagen de su madre charlando en una habitación de la casa con Teresa, una mujer de etnia gitana que venía a verla con frecuencia; y recordaba que su padre hacía muchas obras de caridad –«era muy limosnero»– y formaba parte de iniciativas de asistencia social.

- En el Madrid de 1940, mientras el Opus Dei daba sus primeros pasos entre las mujeres, Dolores Albás acompañaba a su hijo Josemaría en la casa de Diego de León. Allí, junto a su hija Carmen, sabía dar ambiente y calor de familia a aquella labor incipiente de formación que se impartía por las tardes, a jóvenes como Lola Fisac. Un día su hijo le recomendó que leyera la vida del fundador de los salesianos; en realidad quería que se fijara en el papel de la

madre de don Bosco. Cuando ella se dio cuenta, le dijo: «¿Qué quieres, que haga como la madre de don Bosco? ¡Ni hablar!». A lo que Josemaría le contestó divertido: «¡Pero mamá, si lo estás haciendo ya!»

Del libro *“Cara y cruz”*, José Miguel Cejas, Ed. San Pablo 2015.

La receta · Crespillos (para 6-8 personas)

Ingredientes

- 150 ml de leche
- 200 g de harina
- 2 huevos (unos 100 g)
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharada de azúcar (10 g)
- ½ kg de hojas de espinacas frescas

- Aceite de oliva para freír
 - Azúcar
-

Elaboración

1. Preparar las espinacas. Lavar muy bien las hojas y dejar un pequeño tallo de 2-3 cm. Secarlas bien con papel de cocina: cuanto más secas estén, mejor se adherirá el rebozado.

2. Preparar la masa. En un bol o cuenco, mezclar la harina con el azúcar y la levadura. Añadir la leche y los huevos, y batir hasta obtener una masa homogénea y sin grumos, de consistencia similar a una crema espesa.

3. Freír. Calentar abundante aceite de oliva a unos 170 °C (cuando una gota de masa sube rápidamente a la superficie, la temperatura es la

adecuada). Pasar cada hoja por la masa, escurrir el exceso y freír hasta que esté dorada y crujiente por ambos lados. Sacar y escurrir sobre papel absorbente.

4. Servir. Pasarlas por azúcar y servir de inmediato. 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-mx/article/receta-de-los-crepillos/> (28/03/2026)