

# Asociación Cultural Tradiciones

## EL CRESPILLO

Es un postre que consiste en una hoja de borraja rebozada con una masa dulce y frita en aceite de oliva. Dice la tradición que si no se hace el día de la Encarnación (25 de marzo) no se quedan preñadas las oliveras. El nombre puede venir de la palabra latina "crespus - crespis" (encrespado, rugoso) haciendo referencia a la hoja de la borraja.

Es típico del Somontano de Sobrarbe, es decir Barbastro y Comarca. También se hace con este nombre en lugares del Sobrarbe pero sin hoja de borraja, es decir como un buñuelo, lo que nos hace pensar que seguramente antes se haría también con "alma" de verdura. Hay personas que lo hacen con espinaca y también resulta excelente, aunque por el nombre parece que el auténtico es de borraja.

En Barbastro se hace una fiesta al aire libre en la que participan numerosas asociaciones, juntándose para su elaboración más de 50 personas, y se cocina este postre que se da a degustar al público. Se hace en Domingo coincidiendo con la fecha más cercana a la Encarnación, en el mes de marzo.

Vamos a dar unas recetas recogidas entre algunas de las cocineras con más tradición en su elaboración. En ellas se verá alguna pequeña diferencia en los ingredientes, aunque básicamente son muy parecidas.

# Recetas de Crespillos

## INGREDIENTES PARA UNOS 70 CRESPILLOS:

- 4 Huevos
- 4 Tazas de azúcar
- 2 Tazas de cocimiento (agua hervida con piel de naranja, anís en grano y 1/2 taza de aceite.
- 2 Tazas de leche
- 2 Cucharaditas de levadura
- 1 Puñadito de anís en grano
- 1/2 Taza de anís
- 8 Tazas de harina
- Hojas de borraja bien limpias y secas

RECETA DE JOVITA PARDINILLA

## INGREDIENTES PARA 6 DOCENAS DE HUEVOS:

- 1 Litro de cocimiento
- 1 Litro de aceite
- 1 Vaso (de agua) de anís de botella
- 1 1/4 kg. de azúcar
- Harina (la necesaria)

COCIMIENTO: 2 cucharadas grandes de anís en grano, las peladuras de cuatro o cinco naranjas, peladuras de un limón. 1 limón entero.

### OBSERVACIONES:

- No lleva levadura.
- Sí lleva aceite la masa.
- No lleva azúcar el cocimiento.

RECETA ROSARIO SOLORZANO

## INGREDIENTES PARA 6 HUEVOS:

- 1 Cucharadita de anís en grano
- 1 Vasito (de licor) de anís de botella
- 1 Vasito (de vino) de leche
- 1/2 Bolsita de levadura Royal
- 1 Sobre de gaseosa Armisén
- 1 Vasito de cocimiento.
- Harina la necesaria hasta que quede una masa que se pueda rebozar la borraja.
- Aceite de oliva para freír y azúcar final

COCIMIENTO: En 1 l. de agua, hervir 1 cucharada de anís en grano, cáscaras de naranja y azúcar.

RECETA DE DORITA MUR

COLABORA:



Ayuntamiento de Barbastro  
Comisiones de Fiestas y Cultura  
Delegación de Turismo