

## Escabeche de habichuelillas

**Nombre de la receta**

Escabeche de habichuelillas

**Tiempo**

1 Horas

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos****Descripción**

Habichuelillas rebozadas con escabeche ligero

**Lugar originario de la receta**

España

## Ingredientes

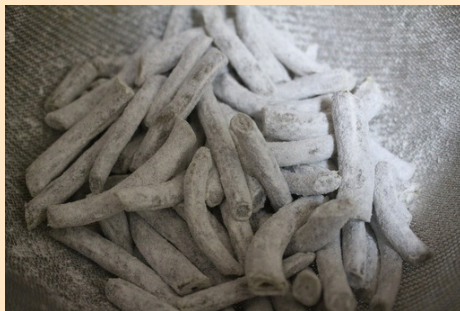
- 1/2 Kilos de habichuelillas verdes
- 100 gramos de harina
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1/2 cucharaditas de comino en polvo
- 4 cucharadas soperas de vinagre
- 3 huevos
- 200 mililitro de aceite de oliva suave

## Pasos

**1** En primer lugar preparamos nuestras habichuelillas cortándole las puntas, partiéndolas en trozos, lavándolas bien y llevándolas a cocción en agua con sal. Cuando están tiernas las escurrimos reservando el agua de cocción.



**2** A continuación enharinamos nuestras habichuelillas bien escurridas pasándolas por un colador para quitarles el exceso de harina.



**3** Las pasamos por los huevo batido.



**4** En una sartén hondita, ponemos el aceite a calentar y vamos cogiendo habichuelillas con una rasera que deje escurrir el huevo antes de echarlas al aceite. Las vamos frito y en cuanto están doradas las vamos sacando a una bandeja con papel absorbente.



**5** Cuando las hemos frito todas, las ponemos en el bol donde las vayamos a aliñar. En una sartén ponemos 2 cucharadas de aceite y doramos los ajos laminados.



**6** Una vez dorados los vertemos sobre las habichuelillas.



**7** En un bol ponemos el pimentón, el comino, sal, el vinagre y un vaso de agua de cocer las habichuelillas. Removemos y vertemos sobre las habichuelillas. Mezclamos todo y dejamos que se impregne de sabor unas horas mínimo. Ya tenemos preparado nuestro escabeche de habichuelillas.



**Observaciones o consejos**

El vinagre, aunque debe quedar fuertecito, es a gusto de cada cual.

**Autor**

Matilde Linares