



Entradas Sopas Frias

## Creme Frio de Pera e Rúcula

🕒 35 min. 📌 Fácil 💰 Económico 🍴 4 doses

### Ingredientes

700 g de pera (rocha)  
100 g de chalote  
30 g de manteiga  
40 g de queijo parmesão  
1 limão (sumo)  
vinagre balsâmico branco q.b

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	188,4 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	5,0 g	10%*
<b>Lípidos</b>	9,6 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	21,0 g	8%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Descasca as peras, corta em quartos e retira o caroço.
- 2 Descasca e pica as chalotas.
- 3 Num tacho largo refoga as chalotas com a manteiga, sem deixar ganhar cor, adiciona a pera e deixa refogar mais um pouco.
- 4 Junta água até cobrir e o raminho de tomilho limão.
- 5 Tempera com sal e pimenta.
- 6 Cobre com papel vegetal ou com um pano para não oxidar e deixa cozer em lume muito brando.

- 7 Assim que estiverem cozidas, retira o raminho de tomilho limão e tritura até obter um puré cremoso.
- 8 Retifica temperos e passa por um passador de rede fino.
- 9 Refrigera.
- 10 Serve bem fresco em pratos fundo e guarnece com o queijo lascado e a rúcula, temperados com vinagre balsâmico branco.