

Menú sin gluten

Low carb

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	Alcachofas al horno Pollo al horno con cebolla	Espirales de lentejas a la crema con espinacas y piñones	Ensalada de camarones y aguacate	Garbanzos salteados con puerro, zanahoria y calabaza	Lasaña de calabacín rellena de pollo mechado y tomate	Ensalada de tomate y aguacate Salmón al horno con brócoli al vapor	Ensalada de escarola y granada Secreto ibérico con patata al horno
Cena	Sopa de verduras con huevo poché	Berenjenas rellenas con carne picada	Caldo de pollo Merluza al horno con espárragos y tomate cherry	Rollitos de lechuga rellenos de huevo duro, aceitunas y mayonesa	Tofu ahumado con parrillada de verduras	Crema de verduras Huevos rellenos*	Carpaccio de calabacín Lubina al horno con semillas*

*Recetas web

Desayunos

- Tortitas de arroz con huevo revuelto y aguacate
- Yogur griego con frutos secos y manzana troceada
- Tortitas de almendra con higos
-

Meriendas

- Frutos secos
- Pudín de chía con naranja y jengibre*
- Panna cotta de coco y chocolate*

Consejos

- Es necesario limitar o evitar los alimentos procesados ricos en hidratos de carbono refinados, como el pan blanco, los cereales azucarados, la bollería, los refrescos y los zumos comerciales, entre otros, así como la adición de azúcar o derivados.
- Dentro de los alimentos que aportan hidratos de carbono, se recomienda dar prioridad a verduras, frutas, legumbres, tubérculos y cereales sin gluten en su versión integral (pasta, arroz, etc.).
- La reducción de carbohidratos se compensa aumentando la ingesta de alimentos proteicos (carne, pescado, huevos) y grasas saludables (aceite de oliva virgen extra, aguacate, pescado azul, etc.).
- El agua debe ser la bebida de referencia, aunque también se puede optar por infusiones no azucaradas o, en menor cantidad, utilizar edulcorantes naturales.
- Sigue un estilo de vida activo: aprovecha las horas de menos sol para pasear o hacer deporte al aire libre al menos tres veces por semana y 10.000 pasos diarios.

veritas

Menú por Amancay Ortega, dietista-nutricionista