

Crepe fallero (vídeo)

Escrito por Paloma -
Jueves, Marzo 17, 2016

Estamos en fallas! Oficialmente empezaron el día 15 de marzo, con la *Plantà*... Y terminarán la madrugada del día 19 al 20 de marzo, con la *Cremà*. Pienso tomar, no un **crepe fallero**, sino muchos... y es que hay mucho que celebrar: Son las primeras Fallas sin *Rita Barberá* como alcaldesa, desde el año 1991, tal como [hice alusión el pasado año por estas fechas](#), quejándome de tener a un *ser* con tanta caradura ejerciendo de representante de un pueblo que por fin y de una vez se ha librado de la lacra que suponía! **Felicidades por ello a tod@s los valencian@s!** Quede claro que ni defiendo ni ataco con estos comentarios a ningún partido. No es mi intención. Me gusta la pluralidad y el respeto. Lo único en lo que claramente me declaro intransigente es en la corrupción...

Cada año desde el comienzo del blog he ido haciendo alusiones a la historia de las fallas, con alguna anécdota personal, con recetas típicamente valencianas, propias de estas fechas, como el [arròs amb fessols i naps](#), [arròs amb bledes](#) o los [buñuelos con chocolate](#)... Lo sé, me falta la paella (primero la de carne, luego la de marisco y después poco a poco las demás...). Pero para ellas, quiero algo especial: un vídeo, por ejemplo. Estoy en ello y las terminaré subiendo, paciencia.

Este año quiero poner un punto y aparte con humor a las circunstancias políticas que nunca comento pero que están presentes a través de la sátira en multitud de monumentos falleros, llevando a la calle y dejando en vista de todos lo que la inmensa mayoría de los valencianos pensamos sobre los *personajes* que irrumpen en esta sociedad con sus bolsillos agujereados (digo yo que deben estarlo, para que puedan arramblar con tanta *pasta* ajena...).



En lo poco que llevamos de año, estos *personajes* (me atrevería a decir que la inmensa mayoría de los políticos) no han sido capaces de ponerse de acuerdo para formar un gobierno que represente a sus votantes. A la vez, gran cantidad de *chupasangres* han salido a la palestra por ser *presuntos investigados*, *presuntos imputados* y *presuntos* “presuntos” (y no me refiero al jamón serrano). Algunos de ellos, como [nuestra Rita](#), ininterrogables y casi blindadamente intocables, por su condición de aforados!! (Y esperemos que por fin el *Supremo* deje vislumbrar que aún quedan motivos para creer en la Justicia).

Pero como estamos en Fallas y aquí nos reímos hasta de nuestra sombra (que para llorar, siempre por desgracia queda tiempo), he preparado una receta a modo de falla comestible: un **crepe fallero**.

Consiste en prender fuego a un postre con chocolate, para endulzarnos la vida mientras nos reímos los últimos (que ya hubo quienes rieron primero, y ahora les toca callar).

FELICES FALLAS A TOD@S, Y QUE EL FUEGO QUE TODO LO TRANSMUTA, DÉ EL GIRO DEFINITIVO A UNA ETAPA VERGONZOSA, LLEVÁNDOSE LAS *MALAS HIERBAS* PARA SIEMPRE.

Receta Crepe fallero

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 1 crepe)

1 [crepe](#)

Medio vaso de [chocolate a la taza](#)

15 g de licor *Grand Marnier*

Cerillas o mechero para encender el alcohol

Preparación

Elaboramos los creps y el chocolate a la taza, tal como se indica en las recetas que ya fueron publicadas en este blog y cuyos links podéis encontrar en los ingredientes.

Repartimos el chocolate sobre la superficie del crep y posteriormente vertemos el Grand Marnier.

Encendemos el licor acercando una llama a la superficie del crep y con la ayuda de un tenedor, facilitamos que la llama se extienda quemando el alcohol. Cuando éste se haya consumido se apagará.

En ese momento, ya podemos plegar nuestro crep fallero, a modo de servilleta y comer.

Nota: Se puede hacer con otro licor, como *Tía María*, por ejemplo, pero puede resultar excesivamente fuerte. El *Grand Marnier* aporta un toque a naranjas que compagina perfectamente con el chocolate.

Consulta el artículo de “Nutrición y salud”: [¿Existe la adicción al chocolate?](#)

También te puede interesar:

Coca de llanda de calabaza

Costillas caseras a la miel

Ensalada de pulpo y garrofó



PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station