



Pequenos wonton recheados com carne e cenoura



Categoria

Receitas para bebê



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem
Extra O Meu Primeiro
Azeite

- 250g de lombo de porco
- 3-4 colheres de sopa de molho de soja
- 1 mão cheia de camarões
- 1 mão cheia de sementes de sésamo tostadas
- 1 dente de alho
- Q.b. de açúcar branco
- 1/2 cenoura
- 1/2 colher de chá de óleo de linhaça

Modo de preparação

1

Lave 250g de lombo de porco e transforme-o em puré utilizando um robot de cozinha. O puré de carne é mais fácil para os bebés comerem e mastigarem.

2

Coloque num tacho o Gallo Azeite Virgem Extra O Meu Primeiro Azeite, junte as cenouras aos cubos e refogue, de forma a aumentar os valores nutricionais.

3

Coloque a cenoura refogada e um dente de alho num robot de cozinha de forma a transformá-los em puré. O alho serve para atenuar o sabor da carne.

4

Misture o puré de carne com o puré de cenoura e alho, adicione 1/2 colher de chá de óleo de linhaça, 3-4 gotas de molho de soja, um pouco de açúcar (caso prefira um prato mais doce), uma mão cheia de camarões frescos, algumas sementes de sésamo tostadas (quanto baste). Misture o puré sempre na mesma direção com os pauzinhos apropriados.

5

Corte a embalagem dos wonton em quatro pedaços e faça pequenos wontons. Este é um prato adequado para os bebés comerem!

Produtos utilizados



O Meu Primeiro Azeite

Azeite Virgem Extra

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide