Tel.: (011) 15-4036-5382 (SMS o WA) proflic.gabin@yahoo.com.ar www.nutri-salud.com.ar

Plan de Alimentación Reducido en Hidratos de Carbono.

<u>Paciente:</u>

Desayuno y Merienda:

- Infusión cortada con leche descrema y edulcorante
- 1 bollito de pan o 2 rebanadas de pan lactal
- 2 fetas de queso de máquina o ½ cassette de música de queso magro (3-12% grasa)

Media Mañana y Media Tarde: 1 porción de gelatina diet, 1 taza de caldo light, 1 capuccino light.

Almuerzo y Cena:

- 1 porción de carne: lomo/cuadril/peceto/cuadrada/nalga (tamaño hamburguesa), 1 hamburguesa light, 2 rebanadas de pechuga de pavo, 2 costeletas de cerdo magras, filet de merluza grande (no frito), lata de atún o caballa al agua, ¼ pollo sin piel, 3 salchichas light o rebanadas medianas de jamón cocido, 2 huevos.
- Verduras verdes: <u>libre</u>, la cantidad que desee, EJ: acelga, achicoria, alfalfa, berro, coliflor, endivia, escarola, espinaca, hinojo, lechuga, nabiza, rabanito, radicheta, repollo, repollito de Bruselas, rúcula.
- Claras de huevo: libre.
- 1 porción de fruta cítrica (1 naranja, 2 mandarinas, ½ pomelo, 1 kiwi).

Opciones:

- **Opción nº1:** 1 porción de cuadril o cuadrada (tamaño hamburguesa) con ensalada de lechuga y repollo colorado
- Opción nº2: ¼ de pollo sin piel con ensalada de rabanitos y lechuga o escarola
- Opción nº3: 2 costeletas de cerdo magras con acelga u espinaca hervida
- Opción nº4: filet de merluza grande (no frito) con coliflor
- Opción nº5: 1 porción de peceto o nalga con ensalada de rúcula y espinaca
- Opción nº6: ensalada de atún, lechuga o espinaca y repollito de Bruselas
- Opción nº7: ensalada con 2 huevos, acelga y repollo blanco o colorado
- Opción nº8: porción de peceto o nalga con ensalada de rúcula, lechuga e hinojo
- Opción nº9: tortilla de acelga.
- Opción nº10: omelette de espinaca

Nota: las claras de huevo pueden incluirse en las opciones y el postre (1 porción de fruta) es importante consumirlo.

Condimentos:

- ✓ **Especias:** cantidad libre.
- ✓ Vinagre y jugo de limón: cantidad libre.
- ✓ Reducir al máximo el consumo de sal
- ✓ Condimento para ensalada tipo "Cocinero" (no se lo puede cocinar)

Tel.: (011) 15-4036-5382 (SMS o WA) proflic.gabin@yahoo.com.ar www.nutri-salud.com.ar

Bebidas:

- ✓ Preferir agua mineral o de la canilla: 3 litros diarios.
- ✓ Caldos light (sin grasa y sin sal): cantidad libre.

Gelatina diet: máximo 8 porciones diarias.

Formas de Preparación:

Horno Parrilla Al disco Hervido Microondas Plancha Spiedo Al Vapor

Para evitar que la comida se pegue utilice rocío vegetal en spray y/o batería de cocina de teflón.

Nota: La profesional firmante no se hace responsable de la transmisión del presente plan de



