



Αρακατολε, για όσους δεν τρώνε αβοκάντο

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 5 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 20-30 λεπτά

Φυλάσσουμε στο ψυγείο για 3 μέρες.

Υλικά για το αρακατολε:

400 γρ. αρακά, κατεψυγμένο & βρασμένο

1 σκελίδα σκόρδο

χυμό από 1 ½ λαιμ

½ κ.γλ. κύμινο

1 ντομάτα, κομμένη σε κυβάκια

1 μικρό λευκό κρεμμύδι, κομμένο σε κυβάκια

3 φρ. κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

½ ματσάκι κόλιανδρο, ψιλοκομμένο

[2 κάψουλες Zinc TERRANOVA](#)

ελαιόλαδο

αλάτι

Υλικά για το σερβίρισμα:

nachos

1-2 καυτερές πιπεριές chili ή jalapenos, κομμένες σε λεπτές φέτες

1 ματσάκι κόλιανδρο

φυτικό γιαούρτι ή sour cream

rico de gallo (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Χτυπάμε καλά σε επεξεργαστή τροφίμων τον αρακά, το σκόρδο, τον χυμό από τα λάιμ, το κύμινο, αλάτι, πιπέρι και 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο.

2) Μεταφέρουμε σε μπολ και προσθέτουμε τη ντομάτα, το κρεμμύδι, τον κόλιανδρο και τις [κάψουλες Zinc TERRANOVA](#) αλατίζουμε και ανακατεύουμε. Το μεταφέρουμε στο ψυγείο για 20-30 λεπτά.



3) Απλώνουμε μεγάλες κουταλιές αρακατολε σε ένα ξύλο κοπής, μοιράζουμε από πάνω τις καυτερές πιπεριές, λίγα φυλλαράκια κόλιανδρο και κουταλιές φυτικό γιαούρτι ή sour cream. Σερβίρουμε με τα nachos και προαιρετικά pico de gallo.