



Αρακάς σαν γουακαμόλε (αρακαμόλε)

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10 λεπτά

Υλικά:

400 γρ. αρακάς Μπάρμπα Στάθης, κατεψυγμένος

1 σκελίδα σκόρδο
χυμό από 1 λάιμ ή λεμόνι
1 ντομάτα, ξεσποριασμένη, κομμένη σε κυβάκια
1 μικρό ξερό κρεμμύδι, κομμένο σε κυβάκια
3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
¼ ματσάκι μαϊντανό ή φρέσκο κόλιανδρο, ψιλοκομμένο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για το topping:

πιπεριές τσίλι, κομμένες σε λεπτές φέτες
φύλλα κόλιανδρο
λάιμ, κομμένο σε τεταρτα
ελαιόλαδο
αλάτι
nachos

Εκτέλεση

- 1) Γεμίζουμε ένα κατσαρολάκι με νερό, αλατίζουμε καλά και αφήνουμε να πάρει βράση. Ρίχνουμε τον κατεψυγμένο αρακά Μπάρμπα Στάθης και αφήνουμε να βράσει για 10 λεπτά. Σουρώνουμε και αφήνουμε να κρυώσει.
- 2) Μεταφέρουμε τον αρακά Μπάρμπα Στάθης σε επεξεργαστή τροφίμων μαζί με το σκόρδο και το λεμόνι, αλατοπιπερώνουμε και χτυπάμε πολύ καλά.
- 3) Μεταφέρουμε σε μπολ και ανακατεύουμε την ντομάτα, το κρεμμύδι και το φρέσκο κρεμμύδι.
- 4) Σερβίρουμε με τα toppings και τα nachos.