

DESAYUNO- MEDIA MAÑANA- MERIENDA

2000 Kcal.

DESAYUNO

Elegir entre:

- Desayuno ligero: 1 vaso de leche desnatada (200cc) + una rebanada de pan integral de cinco dedos de ancho (50gr) + una loncha de fiambre de pavo (40gr) + 3 rodajas de tomate natural (50gr)
- Desayuno integral: 2 yogures desnatados + un puñado de cereales integrales no azucarados (40gr) + 1 kiwi
- Desayuno clásico: 1 vaso de leche desnatada (200cc) + una rebanada de pan integral de cinco dedos de ancho (50gr) + 1 cucharada de mermelada sin azúcar (15gr) + zumo de naranja natural (100cc)
- Desayuno andaluz: 1 vaso de leche desnatada (200cc) + una rebanada de pan integral de cinco dedos de ancho (50gr) + 2 cucharadas de tomate triturado (30gr) + una cucharadita de aceite de oliva (5cc)

MEDIA MAÑANA

Elegir entre:

- Yogur con cereales y ciruelas pasas: cereales integrales (35gr) + 1 yogur desnatado + 2 ciruelas pasas
- Tosta de queso con tomate: queso fresco desnatado (45gr) + tomate en rodajas (30gr) + pan integral (45gr)
- Tortitas de maíz con pavo: 3 tortitas de maíz + fiambre de pavo (45gr) + infusión

MERIENDA

Elegir entre:

- Yogur con nueces: 2 yogures desnatados + 2 nueces
- Café con cereales: 1 café con leche desnatada (200cc) + cereales integrales (25gr)
- Queso con membrillo: 1 porción de queso fresco desnatado (65gr) + membrillo sin azúcar (30gr) + infusión

MENÚ 1 (2000)

COMIDA

- Pinchos de verduras a la plancha: tomatitos + cebolleta
- Atún a la barbacoa con patatas asadas: 1 filete de atún + 1 patata grande + ajo y perejil
- 2 ciruelas (200gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: atún 115gr, patata 170gr, ajo 3gr, perejil, cebolleta 50gr, tomatitos 100gr

Receta: se corta la cebolleta en cuartos y se intercalan con los tomatitos en un pincho, se hacen a la parrilla. El atún se hace a la barbacoa o a la plancha y se pone con un poco de ajo picado y perejil, se sirve acompañado de una patata asada

CENA

- Ensalada tibia de corazones de alcachofas con jamón: 1 plato de corazones de alcachofas + 2 dientes de ajo + 2 lonchas de jamón serrano
- 1 pera grande (200gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: corazones de alcachofas 250gr, ajo 6gr, jamón serrano 70gr

Receta: se parten en láminas los corazones de alcachofas y se hacen a la plancha, se corta el jamón en tiras y se rehoga el ajo laminado y se pone todo por encima de los corazones alcachofa

Aceite de oliva: 4 cucharadas soperas al día

MENÚ 2 (2000)

COMIDA

- Arroz negro con calamares: 2 puñados de arroz + 17 anillas de calamar + 1 sofrito de cebolla y ajo con 1 cucharada de aceite + tinta de calamar
- Cogollos de lechuga (85gr)
- 2 kiwis (200gr)
- Una rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: arroz 60gr, calamares 170gr, cebolla 40gr, ajo 3gr, tinta de calamar

Receta: se hace un sofrito con la cebolla y el ajo y se rehogan los calamares y el arroz, se añade doble de agua que de arroz y tinta de calamar y se deja cocer durante veinte minutos

CENA

- Ensalada tibia de espinacas con vinagre balsámico: 1 plato de espinacas + 1 huevo y 1 clara + tomatitos + zanahoria cocida
- 1 raja de sandía (300gr)
- Una rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: huevo 90gr, espinacas 100gr, tomatitos 120gr, zanahoria cocida 120gr

Receta: se cuece el huevo y se pica, se añaden las hojas de espinaca crudas y se pasan por la plancha los tomatitos. Se mezcla todo y se aliña la ensalada con vinagre balsámico

Aceite de oliva: 4 cucharadas soperas al día

MENÚ 3 (2000)

COMIDA

- Ensalada de lentejas con pollo a la brasa: 2 puñados de lentejas en crudo + 1 zanahoria pequeña + 4 trocitos de pollo + canónigos + 1 cebolleta pequeña + 8 tomates cherry
- 1 manzana asada (200gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: lentejas 70gr, zanahoria 90gr, pollo 130gr, tomates cherry 90gr, canónigos 80gr, cebolleta 50gr

Receta: se cuecen las lentejas y se hace un sofrito de cebolla y ajo con una cucharadita de pimentón que se añade a la legumbre, se mezclan con las verduras cortadas en dados y los canónigos, se hace el pollo a la brasa o a la plancha y se añade al plato.

CENA

- Wok de verduras: brócoli + judías verdes + calabacín
- Bacalao al horno con tomate marinado: bacalao + tomate + tomillo + orégano
- Mango (200gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: brócoli 90gr, calabacín 90gr, judías verdes 90gr, cebolleta 30gr, bacalao 175gr, tomate 100gr

Receta: se cortan las verduras y se hacen al wok. El bacalao se hace al horno unos 15 minutos o se puede hacer a la plancha. El tomate se corta en rodajas finas y se le añaden las hierbas, se mete en el horno y se sirve con cebolleta cruda en rodajas muy finas Aceite de oliva: 4 cucharadas soperas al día

MENÚ 4 (2000)

COMIDA

- Ensalada tibia de coditos con verduras al vinagre balsámico: 2 puñados de coditos + medio tomate pequeño + medio calabacín pequeño + media berenjena pequeña
- Hamburguesa de ternera a la plancha con rúcula: 5 cucharadas soperas de carne picada + rúcula
- 1 pera grande (200gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: pasta integral 60gr, carne picada de ternera 155gr, tomate 100gr, calabacín 60gr, berenjena 60gr, rúcula 40gr

Receta: se cuece la pasta y se escurre, se rehogan el calabacín y la berenjena y se mezclan con la pasta, se corta en dados el tomate natural y se añade, se aliña con vinagre balsámico

CENA

- Setas a la plancha: setas + perejil
- Caldereta de pescado: una rodaja de pescado blanco + 1 patata grande + cebolla + ajo
- Naranja (200gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: pescado blanco 175gr, patata 170gr, cebolla 30gr, ajo 3gr, laurel, pimentón, setas 120gr, perejil

Receta: se hacen las setas a la plancha y se añade un poco de perejil por encima.

Se rehoga la cebolla y el ajo con pimentón, se añade la patata, una hoja de laurel y se cubre de agua o de un caldo de pescado para que esté más sabroso, cuando la patata esté casi en su punto se añade el pescado blanco

Aceite de oliva: 4 cucharadas soperas al día

MENÚ 5 (2000)

COMIDA

- Cazuela de judías blancas con pollo: 2 puñados de judías blancas + zanahoria + 2 muslos de pollo
- Ensalada de pimientos asados: pimiento rojo asado + tomate
- Melocotón (200gr)
- Una rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: judías blancas 70gr, tomate 100gr, pimiento asado 60gr, zanahoria 100gr, muslo de pollo 175gr

Receta: se cuecen las judías blancas en un caldo de verduras con la zanahoria y el pollo hasta que estén tiernas. Los pimientos rojos asados se cortan en tiras y se mezclan con tomates en rodajas para hacer la ensalada.

CENA

- Crema de calabaza: un trozo de calabaza + 1 cebolla
- Huevo a la plancha con ensalada verde: huevo y 1 clara + mezcla de lechugas
- Ensalada de cítricos: naranja (50gr) + kiwi (100gr) + pomelo (50gr)
- Una rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: calabaza 175gr, cebolla 100gr, mezcla de lechugas 50gr, huevo 90gr

Receta: se cuece la calabaza y la cebolla y se trituran con la batidora añadiendo el caldo necesario para que la textura sea de crema. El huevo se hace a la plancha y se acompaña de la ensalada

Aceite de oliva: 4 cucharadas soperas al día

MENÚ 6 (2000)

COMIDA

- Arroz integral con pimiento rojo asado: 1 tomate + pimiento asado + 2 puñados de arroz
- Dorada a la sal: 1 filete grande de dorada
- 2 kiwis (200gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: dorada 175gr, arroz integral 60gr, tomate 110gr, pimiento asado 110gr

Receta: se cuece el arroz y se cuela, se rehogan unos pimientos asados cortados en tiras con unos dados de tomate natural y se mezclan con el arroz. La dorada se cubre de sal gorda y se hace al horno, se puede mezclar con la sal una clara de huevo antes de cubrir la dorada para que luego se quite mejor la capa de sal.

CENA

- Carpaccio de berenjena a la parrilla: berenjena
- Solomillo de cerdo a las finas hierbas con patata asada: 3 filetes de cerdo + 1 patata grande
- 2 ciruelas (200gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: solomillo de cerdo 155gr, patata 170gr, berenjena 120gr

Receta: se corta la berenjena en láminas muy finas y se hacen a la parrilla, se ponen las finas hierbas sobre el solomillo de cerdo y se hace al horno, acompañándolo de una patata cortada en láminas asada

Aceite de oliva: 4 cucharadas soperas al día

MENÚ 7 (2000)

COMIDA

- Tallarines a la marinera: medio plato mediano de tallarines cocidos + 11 mejillones grandes + 7 gambas + 1 sofrito de pimiento y cebolla
- Ensalada de canónigos (50gr)
- 1 raja grande de sandía (300gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: tallarines 60gr, mejillones 90gr, gambas 85gr, pimiento 30gr, cebolla 30gr, tomate triturado 10gr, pimentón

Receta: se hace un sofrito con el tomate, el pimiento y la cebolla, se añade caldo de pescado con un poco de pimentón y se cuecen los tallarines, cuando están casi cocidos se meten los mejillones y las gambas hasta que estén los mejillones abiertos y las gambas hechas

CENA

- Ratatouille: medio tomate + media cebolla + medio pimiento + medio calabacín pequeño + berenjena
- Pavo asado al limón: 1 muslo de pavo + zumo de limón
- Naranja (200gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: pavo 175gr, zumo de limón 20cc, tomate 60gr, pimiento 60gr, cebolla 60gr, calabacín 60gr, berenjena 60gr

Receta: se cortan en láminas las verduras y se van poniendo en una fuente de horno alternándolas, se introduce en el horno hasta que estén hechas. El pavo se hace asado con un chorrito de zumo de limón

Aceite de oliva: 4 cucharadas soperas al día



Hospital General Universitario
Gregorio Marañón

 Comunidad de Madrid