



Para mamãs e bebês

Pratos Principais para Bebês

Salteado de Porco Caramelizado com Pimentos e Mel

20 min.

Fácil

Económico

4 doses

Ingredientes

- 1 lombinho de porco
- 1 pimento vermelho
- 1 alho francês
- 1 cebola
- 1 c. de sopa de mel
- 3 pés de coentros frescos
- 1 c. de sopa de azeite
- molho de soja q.b.
- pimenta q.b.

Informação nutricional

Energia	209,4 kcal	10%*
Proteínas	27,8 g	56%*
Lípidos	8,9 g	13%*
Hidratos de Carbono	4,7 g	2%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Lava os vegetais. Corta o alho francês, em palitos finos, pica finamente a cebola e corta o pimento em palitos finos e depois em metade.
- 2 Corta a carne de porco em fatias finas e salteia em azeite durante 3 minutos num wok bastante quente.
- 3 Adiciona os vegetais e salteia por mais 3 minutos; depois junta o molho de soja e cozinha mais 2 minutos. Acrescenta o mel e mexe bem. Salpica com coentros picados antes de servir.
- 4 Sugestão: para acrescentar cor, podes juntar um pimento verde, corta-o como o pimento vermelho.
- 5 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.