

EMPADÃO (8 MESES)



INGREDIENTES

- 200 G DE BATATAS
- 100 ML DE LEITE PARA BEBÉ
- 1/2 CEBOLA (CERCA DE 100 G)
- 200 G DE CARNE DE VACA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE AZEITE
- 1 A 2 PITADAS DE SALSA
- 600 ML DE ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Corte a carne em pedaços (cubos de 2 cm) e coloque-os na mini taça equipada com a lâmina picadora. Feche a mini taça com a respetiva tampa.
2. Coloque a tampa principal do robot e misture na velocidade 12 durante 30 segundos.
3. Descasque e corte a cebola em pedaços e junte-a à carne na mini taça. Feche a mini taça com a respetiva tampa.
4. Coloque a tampa principal do robot e misture na velocidade 12 durante 30 segundos.
5. Retire a mini taça e coloque o acessório misturador na taça principal do robot. Deite o azeite, adicione a carne e a cebola picada.
6. Coloque a tampa principal do robot e coza a 100°C durante 4 minutos. Reserve.
7. Lave a taça principal. Lave e corte as batatas em cubos de cerca de 1 a 2 cm, e coloque-as na taça principal do robot. Cubra com 600 ml de água. Coloque a tampa principal do robot e coza a 100°C durante 20 minutos.
8. Adicione a carne e a cebola, previamente cozinhadas, na mini taça equipada com a lâmina picadora. Feche a mini taça com a respetiva tampa.
9. Coloque a tampa principal do robot misture tudo na velocidade 11 durante cerca de 1 minuto. Verta a preparação nos frascos.
10. Lave e limpe a mini taça. Coloque as batatas, o leite e uma pitada de salsa na mini taça equipada com a lâmina picadora. Feche a mini taça com a respetiva tampa.
11. Coloque a tampa principal do robot e misture na velocidade 12 durante 1 minuto. Verta a preparação sobre a carne picada.