



Pratos Principais

Pratos de Carne

## Empadão de Batata, Cebola e Bacon

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 6 doses

### Ingredientes

125 g de puré de batata instantâneo  
150 g de cebola  
200 g de bacon em cubinhos  
250 ml de leite meio-gordo  
350 ml de água  
1 c. de sopa de azeite  
sal e pimenta branca q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	188,1 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	6,7 g	13%*
<b>Lípidos</b>	15,0 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	6,4 g	2%*

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

### Preparação

- 1 Salteia 150g de bacon numa frigideira sem azeite durante 3 minutos até dourar. Reserva.
- 2 Corta as cebolas em tiras finas e cozinha-as numa frigideira com azeite, em lume médio, durante 20 minutos. Mexe de vez em quando para não deixar queimar. Tempera a gosto com sal e pimenta.
- 3 Pré-aquece o forno a 200°C.
- 4 Prepara o puré de batata, conforme as indicações presentes na embalagem.
- 5 Numa travessa apta para o forno, coloca metade do puré de batata na base, de seguida espalha a cebola cozinhada e o bacon salteado e cobre com o resto de puré de batata. Finaliza com queijo ralado e distribui bacon não salteado.
- 6 Leva ao forno durante 10-15 min, até que o queijo se funda e que o empadão ganhe uma cor dourada.