



Entradas

Sopas

## Salmorejo de Batata

15 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

115 g de puré de batata instantâneo  
100 g de pimento verde  
600 g de tomate maduro (3 unidades)  
1 dente de alho  
250 ml de leite meio gordo  
100 ml de azeite  
vinagre q.b.  
sal q.b.

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 213,8 kcal | 11%* |
| Proteínas           | 2,9 g      | 6%*  |
| Lípidos             | 18,4 g     | 26%* |
| Hidratos de Carbono | 9,2 g      | 4%*  |

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

### Preparação

- 1 Preparar o puré conforme indicado na embalagem.
- 2 Misturar o dente de alho, pimenta, tomate, óleo, 3 ou 4 colheres de sopa de vinagre e uma pitada de sal.
- 3 Misture-o com o puré e divida-o em tigelas individuais.
- 4 Servir muito frio, guarnecido com tiras de alface, tomate e pepino cortado em cubos.