

PURÉ DE BATATA DOCE E VITELA (8 MESES)



INGREDIENTES

- 200 G DE BATATA DOCE
- 70 ML DE ÁGUA
- 60 G DE CARNE DE VITELA
- 1/3 DE CEBOLA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE AZEITE

CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas doces e cortes em cubos de 2 cm. Verta 0,7 L de água na taça principal do robot e deite as batatas previamente cortadas.
2. Corte a carne de vitela em pedaços. Pique a cebola. Coloque a carne e a cebola no cesto de cozedura a vapor. Coloque o cesto sobre a taça principal.
3. Coloque a tampa da taça principal e seleccione o programa P1 Vapor durante 20 minutos.
4. Retire o cesto de cozedura a vapor e adicione mais 2 minutos, manualmente, à cozedura da batata doce caso seja necessário. Escorra bem as batatas.
5. Coloque todos os ingredientes na mini taça equipada com a lâmina picadora. Feche a mini taça com a respetiva tampa.
6. Coloque a tampa principal do robot e misture na velocidade 12 durante 35 segundos.