

Escabeche de habichuelillas



Nombre de la receta

Escabeche de habichuelillas

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten Huevo

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 friendo 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