



Entradas Sopas Frias

Creme Frio de Alho Francês e Iogurte

30 min.

Fácil

Económico

4 doses

Ingredientes

2 batatas descascadas e cortadas em cubos
1 cebola descascada e picada miudamente
1 dente de alho descascado e esmagado
1 c. de sopa de azeite
2 iogurtes LONGA VIDA Natural
250 ml de Natas Longa Vida Original

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 315,4 kcal | 16%* |
| Proteínas | 6,0 g | 12%* |
| Lípidos | 23,1 g | 33%* |
| Hidratos de Carbono | 20,3 g | 8%* |

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

Preparação

- 1 Aquece o azeite num tacho. Junta a cebola e o dente de alho e deixa cozinhar por dois minutos.
- 2 Junta o alho francês e os cubos de batata. Deixa alourar.
- 3 Rega com o caldo de galinha. Tempera com sal e pimenta. Deixa levantar fervura. Tapa o tacho e deixa cozinhar até que os cubos de batata estejam macios.
- 4 Reduz a sopa a creme, com o auxílio da tua varinha mágica ou de uma liquidificadora. Deixa arrefecer.
- 5 Junta ao creme de alho francês o iogurte e, se achares necessário, retifica os temperos.
- 6 Bate as natas até dobrarem de volume e junta-as ao creme anterior.

7

Serve frio, polvilhado com cebolinho.