

CREME DE ERVILHAS EM CALDO DE BORREGO



Crema de ervilhas em caldo de borrego

INGREDIENTES

- 300 G DE BORREGO (DO PESCOÇO, DE PREFERÊNCIA)
- 1 EMBALAGEM DE ERVILHAS E CENOURAS BABY CONGELADAS (400 G)
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 RAMINHO DE HORTELÃ
- 0,7 L DE ÁGUA
- 1 RAMINHO DE ALECRIM (OPCIONAL)
- SAL Q.B. (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Na taça, sem lâmina, colocar o borrego, os raminhos de cheiros, os dentes de alho, a água e, caso a criança já possa comer, umas pedrinhas de sal.

2. Inserir o cesto de cozer a vapor com as ervilhas, as cenouras e a cebola cortada ao meio.

3. Programar 50 minutos a 100 graus.

4. Quando o programa terminar, retirar o cesto de vapor e reservar.

5. Da taça, retirar todos os ingredientes e reservar.

6. Coar o líquido (por causa de eventuais ossinhos que possa ter) e voltar a colocá-lo na taça, com a lâmina picadora. Juntar a cebola, os dentes de alho, a hortelã e as ervilhas e cenouras (reservando uma porção para o prato principal. Ver receita: "Borrego com ervilhas e cenouras ao vapor").

7. Dar 4 ou 5 toques de Pulse, baixar os legumes da parede da taça e triturar na velocidade 12 durante 1 ou 2 minutos (até estar suficientemente cremosa).
