

## BOTANA DE HABAS TOSTADAS ENCHILADAS

### Ingredientes:

- ½ kilo de Habas secas
- Agua la necesaria
- 2 Cucharadas de Aceite vegetal
- ½ taza de Chile en Polvo (tipo Tajín)

### Preparación:

1. Se colocan las habas en un tazón de vidrio, se cubren con agua hirviendo y se dejan remojar toda la noche. Al día siguiente se les tira el agua.
2. Las habas que estén enteras se separan en mitades, sólo con presionar un poco con la mano, se dividen en dos.
3. Se revuelven las habas con el aceite y se mezclan hasta cubrir bien. Se les agrega el chile en polvo y se revuelve con una cuchara para que las habas se “empanicen con el chile”.
4. Las habas enchiladas se vacían sobre una charola de hornear extendiendo para que sólo sea una capa sin empalmar. Se meten al horno a 150°C o 300°F durante una hora aproximadamente. Cada 20 minutos hay que mezclar para que se doren parejo.
5. Se retiran del horno y se dejan enfriar. Se comen como botana.