



Pratos Principais

Acompanhamentos

## Puré de Batata com Cenoura

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 4 doses

### Ingredientes

125 g de puré de batata instantâneo  
400 ml de leite meio gordo  
400 ml de água  
750 g de cenoura  
sal q.b.  
2 c. de sopa de azeite  
Opcional: nozes e pevides

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	172,1 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	5,1 g	10%*
<b>Lípidos</b>	8,8 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	18,4 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Lavar e descascar as cenouras e de seguida cortar em rodela.
- 2 Aquecer o azeite numa panela em lume médio e acrescentar a cenoura. Deixar cozinhar por 15 minutos até que a cenoura fique macia, mexendo sempre que necessário.
- 3 Num outro recipiente, preparar o Puré de Batata com a água, leite e sal. Seguir as instruções na embalagem.
- 4 Triturar a cenoura de forma a obter um puré e adicionar ao puré de batata. Misturar muito bem até obter uma mistura homogénea e está pronto! Se preferires menos grosso, adiciona um pouco mais de água ou leite.
- 5 Como sugestão, servir com nozes picadas ou pevides.