

ESCABECHE DE HABAS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MAITITA **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.