ORELLETES

Gastronomia | 29/10/2025



La recepta tradicional de les orelletes, el dolç més lleuger i aromàtic de la cuina catalana

A les comarques de Ponent, al País Valencià (especialment a Bétera i altres poblacions) i a les Illes Balears, les orelletes —també anomenades oreietes (a Eivissa), oreianes o orellanes (a Mallorca) i oranes (a Menorca)— són una de les postres més populars i característiques de moltes celebracions tradicionals, com ara les Festes Majors.

Ingredients

½ dotzena d’ous

135 g de sucre

Un raig d’anís

La pell d’una llimona ratllada

Una xicra d’oli d’oliva

Aigua, la necessària

Farina, la que admeti (aproximadament 1 litre)

Oli vegetal per fregir

Elaboració

Poseu la farina en forma de volcà dins d'un gibrell i afegiu-hi la resta d'ingredients a poc a poc. Aneu pastant amb les puntes dels dits i després amb el palmell de la mà, incorporant progressivament la farina fins a obtenir una massa llisa, compacta i que no s'enganxi als dits.

Deixeu-la reposar tapada amb un drap blanc fins que hagi llevat. Tot seguit, estireu la massa amb el corró i formeu porcions en forma de bola o ou. Aplaneu-les al màxim fins a obtenir discos d'uns 20 cm de diàmetre. Si ho preferiu, podeu deixar-les reposar fins al moment de fregir-les.

Escalfeu oli abundant en una cassola, paella o perol i fregiu les orelletes fins que quedin daurades per ambdós costats. Un cop cuites, retireu-les i empolseu-les amb sucre.

Notes

Les orelletes es conserven bé durant uns quants dies si s'emmagatzemen en un lloc sec.

Una elaboració molt similar són les bunyetes de la Catalunya Nord, que tradicionalment es preparen per Setmana Santa. En tots dos casos, era costum que les àvies les estirassin sobre el genoll, una imatge típica de la cuina popular més arrelada.

Al Priorat, amb el mateix nom d'orelletes, es fan uns bunyols en forma de flor, elaborats amb motllos de llauna i fregits igualment en oli.

Autor: Jaume Fàbrega