



Para mamãs e bebês Sopas

## Creme de Espargos

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

### Ingredientes

- 2 cenouras médias
- 80 g de espargos
- 1 batata média
- 2 c. de sobremesa de azeite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	116,1 kcal	6%*
<b>Proteínas</b>	2,7 g	5%*
<b>Lípidos</b>	5,0 g	7%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	15,1 g	6%*

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

### Preparação

- 1 Lava bem todos os legumes.
- 2 Descasca a cenoura e a batata.
- 3 Corta as cenouras, a batata e os espargos em pedaços pequenos (retira os pés aos espargos).
- 4 Coloca os legumes numa panela e adiciona água até estarem cobertos. Coze durante 20 minutos.
- 5 Quando estiverem cozidos, tritura os legumes com a varinha mágica até obter um creme aveludado.
- 6 Antes de servir junta o azeite.
- 7

Nota: Se for a primeira vez que estás a introduzir esta sopa, ou algum dos seus ingredientes ao bebé, a mesma deverá ser dada durante 3 dias consecutivos.

- 8 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.