|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

[Unas habitas diferentes](http://cocinaecologica.blogspot.com.es/2017/04/unas-habitas-diferentes.html)

En un post anterior en este blog ya os propusimos freír los "xiulets"; o sea, la habitas pequeñas, con su vaina. Si todavía no las habeis probado, no dudar en hacerlo. Son exquisitas i de un sabor inigualable. Lo único que debeis saber es que no se venden en las tiendas. Teneis que conseguirlas directamente de los agricultores.  
Esta vez os proponemos un rebozado diferente, sin harina y por lo tanto apto para celíacos o intolerantes al gluten.  
Mezclad harina de garbanzo y harina de maiz con agua fría i sal, hasta conseguir una pasta un poco densa.  
Escaldar las habitas en agua hirviendo durante unos segundos y enfriarlas rápidamente.  
Añadirles un poco de harina de garbanzo y pasarlas por la masa. Freidlas i disfrutad!

[](https://1.bp.blogspot.com/-iL-zOfdVT6Y/WPYzWO2aB-I/AAAAAAAACzE/Lm4z-GzGa3UcWfn7JYNpHGCpFbgeIPXegCLcB/s1600/IMG_7914.JPG)