

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

- Ensalada de espirales integrales con pollo a la brasa: 2 puñados de espirales integrales en crudo + 1 tomate pequeño + 1 pechuga de pollo mediana + 1 pepino pequeño
- 1 melocotón (200gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: espirales integrales 60gr, tomate 130gr, pollo 175gr, pepino 130gr

Receta: se corta el tomate y el pepino en dados pequeños y se cuece la pasta. La pechuga de pollo se hace a la brasa o a la plancha y se corta en tiras. Se mezclan todos los ingredientes para tener lista la ensalada

CENA

- Tortilla de champiñones con patatas paja: con 1 huevo y 1 clara + un plato de champiñones + 1 patata mediana.
- Ensalada de canónigos (75gr)
- Naranja (200gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: huevo 90gr, champiñones 150gr, patata 170gr

Receta: se rehogan los champiñones, se bate el huevo y se mezcla todo para hacer la tortilla. Se corta la patata en juliana y se hace al horno, se pone de acompañamiento de la tortilla

Aceite de oliva: 4 cucharadas soperas al día

MENÚ 2 (2000)

COMIDA

- Ensalada primavera: lechuga rizada + zanahoria rallada + remolacha rallada
- Habitas tiernas con gambas: 1 plato de habitas + 10 gambas grandes + 1 cebolleta
- 1 raja de sandía (300gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: habitas 240gr, cebolleta 50gr, gambas 120gr, lechuga 60gr, zanahoria rallada 60gr, remolacha rallada 60gr

Receta: se hace un sofrito con la cebolleta y se añaden las habitas tiernas. Se cuecen con un caldo de verduras hasta que las habitas estén en su punto y se rehogan junto con las gambas

CENA

- Pinchos de queso fresco y pavo: 12 tomates cherry + 7 tacos de queso fresco + 7 tacos de fiambre de pavo
- Manzana asada (200gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: tomatitos 170gr, fiambre de pavo 70gr, queso fresco 70gr

Receta: se cortan el fiambre y el queso en tacos y se hacen los pinchos intercalando los tomatitos, se pueden hacer a la plancha

Aceite de oliva: 4 cucharadas soperas al día

MENÚ 3 (2000)

COMIDA

- Ensalada tibia de arroz salvaje con verduras: 2 puñados de arroz salvaje + 1 calabacín pequeño + 1 zanahoria
- Pescadilla a las finas hierbas: 1 filete de pescadilla
- 1 pera (200gr)
- 1 rebanada de pan de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: arroz integral 60gr, calabacín 130gr, zanahoria 130gr, pescadilla 175gr

Receta: se cortan las verduras en dados pequeños. Se cuece el arroz se escurre y se reserva, se rehogan las verduras y se añaden al arroz. Se hace la pescadilla al horno y se le añaden finas hierbas

CENA

- Lomo asado a la vizcaína: 1 tomate pequeño + un pimiento choricero + cebolla + ajo + 1 filete de lomo de cerdo
- Ensalada de escarola (50gr)
- 2 kiwis (200gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: tomate 60gr, pimiento choricero 40gr, cebolla 60gr, ajo 3gr, vino blanco 30cc, lomo de cerdo 155gr

Receta: se rehogan las verduras y se añade un caldo vegetal y un chorrito de vino blanco, se deja reducir la salsa y se echa por encima del lomo asado en la bandeja del horno. Se hornea todo junto unos minutos

Aceite de oliva: 4 cucharadas soperas al día

MENÚ 4 (2000)

COMIDA

- Brócoli rehogado con pimentón: 1 plato pequeño de brócoli + ajo
- Pollo asado: 2 muslos de pollo + media cebolla
- 1 raja grande de melón (300gr)
- Una rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: pollo 175gr, brócoli 200gr, cebolla 100gr, ajo 3gr

Receta: se hace el brócoli cocido, se rehoga unas láminas de ajo con pimentón y se añaden por encima. Para hacer el pollo se pone una base de cebolla en la base de la bandeja del horno y el pollo encima, se hornea hasta que esté tierno

CENA

- Crema de calabacín: 1 calabacín + 1 patata mediana
- Filetes de gallo al limón: 1 filete de gallo + zumo de limón
- 1 pera grande (200gr)
- Una rebanada de pan de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: patata 160gr, calabacín 150gr, gallo 175gr, zumo de limón 20cc

Receta: se cuecen las patatas y el calabacín y se pasan por la batidora o pasapurés. Se hace el gallo a la plancha y se añade el zumo de limón

Aceite de oliva: 4 cucharadas soperas al día

MENÚ 5 (2000)

COMIDA

- Ensalada de judías blancas: 2 puñados de judías blancas crudas + media zanahoria + cebolleta + espinacas crudas
- Tosta de jamón serrano: 2 lonchas y media de jamón serrano + tomate triturado + una rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)
- Un melocotón grande (200gr)

Ingredientes: judías blancas 70gr, zanahoria 60gr, espinacas crudas 60gr, cebolleta 60gr, jamón 70gr, tomate triturado 15gr

Receta: se dejan las judías a remojo la noche anterior, se cuecen con un caldo de verduras, se escurren y se reservan en una ensaladera, se trocean los vegetales crudos y se añaden a la ensalada.

CENA

- Escalibada de verduras: pimiento verde + media cebolla pequeña + pimiento rojo
- Rodaballo al horno con láminas de patata asada: 1 filete grande de rodaballo + 1 patata grande
- 2 mandarinas (200gr)
- Una rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35g)

Ingredientes: rodaballo 175gr, patata 170gr, pimiento verde 80gr, pimiento rojo 80gr, cebolla 70gr

Receta: se cortan las verduras en tiras y se meten en el horno. Se mete el rodaballo al horno precalentado con una cucharadita de aceite y se deja hasta que esté en su punto. Las patatas y la cebolla se cortan en láminas y se hacen al horno se sirven de guarnición

Aceite de oliva: 4 cucharadas soperas al día

MENÚ 6 (2000)

COMIDA

- Paella de conejo: 2 puñados de arroz en crudo + media cebolla + 5 trocitos de conejo + judías verdes + 1 cucharada de tomate triturado + alcachofas
- Ensalada de brotes de lechuga: brotes de lechuga (50gr) + cebolleta (20gr)
- Pera cocida (200gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: arroz 60gr, cebolla 60gr, conejo 175gr, tomate triturado 15gr, alcachofas 100gr, judías verdes 100gr

Receta: se hace un sofrito con la cebolla y el tomate triturado, se rehoga el conejo y se añade el arroz. Se añaden las verduras y se cubre de agua (la cantidad de agua es el doble que la cantidad de arroz) en 20 minutos está lista la paella.

CENA

- Consomé

- Merluza en salsa verde: 1 rodaja de merluza + 1 cebolleta pequeña + 4 espárragos + 2 cucharadas de guisantes
- 2 mandarinas (200gr)
- 1 rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: consomé desgrasado 200cc, merluza 175gr, espárrago 130gr, guisantes 50gr, cebolleta 50gr

Receta: se rehoga la cebolleta se añaden los espárragos y los guisantes y se cubre de agua, cuando los trigueros están en su punto se añade la merluza y se cuece todo junto unos minutos **Aceite de oliva:** 4 cucharadas soperas al día

MENÚ 7 (2000)

COMIDA

- Ensalada de cuscús: 2 puñados de cuscús + lechuga picada + tomate picado + pepino picado
- Pavo asado a la naranja: 1 muslo mediano de pavo + zumo de naranja natural
- Piña (200gr)
- Una rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: cuscús 60gr, lechuga 60gr, tomate 60gr, pepino 60gr, muslo de pavo 175gr, zumo de naranja 30cc

Receta: se hace el cuscús y se reserva, se cortan el tomate y el pepino en dados muy pequeños y la lechuga se pica en trozos pequeños y se mezclan con el cuscús para hacer la ensalada. El pavo se rocía con el zumo de naranja y se asa

CENA

- Champiñones al jerez: champiñones + jerez + 1 cebolleta
- Revuelto de ajetes: 1 huevo y 1 clara + ajetes
- Manzana (200gr)
- Una rebanada de pan integral de tres dedos y medio de ancho (35gr)

Ingredientes: huevo 90gr, champiñones 120gr, cebolla 100gr, ajetes 100gr, jerez 20cc

Receta: se rehoga la cebolleta y se añaden los champiñones, se echa un chorrito de jerez y se deja reducir todo junto. Para el revuelto se rehogan los ajetes y se añade el huevo batido para hacer el revuelto

Aceite de oliva: 4 cucharadas soperas al día



Hospital General Universitario
Gregorio Marañón

 Comunidad de Madrid