

# ESCABECHE DE HABAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MAITITA



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- Habas tiernas con su vaina
- Harina para rebozar
- Aceite para Freir
- 1-2 huevos
- sal
- 3 dientes de ajo
- 1 puñado de perejil
- vinagre de vino blanco

**Preparación:**

**Paso 1**

LIMPIAR Y COCER LAS HABAS CON LA VAINA HASTA QUE ESTÉN AL DENTE

**Paso 2**

ESCURRIR Y REBOZAR EN HARINA Y HUEVO

**Paso 3**

FREIR Y RESERVAR

**Paso 4**

HACER UN BUEN MAJADO DE AJO Y PEREJIL AL GUSTO

**Paso 5**

COLOCAR LAS HABAS EN UN RECIPIENTE CON TAPA POR CAPAS E IR INTERCALANDO UN POQUITO DEL MAJADO ENTRE LAS CAPAS DE HABAS

**Paso 6**

REGAR CON UN VASO DE VINAGRE Y UN POCO DE ACEITE DE LA MISMA FRITURA, TAPAR Y REPOSAR EN EL FRIGO

**Paso 7**

DE VEZ EN CUANDO DAR LA VUELTA AL RECIPIENTE PARA QUE SE VAYAN INTEGRANDO LOS SABORES.