



Para mamãs e bebês Sopas

Creme de Coentros com Frango

🕒 40 min.

🕒 Médio

€ Económico

✂ 2 doses

Ingredientes

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

Informação nutricional

Energia	312,3 kcal	16%*
Proteínas	13,8 g	28%*
Lípidos	6,6 g	9%*
Hidratos de Carbono	48,2 g	19%*

*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 retira 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 Adiciona o frango limpo de gorduras e previamente cozido, desfiado em pequenos pedaços e volta a triturar.
- 6 Antes de servir junta o azeite.
- 7 Notas:
 - Se o teu bebé tem 6 meses, adiciona apenas 20g 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.
- 8 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.