



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

<b>Energia</b>	209,4 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	27,8 g	56%*
<b>Lípidos</b>	8,9 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.