



Para mamãs e bebés Sopas

## Creme de Coentros

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

### Ingredientes

- 200 g de abóbora
- 2 batatas
- 1 molho de coentros frescos (50g)
- 1 c. de sopa de azeite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	157,9 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	3,4 g	7%*
<b>Lípidos</b>	6,3 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	21,4 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Lava bem todos os legumes e os coentros.
- 2 Descasca as batatas e a abóbora (e retire as pevides), corta-as em pedaços e coze-as ao vapor, ou numa panela com um pouco de água fervente, durante cerca de 10 minutos.
- 3 Próximo do final da cozedura, adiciona os coentros.
- 4 Quando estiverem todos os legumes cozidos, tritura-os com a varinha mágica até obter um creme aveludado.
- 5 Antes de servir junta o azeite.
- 6 Nota: Se for a primeira vez que estás a introduzir esta sopa, ou algum dos teus ingredientes ao bebé, a mesma deverá ser dada durante 3 dias consecutivos.
- 7 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.