

Crespèths, pescajons o pastères (crespells o creps araneses)

Era Val d'Aran, Occitània

Elisa Salomon

Ingredients

300 g de farina
2 ous
1 cullerada d'oli
1 cullerada de sucre
2 gots petits d'aigua
3 gots petits de llet
1 pessic de sal
Anís
Vainilla
Oli o mantega per a fregir els crespèths



Preparació

Bateu els ous amb l'anís, la sal, la vainilla, el sucre, l'aigua i la llet.

De mica en mica, afegiu-hi la farina fins que quedi una pasta lleugera (ni molt espessa ni molt clara).

Després, aneu afegint, a poc a poc, la pasta a la paella, a on hi haurà una mica d'oli o de mantega. Cal afegir-hi molt poqueta pasta perquè ens quedin ben fins.

Quan un costat és cuit es gora, a l'aire si es pot, i es fa coure de l'altre costat.

Es poden servir farcits de sucre, de confitura, de xocolata, de mel... o també salats!

Informacions culturals

Aguest plat té tres noms en l'occità aranès: *crespèths*, *pastères* i *pescajons*.

Aquesta recepta és de la meva família, concretament de ma mare. A la Vall d'Aran hi ha la tradició de preparar els *crepèths* el 2 de febrer, per la Candelera.

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat – Web: <http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera <https://www.facebook.com/slcesparreguera>
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>