

# CREME DE BATATA E PEIXE (6 MESES)



## CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas e corte-as em cubos (cerca de 2 cm). Verta 0,7 L de água na taça principal do robot e coloque as batatas.
2. Corte o peixe em pedaços e coloque-o no cesto de cozedura a vapor. Coloque o cesto sobre a taça principal do robot.
3. Selecione o programa P1 Vapor durante 20 minutos.
4. No final da cozedura, retire o cesto de cozedura a vapor e prossiga a cozedura das batatas durante mais 2 minutos. No final do programa, escorra as batatas e esvazie a taça principal.
5. Coloque as batatas, o peixe, o leite e o azeite na mini taça equipada com a respetiva lâmina. Feche a mini taça com a respetiva tampa.
6. Coloque a tampa principal do robot e misture na velocidade 12 durante 45 segundos.

## INGREDIENTES

- 500 ML DE LEITE PAR A BEBÉ
- 100 G DE FILETES DE PESCADA OU FILETES DE BACALHAU
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 180 G DE BATATAS