



Para mamãs e bebês Sopas

## Puré de Legumes com Bacalhau

15 min.

Fácil

Económico

1 doses

### Ingredientes

- 10 g de lombo de bacalhau, sem pele nem espinhas
- 1/2 alho francês (cerca de 30g)
- 1 cenoura
- 400 ml de água mineral ou de nascente adequada para bebês
- 1 gota de sumo de limão
- 2 c. medida de pó do leite infantil do bebé
- 60 ml de água mineral ou de nascente adequada para bebês

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	166,6 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	5,5 g	11%*
<b>Lípidos</b>	6,3 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	22,3 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Descasca e lava a cenoura e corta-a em fatias.
- 2 Lava e corta o alho francês em rodelas finas.
- 3 Adiciona o alho francês, a cenoura e o sumo de limão a 400ml de água a ferver. Coze durante cerca de 15 minutos.
- 4 Junta o bacalhau e deixa cozinhar mais 5 minutos. Escorre a água em excesso.
- 5 Tritura os vegetais e o bacalhau cozido com a ajuda da varinha mágica e junta o leite infantil previamente preparado (2 colheres-medida de pó com 60ml de água). Sirva morno.

- 6 Sugestão: Junta um raminho de salsa finamente picado.
- 7 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.