



CAUSA LIMEÑA REVISITÉ AU GUACAMOLE DE NOPAL

PERSONNES : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MIN

TEMPS DE CUISSON : 15MIN

INGREDIENTS

- 500 g de pomme de terre native
- 1 nopal (cactus)
- 2 cuillères à soupe d'Ají amarillo
- 1 avocat
- 1 tomate
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert

INSTRUCTIONS

1. Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 10-15 minutes.
2. Écrasez les pommes de terre cuites et mélangez avec l'Ají amarillo, du sel et du poivre.
3. Coupez le nopal en tranches fines, faites-le griller à la poêle pendant 5 minutes.
4. Préparez un guacamole avec l'avocat écrasé, la tomate hachée, le jus de citron vert, et un peu de sel.
5. Assemblez les couches de la causa : une couche de purée de pommes de terre, une couche de guacamole, et une couche de nopal grillé.
6. Servez en portions individuelles ou en forme de rouleau.

NOTES

C'est une version moderne et plus légère de la classique "Causa Limeña", idéale pour les repas végétariens.