



Para mamãs e bebês Sopas

Puré de Chuchu e Cenoura com Peru

🕒 40 min.

🕒 Médio

€ Económico

✂ 1 doses

Ingredientes

- 1/2 chuchu pequeno
- 1/4 de curgete
- 1/2 cenoura pequena
- 1 c. de chá de cebola
- 20 g de carne de peru
- 1 c. de sobremesa de azeite

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 166,0 kcal | 8%* |
| Proteínas | 6,2 g | 12%* |
| Lípidos | 10,7 g | 15%* |
| Hidratos de Carbono | 13,3 g | 5%* |

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

Preparação

Lava bem e descasca todos os legumes.

- 2 Corta em cubos o chuchu, a curgete e a cenoura.
- 3 Pica a cebola.
- 4 Numa panela, aquece o azeite e aloura a cebola.
- 5 Acrescenta, em seguida, o chuchu, a cenoura e a curgete.
- 6 Cobre com água, tapa a panela e cozinha em lume brando até que todos os ingredientes estejam bem cozidos, mas ainda com um pouco de caldo.
- 7 Tritura os legumes com um pouco do caldo da cozedura, utilizando a varinha mágica.
- 8 Adiciona o peru limpo de gorduras e previamente cozido, desfiado em pequenos pedaços e volta a triturar.
- 9 Notas:
 - Se o teu bebé tem 6 meses, adiciona apenas 10g de carne.
 - 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.

Dica: Caso o Puré fique muito espesso, podes acrescentar um pouco de água.
- 10 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.