

Receta para hacer crespillos

Cada año, en el santo de doña Dolores, madre de san Josemaría, toda la familia esperaba con emoción el tradicional postre de ese día: crespillos. La receta de los crespillos es fácil de hacer y basta con unos ingredientes muy sencillos. Ofrecemos un vídeo sobre su elaboración.

09/04/2025

“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) -
aproximadamente 3/4 taza
- 200 g Harina
- Huevos (100 g) -
aproximadamente 2 piezas
tamaño medio
- 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 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/receta-para-hacer-crespillos/> (09/04/2025)