



Entradas Sopas

## Creme de Beterraba e Iogurte

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 1 cebola descascada e picada
- 1 dente de alho descascado e esmagado
- 1 c. de sopa de azeite
- 500 g de beterraba descascada e cortada em cubos
- 3 batatas descascadas e cortadas em cubos
- 1 cubo de MAGGI Caldo de Galinha (dissolvido em 0.5l de água)
- 1 iogurte LONGA VIDA Natural
- 1 iogurte LONGA VIDA Natural para decorar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	135,1 kcal	7%*
<b>Proteínas</b>	4,5 g	9%*
<b>Lípidos</b>	4,2 g	6%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	19,4 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Aquece o azeite num tacho.
- 2 Junta a cebola e o alho.
- 3 Deixa cozinhar por três minutos.
- 4 Junta os cubinhos de batata e de beterraba.
- 5 Deixa cozinhar por mais dois minutos, mexendo com uma colher de pau.

- 6 Rega com o caldo de galinha MAGGI.
- 7 Deixa levantar fervura.
- 8 Tapa o tacho e deixa cozinhar até que a beterraba e a batata fiquem macias.
- 9 Passa a sopa pela varinha mágica, para, assim, a reduzir a puré.
- 10 Tempera de sal e pimenta.
- 11 Junta o iogurte.
- 12 Serve quente ou fria, em pratos individuais, decorada com uma espiral de iogurte.