

CREME AVELUDADO DE FRANGO E TOMATE (6 MESES)



CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas e corte-as em cubos (cerca de 2 cm).

2. Corte o peito de frango em pedaços (cubos de cerca de 2 cm), deite todos os ingredientes na taça principal da Companion.

3. Adicione 600 ml de água ou caldo.

4. Selecione manualmente a temperatura de 100°C e 20 minutos. No final do programa, escorra bem os alimentos e reserve o líquido.

5. Coloque todos os ingredientes na mini taça equipada com a lâmina. Feche a mini taça com a respetiva tampa.

6. Coloque a tampa principal do robot e misture na velocidade 12 durante 1 minuto.

7. Adicione um pouco de líquido da cozedura em função da consistência desejada.

INGREDIENTES

- 1 TOMATE DESCASCADO E SEM PEVIDES
- 100 G DE PEITO DE FRANGO
- 100 G DE BATATAS
- 600 ML DE ÁGUA OU CALDO DE GALINHA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE AZEITE