



Para mamãs e bebês Sopas

## Puré de Legumes com Vitela

28 min.

Fácil

Económico

1 doses

### Ingredientes

- 1/2 batata (cerca de 50g)
- 130 g de feijão-verde
- 1/2 cenoura (cerca de 50g)
- 20 g de lombo de vitela

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	116,1 kcal	6%*
<b>Proteínas</b>	8,0 g	16%*
<b>Lípidos</b>	1,9 g	3%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	16,7 g	6%*

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

### Preparação

- 1 Descasca, lava e corta a batata e a cenoura em cubinhos.
- 2 Lava e arranja o feijão-verde.
- 3 Numa panela com água a ferver, coze a batata, cenoura e feijão-verde durante cerca de 15 minutos.
- 4 Junta a vitela cortada em cubinhos e coze mais 3/5 minutos. Escorre a água em excesso.
- 5 Com a varinha mágica tritura os vegetais cozidos com a vitela. Servir morno ao bebé.
- 6 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.