



Para mamãs e bebês

Pratos Principais para Bebês

## Camarão com Coco

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 4 doses

### Ingredientes

500 g de miolo de camarão congelado  
1 pimento amarelo  
1 tomate  
1 lima  
200 ml de leite de coco  
2 c. de sopa de azeite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	244,2 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	22,5 g	45%*
<b>Lípidos</b>	15,7 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	3,7 g	1%*

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

### Preparação

- 1 Lava e pica o pimento amarelo. Corta a pele do tomate, mergulha-o em água a ferver por 1 minuto e depois passa-o em água fria, retira a pele e as sementes e pica o tomate em pedaços pequenos.
- 2 Utilizando um descascador de legumes, corta o vidro de lima e pica finamente, e depois espreme o sumo.
- 3 Numa frigideira com azeite quente, aloura o camarão em lume forte (não tens de descongelar o camarão antes de cozinhar). Acrescenta o pimento e o sumo de lima.
- 4 Cozinha por aproximadamente 10 minutos. Adiciona o leite de coco, o vidro da lima e o tomate picado. Continua a cozinhar por aproximadamente 5 minutos.
- 5 Sugestão: quando não é a época dos pimentos amarelos, usa pimentos em conserva ou então pimentos verdes frescos.
- 6 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.