

COMIDA RÁPIDA, BARATA Y SALUDABLE

POR RACIÓN

1€ o 2€



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CONSUMO



Boticaria
García



A lo largo de la historia, la alimentación ha sido un eje vertebrador de todos los pueblos y civilizaciones. En torno a ella –desde la recolección de frutos hasta el intercambio de productos o la elaboración de las comidas– se han configurado las culturas. Comer es un acto cotidiano influido por lo social, emocional y cultural y, a día de hoy, nuestra sociedad también está marcada por cómo, cuándo y qué ingerimos.

Nuestro país goza de una de las mejores tradiciones gastronómicas del mundo. Sin embargo, la falta de tiempo, renta e información, o la facilidad para acceder a las opciones industriales ricas en grasas, sales y azúcares dan como resultado que nos desarraigemos del origen de los alimentos y del impacto de nuestra alimentación sobre nuestra salud y sobre el planeta.

Frente a esta problemática, el equipo coordinado por la nutricionista Marián García nos ofrece en este libro una propuesta sencilla para preparar comidas forma rápida, barata y saludable. Y lo hace con productos de nuestra tierra, apoyando el trabajo y el esfuerzo de miles de familias que se dedican a producirlos respetando el medio ambiente.

Alberto Garzón Espinosa



Recetario editado por el Ministerio de Consumo bajo la dirección de la Dra. en Farmacia y nutricionista Marián García y con la colaboración de la chef María José San Román, galardonada con una estrella Michelin, y de la periodista Arantxa Castaño.

La Organización Mundial de la Salud nos alerta de que desde 1975 la tasa de obesidad se ha triplicado en todo el mundo. ¿Cómo hemos llegado a esta situación? Principalmente porque se han sumado dos factores: un aumento del consumo de alimentos de alto contenido calórico -más ricos en grasas y azúcares- y un descenso en la actividad física. Algunas de las consecuencias son el aumento de enfermedades cardiovasculares, diabetes, trastornos del aparato locomotor e incluso algunos tipos de cáncer.

Ante esta situación, que ha surgido a raíz de los cambios ambientales y sociales asociados al desarrollo, no podemos mirar hacia otro lado, ya que son necesarias más políticas de apoyo en sectores como la salud, la agricultura, el transporte, la planificación urbana, el medio ambiente, el procesamiento, la distribución y comercialización de alimentos y la educación.

En España el aumento de la obesidad se ceba particularmente en la infancia. Según los datos del estudio ALADINO 2019, el 40,6 % de los niños entre 6 y 9 años tiene exceso de peso, siendo el colectivo más vulnerable las familias con rentas bajas donde el porcentaje de obesidad se duplica. Estos niños y niñas tienen peores hábitos alimentarios: acuden más a establecimientos del tipo fast food, toman menos fruta diaria y consumen golosinas con más frecuencia. ¿Cómo podemos combatir esta situación?

UN RECETARIO SALUDABLE, SENCILLO Y BARATO COMO HERRAMIENTA PARA COMBATIR EL SOBREPESO Y LA DESIGUALDAD

La buena noticia es que el sobrepeso y la obesidad pueden prevenirse en gran medida. Según la OMS, para conseguirlo necesitamos crear unos entornos favorables que permitan influir en las elecciones de las personas, de modo que la opción más sencilla (la más accesible, disponible y asequible) sea la más saludable. En este contexto, con el objetivo de acercar a la población recursos tanto accesibles como nutricionalmente adecuados, nace el reto de elaborar este recetario. La herramienta ofrece cuarenta recetas que comparten cuatro características clave: son rápidas, sencillas, baratas y saludables.

Son rápidas, ya que la mayoría de las recetas pueden cocinarse en menos de diez minutos. Son sencillas, al estar elaboradas con ingredientes disponibles en cualquier supermercado a partir de técnicas culinarias básicas. Son baratas, con coste de entre uno y dos euros por ración (el 35 % está por debajo de un euro y el 90 % por debajo de dos euros). Y por supuesto, son saludables y se han considerado en su elaboración las pautas de las guías nutricionales más actuales como el famoso "Plato de Harvard". Además, siendo conscientes de la dificultad que supone competir con un duro rival como es la palatabilidad de la comida rápida, se ha hecho hincapié en diseñar platos que resulten atractivos desde el punto de vista del sabor.

MUCHO MÁS QUE UN RECETARIO: PLATOS CON MENSAJE DIVULGATIVO

Lejos de ser un mero repositorio de recetas *healthy*, esta herramienta nace con una marcada vocación divulgativa y pretende ir un paso más allá, incluyendo en cada receta dos consejos que contribuyan a la educación nutricional y a combatir la desinformación. Estos consejos suponen también una oportunidad para concienciar a la población en aspectos relacionados con la sostenibilidad, ofreciendo ideas concretas sobre cómo evitar el desperdicio alimentario y sobre cómo consumir alimentos de proximidad y de temporada. De este modo, junto a los ingredientes, el método de preparación de cada receta y su valoración nutricional, los usuarios encontrarán tips prácticos, amenos y directos relacionados con el plato recogidos bajo títulos como “aprende a leer etiquetas”, “desmontando mitos”, “sostenibilidad”, “seguridad alimentaria” o “apuntes de nutrición”, entre otros.

Atendiendo al estilo de vida actual y a la demanda del consumidor, en el recetario también se ofrecen consejos para convertir las recetas en “ultrarrápidas” empleando como opción algunos alimentos procesados saludables del supermercado. Por el contrario, para aquellos que dispongan de más tiempo o recursos, también se ofrecen consejos sobre técnicas de cocción más elaboradas o sobre cómo convertir las recetas en *premium*, enriqueciéndolas por solo 1 € más con otros alimentos saludables.

UN RECETARIO RESPETUOSO CON LA DIVERSIDAD Y CON EL PLANETA

Desde el inicio del proyecto se consideró fundamental que el recetario fuera inclusivo, atendiendo a las diversas necesidades de la población como, por ejemplo, las de aquellas personas que no consumen alimentos de origen animal. Debido a esta cuestión y a que, tanto para nosotros mismos como para el planeta, existe evidencia científica sobre la conveniencia de aumentar el consumo de alimentos de origen vegetal (frutas, verduras y hortalizas), así como de disminuir la ingesta de proteína de origen animal en favor de la proteína de origen vegetal (por ejemplo, mediante las legumbres), en el recetario dos de cada tres recetas son vegetarianas y una de cada tres es vegana. Se incluyen también alternativas para convertir en *veggie* algunas recetas que no lo son. Del mismo modo, se han considerado las necesidades de aquellas personas con alergias, intolerancias y otras patologías. Dos de cada tres recetas son sin gluten y en cada una de las recetas se detalla información útil como los alérgenos de declaración obligatoria. Además, varias recetas incluyen consejos divulgativos para sensibilizar sobre cuestiones como la celiaquía o la intolerancia a la lactosa en la población general.

Esta iniciativa del Ministerio de Consumo se ha desarrollado desde un punto de vista multidisciplinar, incluyendo aspectos nutricionales, gastronómicos y divulgativos, bajo la dirección de la Dra. en Farmacia y nutricionista Marián García y con la colaboración de la chef María José San Román, galardonada con una estrella Michelin, y de la periodista Arantxa Castaño.

Con esta herramienta se contribuye a conseguir uno de los objetivos del Ministerio de Consumo, que es emprender las políticas necesarias para mejorar la vida de las personas y, especialmente, de las más vulnerables.



SNACKS Y ENTRANTES



ÍNDICE / SNACKS & ENTRANTES



**CHIPS
DE KALE**

PÁG. 14



**GUACAMOLE CON
PALITOS DE ZANAHORIA**

PÁG. 16



**ZANAHORIAS
ENCURTIDAS**

PÁG. 18



**HUMMUS DE REMOLACHA
CON CRUDITÉS**

PÁG. 20



**PATATITAS
DOS SALSAS**

PÁG. 22



**FALSO
SUSHI**

PÁG. 24



**GAZPACHO DE
SANDÍA Y FETA**

PÁG. 26



**CARPACCIO DE
REMOLACHA Y CHAMPIÑÓN**

PÁG. 28



**DIP DE
GUISANTES**

PÁG. 30



**ESCAROLA
CON GRANADA**

PÁG. 32



**TOSTA DE AGUACATE
Y REQUESÓN**

PÁG. 34



**BARQUITAS
DE BERENJENA**

PÁG. 36



**ESCABECHE
DE SARDINAS**

PÁG. 38



**CREMA DE CALABAZA
Y QUESO AZUL**

PÁG. 40

PLATOS COMPLETOS



ÍNDICE / PLATOS COMPLETOS



**ALUBIA
CONFETTI**

PÁG. 46



**SALMÓN EXPRÉS
AL MICROONDAS**

PÁG. 48



**TALLARINES DE CALABACÍN
Y ZANAHORIA CON VINAGRETA
DE NUECES**

PÁG. 50



**BROCHETA DE
POLLO ESPECIADO**

PÁG. 52



**MINIBURGER
DE ALUBIAS Y ATÚN**

PÁG. 54



**POKE DE POLLO
ESTILO HARVARD**

PÁG. 56



**RAINBOW WRAP
CON SALSA DE ANCHOAS**

PÁG. 58



**MINI
GREEN PIZZA**

PÁG. 60



**LUBINA CON PATATAS
Y CAMA DE VERDURAS**

PÁG. 62

ÍNDICE / PLATOS COMPLETOS



ENSALADA DE FRUTOS ROJOS, SETAS Y CUSCÚS

PÁG. 64



ESPEGUETIS DEL ESTUDIANTE

PÁG. 66



TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN

PÁG. 68



PITAS CON HUEVO, ESPINACAS Y QUESO

PÁG. 70



ALCACHOFAS CON GAMBAS

PÁG. 72



LENTEJAS CON ARROZ Y CÚRCUMA

PÁG. 74



GARBANZOS CON PISTO Y RAS EL HANOUT

PÁG. 76



ESCALIVADA CON GERMINADOS Y BACALAO

PÁG. 78



COPAZO DE ENSALADILLA

PÁG. 80



**TORTILLA DE
SETAS Y ESPINACAS**

PÁG. 82



**OLLETA DE
ARROZ INTEGRAL**

PÁG. 84



**RAMEN
CASERO**

PÁG. 86

POSTRES



ÍNDICE/POSTRES



**HELADO CASERO
DE YOGUR, CHOCOLATE
Y PLÁTANO**

PÁG. 90



**BATIDO DE
PLÁTANO Y ARÁNDANOS
CON AVENA**

PÁG. 92



**PUDDING
DE CHÍA CON
MANGO**

PÁG. 94



**PIÑA
A LA PLANCHA
CON CARDAMOMO**

PÁG. 96



**NARANJA
CON CHOCOLATE NEGRO
Y HIERBABUENA**

PÁG. 98

CHIPS DE KALE

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
1€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (153 g)
Proteínas	4,25	6,50
Grasas	2,68	4,10
Grasas saturadas	0,37	0,56
Hidratos	4,12	6,30
Azúcares	2,22	3,39
Calorías	57,60 kcal	88,10 kcal



INGREDIENTES:



KALE

300 g



AOVE

5 ml



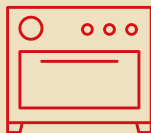
**ESPECIAS
AL GUSTO**



SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS



Precalienta el horno a 200 grados (arriba y abajo).



Corta el kale en trozos de unos 4 cm.



Ponlos en un bol y mezcla con AOVE. Puedes usar un pulverizador.



En una bandeja cubierta con papel de hornear dispón los trozos de kale sin amontonar.



Hornea unos 10 minutos. Hacia el final vigila que no se quemen.



Deja enfriar y añade sal, cúrcuma, pimentón, ajo en polvo o cualquier otra especia que te guste.

MÁS IDEAS PARA COMBINARLO

Puedes comer los chips de kale como snack pero también añadirlos a tus ensaladas para darles un punto crujiente o como guarnición en múltiples platos.

APUNTES DE NUTRICIÓN

El kale suena muy cool pero es la col rizada de toda la vida, prima del brócoli, repollo, coliflor, lombarda, nabos... Todos pertenecen a la familia de las crucíferas y contienen interesantes compuestos antioxidantes.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GUACAMOLE CON PALITOS DE ZANAHORIA

MENOS DE
10 MIN

MENOS DE
1€ POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (272 g)
Proteínas	1,18	3,22
Grasas	7,82	21,26
Grasas saturadas	1,71	4,66
Hidratos	3,68	10,02
Azúcares	2,90	7,90
Calorías	89,82 kcal	244,30 kcal



INGREDIENTES:



2 ZANAHORIAS

200 g



2 AGUACATES

300 g



**1/2
CEBOLLETA**

50 g



1 TOMATE

80 g



**ZUMO
DE LIMÓN**

10 ml



**CILANTRO
FRESCO**



SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS

HAZLO PREMIUM
POR 1€ MÁS



Lava la zanahoria, retira la piel con un pelador y corta bastones de aproximadamente 10 x 1 cm.



Lava el tomate y córtalo en dados.



Limpia y pica la cebolla. Guarda el tallo para otra preparación.



Mezcla la cebolla con las hojas de cilantro picadas finamente (no machacadas). Reserva.



Extrae la pulpa del aguacate y machaca con un tenedor o prensador de patatas.



Riega con el zumo de limón o de la lima.



Vuelca el tomate, la cebolla y el cilantro sobre el puré de aguacate. Mezcla bien, sazona y listo.

Puedes completar el plato extendiendo el guacamole sobre una tosta de pan integral y rematando con atún o caballa en conserva (en AOVE o al natural!).

TIP PARA RECETA ULTRARRÁPIDA

Puedes encontrar en el supermercado guacamole ya preparado con un 95 % de aguacate.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fcáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ZANAHORIAS ENCURTIDAS 'PARA MAÑANA'

MENOS DE
20 MIN

MENOS DE
1€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (133 g)
Proteínas	0,86	1,15
Grasas	7,55	10,07
Grasas saturadas	1,15	1,54
Hidratos	6,8	9,07
Azúcares	4,65	6,21
Calorías	98,59 kcal	131,51 kcal



INGREDIENTES:



2 ZANAHORIAS

200 g



PEREJIL FRESCO

10 g



AJO

4-5 g



**HIERBABUENA
O MENTA**

10 g



**PIMIENTA
NEGRA**



AOVE

20 ml



VINAGRE

30 ml



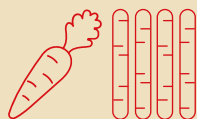
SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS

EL MITO

¿Comiendo zanahoria te pones moreno?
La zanahoria contiene un pigmento antioxidante llamado betacaroteno que es interesante para proteger la piel de la radiación solar. Si consumes betacarotenos en exceso, este pigmento puede hacer que tu piel luzca cierto tono anaranjado... pero no moreno. La zanahoria ni activa la melanina ni broncea la piel.



Corta las zanahorias en tiras con una mandolina o un pelador. Reserva.



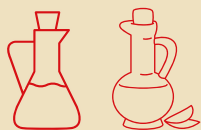
Pica el ajo, ponle sal y pimienta y deja que repose unos 15 minutos para que se mezclen los sabores.



Pica las hierbas y añádelas a la zanahoria.



Añade el ajo picado y salpimentado.



Mezcla el AOVE y el vinagre y añádelo a la mezcla de zanahorias con ajo y hierbas.



Deja reposar 24 h.
¡Al día siguiente estará listo para comer como snack!.

APUNTES DE NUTRICIÓN

El perejil contiene el triple de vitamina C que las naranjas. Es cierto que por su función culinaria se consume en mucha menor cantidad pero siempre es una buena idea para enriquecer los platos.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

HUMMUS DE REMOLACHA CON CRUDITÉS

MENOS DE
5 MIN

MENOS DE
1€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (325 g)
Proteínas	4,54	14,77
Grasas	9,21	29,93
Grasas saturadas	1,50	4,89
Hidratos	10,27	33,38
Azúcares	3,29	10,70
Calorías	142,13 kcal	461,97 kcal



INGREDIENTES:



**1 REMOLACHA
COCIDA Y PELADA**

250 g



**1 BOTE
DE GARBANZOS
COCIDOS**

200 g



**1 CUCHARADA
DE YOGURT NATURAL**



**1 DIENTE
DE AJO**

5 g



APIO

40 g



**ZUMO
DE LIMÓN**

10 ml



PIMENTÓN

5 g



AOVE

40 ml



**COMINO TOSTADO
Y MOLIDO**

5 g



**1 CUCHARADA
DE TAHINI**



SAL



**PIMIENTO
ROJO**

40 g

RECETA

PARA 2 PERSONAS

SEGURIDAD ALIMENTARIA

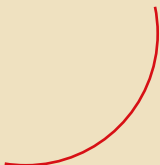
El apio es uno de los 14 alérgenos de declaración obligatoria. Aunque no lo esperes, puede encontrarse a bordo de salsas, condimentos, caldos o platos preparados entre otros productos.



Bate la remolacha troceada con los garbanzos enjuagados y escurridos, el yogur, la salsa tahini, el ajo, el AOVE, el comino tostado, la sal y el zumo de limón.



Comprueba la consistencia y, si te gusta más ligero, añade dos o tres cucharadas de agua y vuelve a batir.



EL TRUCO DEL CHEF

Si no tienes tahini (pasta de sésamo) puedes usar una cucharada de semillas de sésamo tostadas un poco en la sartén.



Espolvorea con pimentón y sirve acompañado con bastones de pimiento rojo y apio (10 x 1 cm aproximadamente).

ALÉRGENOS

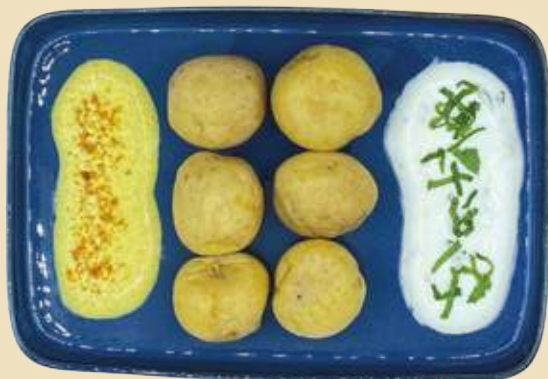
Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

PATATITAS DOS SALSAS

MENOS DE
10 MIN

MENOS DE
1€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (364 g)
Proteínas	2,98	10,86
Grasas	3,91	14,24
Grasas saturadas	1,02	3,70
Hidratos	11,29	41,12
Azúcares	2,25	8,19
Calorías	92,27 kcal	336,08 kcal



INGREDIENTES:



**PATATAS
BABY**

400 g



**2 YOGURES
GRIEGOS**

250 g



**HOJAS DE
HIERBABUENA**



**1/2 DIENTE
DE AJO**

3 g



**ZUMO
DE LIMÓN**



AOVE



**1 CUCHARADITA
DE CURRY**

8 g



**PIMIENTA
NEGRA**



SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS



Cuece las patatas al microondas siguiendo las indicaciones del fabricante.



Mientras tanto, mezcla un yogur con la hierbabuena picada, medio diente de ajo, AOVE, zumo de limón al gusto y un poco de sal.



En otro recipiente, mezcla el otro yogur con el curry, un poco de pimienta negra y AOVE.



Sirve las patatas con las salsas.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

¿Es peligroso comer los brotes verdes de las patatas? En los brotes, en las partes más verdes de las patatas y justo debajo de la piel hay una mayor concentración de unas toxinas naturales llamadas glicoalcaloides, siendo la más conocida la solanina. Comerlas en gran cantidad puede ocasionar síntomas gastrointestinales. Para evitarlo se recomienda mantener las patatas con la mínima exposición posible a la luz y a bajas temperaturas.

SOSTENIBILIDAD

Aunque las patatas "listas para cocinar" en bolsa sean muy "cuquis" y cómodas, es más barato y sostenible usar patatas normales. Lávalas, pínchalas con un tenedor y cocínalas en el micro durante 6-8 minutos a máxima potencia dependiendo del tamaño.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramucos	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

FALSO SUSHI DE PEPINO, YOGUR Y QUESO FETA

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
1€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (283 g)
Proteínas	2,93	8,29
Grasas	4,32	12,22
Grasas saturadas	1,95	5,51
Hidratos	3,77	10,66
Azúcares	2,92	8,25
Calorías	65,68 kcal	185,78 kcal



INGREDIENTES:



**1 PEPINO
HOLANDES**
270 g



**1/2 PIMIENTO
AMARILLO**
100 g



**1 YOGUR GRIEGO
NATURAL**
125 g



**1/2 CEBOLLA
MORADA**
40 g



**1/2 DIENTE
DE AJO**
3 g



QUESO FETA
50 g



**RALLADURA
DE LIMÓN**
3 g



**PIMIENTA
MOLIDA**



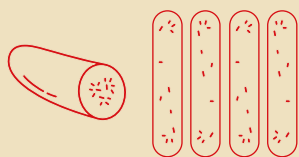
AOVE
10 ml

RECETA

PARA 2 PERSONAS

APRENDE A LEER ETIQUETAS

Un buen yogur solo necesita dos ingredientes: leche y fermentos lácticos.



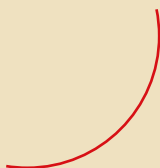
Corta tiras finas de pepino con un pelador o una mandolina.



Corta el pimiento y la cebolla en cuadraditos pequeños.



Prepara una crema con el yogur, el queso feta desmigado, el ajo picado muy fino, la piel de limón rallada, pimienta molida y un chorrito de AOVE.



Seca bien el pepino con papel de cocina.



Sobre cada tira pon una cucharada de la crema, el pimiento y la cebolla y enróllalo.

Sirve frío.



SI TIENES MÁS TIEMPO...

Si añades sal al pepino y lo dejas en reposo durante unos minutos se favorece que desprenda agua. Después debes secarlo con papel. ¡Ojo! Esto incrementa el contenido en sal de la receta.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fcáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GAZPACHO DE SANDÍA Y FETA

MENOS DE
10 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN



	Por 100 g	Por ración (408 g)
Proteínas	2,06	8,39
Grasas	5,13	20,92
Grasas saturadas	1,48	6,05
Hidratos	5,43	22,14
Azúcares	4,27	17,43
Calorías	76,13 kcal	310,40 kcal

INGREDIENTES:



3 TOMATES PERA

250 g



1 TROZO DE SANDÍA

250 g



1/2 CEBOLLETA

40 g



1 DIENTE DE AJO

5 g



1/2 PIMIENTO ROJO

150 g



QUESO FETA

50 g



HOJAS DE ALBAHACA ESCALDADA



AOVE



PIMIENTA



SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS

TIP PARA RECETA ULTRARRÁPIDA

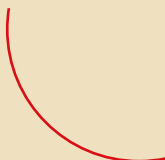
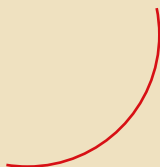
Aunque el casero siempre será nuestro favorito, en el supermercado existe gazpacho "de bote" saludable. Busca en la lista de ingredientes que contenga más de un 90 % de hortalizas y que esté elaborado con AOVE.



En un robot o batidora potente pon los tomates lavados y cortados en dos, la sandía sin piel ni pepitas (reserva un poco para la guarnición), la cebolleta, el pimiento en trozos lavado y sin semillas y las hojas de albahaca. Previamente habrás sumergido las hojas de albahaca unos segundos en agua hirviendo (en un vaso calentado al microondas).



Añade 3-4 cucharadas de aceite, dos de vinagre y sal.



Bate todos los ingredientes hasta lograr una textura fina y sirve acompañado de trozos de sandía y de queso feta.

APUNTES DE NUTRICIÓN

Los tomates y sandías son ricos en un pigmento rojo llamado licopeno. Varios estudios han demostrado triturando tomate junto con aceite de oliva (como en este gazpacho) se mejora la absorción del licopeno.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

CARPACCIO DE REMOLACHA Y CHAMPIÑÓN

MENOS DE
10 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (304 g)
Proteínas	3,63	11,04
Grasas	9,59	29,16
Grasas saturadas	2,08	6,31
Hidratos	4,55	13,83
Azúcares	3,74	11,37
Calorías	119,03 kcal	361,92 kcal



INGREDIENTES:



**1 REMOLACHA
COCIDA Y PELADA**

250 g



**10
CHAMPIÑONES**

150 g



RÚCULA

100 g



**QUESO MANCHEGO
CURADO**

30 g



**8 Ó 10
AVELLANAS**

30 g



VINAGRE



AOVE



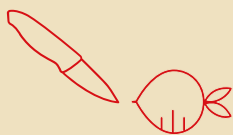
PIMIENTA



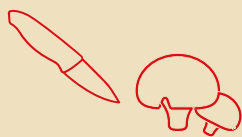
SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS



Corta la remolacha en láminas muy finas con un cuchillo muy afilado o, preferiblemente, con una mandolina. Dispón la remolacha cubriendo la base de un plato llano.



Lava los champiñones y córtalos en láminas finas. Colócalos encima de la remolacha.



Pon un puñado de rúcula en el centro del plato y coloca encima unas lascas de queso manchego.



En un bote de cristal pequeño mezcla el AOVE, el vinagre, las avellanas picadas y la sal. Agita y vierte el aliño sobre el carpaccio.

EL MITO

¿La remolacha es un superalimento? La remolacha, de nombre beet en inglés, lleva varios años de moda en países anglosajones y acapara titulares como superfood. Debemos desterrar el concepto de superalimento, ya que ninguno posee propiedades sobrenaturales. Dicho esto, es cierto que la remolacha tiene características antioxidantes muy interesantes y deberíamos incluirla más a menudo en nuestros menús.

SOSTENIBILIDAD

Aunque el parmesano es el gran clásico de los quesos para añadir a los platos de origen italiano, prueba a sustituirlo por otros quesos duros como el manchego apoyando la producción local.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fcáscara	Apio	Mostaza
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

DIP DE GUISANTES CON HIERBABUENA Y TOTOPOS CASEROS

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
3€ POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (296 g)
Proteínas	6,64	19,65
Grasas	7,57	22,40
Grasas saturadas	3,29	9,73
Hidratos	7,24	21,45
Azúcares	3,83	11,35
Calorías	123,65 kcal	366 kcal



INGREDIENTES:



GUISANTES CONGELADOS

300 g



QUESO FRESCO

250 g



PISTACHOS

15 g



TORTILLAS DE TRIGO INTEGRAL

50 g



1/2 DIENTE DE AJO

3 g



AOVE

10 ml



HOJAS DE HIERBABUENA



PIMENTÓN



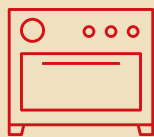
SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS

EL MITO

¿Los alimentos congelados son menos nutritivos? La realidad es que si se congelan adecuadamente, como ocurre con los guisantes ultracongelados, mantienen significativamente sus nutrientes con la ventaja de que son más económicos.



Precalienta el horno a 180 grados (calor arriba y abajo).



Coloca los guisantes (sin descongelar) en un recipiente apto para microondas. Añade dos cucharadas de agua y cocina máxima potencia en el micro durante 4 minutos. Tritura con un tenedor y deja enfriar.



Para hacer los totopos, corta cada tortilla en ocho triángulos. Colócalos en una bandeja sobre papel vegetal, pinta con AOVE, añade sal y hornea 10 minutos vigilando que no se quemem.



Mezcla el queso con el ajo picado, los pistachos picados, la hierbabuena, AOVE, sal y pimienta. Incorpora el puré de guisantes y mezcla bien.



Saca los totopos del horno, espolvorea con pimentón y sirve con el dip de guisantes.

EL TRUCO DEL CHEF

Cómo evitar que el ajo repita

- 1: Los ajos, mejor frescos. Cuanto más viejo sea el ajo, más probable es que repita.
- 2: Quitar el germen al ajo. No es infalible, pero muchos de los compuestos están concentrados en el núcleo.
- 3: Escaldar o cocinar el ajo. También se puede meter al microondas 30 segundos.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
A		
F.cáscara	Apio	Mostaza
A		
Pescado	Cacahuete	Soja
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
Leche	Moluscos	
A		

ESCAROLA CON GRANADA

MENOS DE
8 MIN

MENOS DE
1€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (300 g)
Proteínas	1,54	4,63
Grasas	2,42	7,27
Grasas saturadas	0,31	0,93
Hidratos	8,16	24,51
Azúcares	6,83	20,51
Calorías	60,58 kcal	181,99 kcal



INGREDIENTES:



ESCAROLA

300 g



1 GRANADA

275 g



**1 DIENTE
DE AJO**

8 g



AOVE

10 ml



**COMINO
EN GRANO**



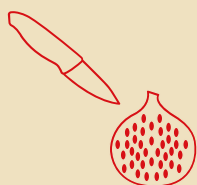
VINAGRE



SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS



Para desgranar la fruta, corta la pieza en dos mitades de forma transversal. Coloca cada mitad sobre un plato o bol y da ligeros toques con la mano de un mortero hasta que se desprendan todos los granos. Reserva.



Lava, escurre y trocea la escarola.



En una sartén tuesta los granos de comino con cuidado para que no se quemem. Tritura en el mortero junto con el ajo. Añade un poco de sal y vinagre al gusto y el aove. Vuelca sobre la escarola.



Incorpora la granada, mezcla y sirve.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

La escarola-- y cualquier otra fruta o verdura que no venga previamente lavada-- debe lavarse bajo el chorro del grifo (aunque vayas a pelarla) para evitar que la contaminación pase del cuchillo al alimento. Puedes usar cepillos específicos. Después, sécala con papel de cocina.

EL TRUCO DEL CHEF

¿Cómo se lava la fruta y verdura con lejía?

Si vas a comer fruta cruda con piel, verdura cruda (lechuga, espinacas...) o verdura cruda con piel (pepino), desde AESAN aconsejan sumergirla durante 5 minutos en agua potable con 1 cucharita de postre de lejía (4,5 ml) por cada 3 litros de agua. Después aclara con abundante agua corriente.

¡IMPORTANTE! La lejía debe estar etiquetada como "apta para la desinfección de agua de bebida".

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

TOSTA DE AGUACATE CON REQUESÓN

MENOS DE
5 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (204 g)
Proteínas	5,65	11,52
Grasas	9,99	20,37
Grasas saturadas	3,82	7,79
Hidratos	14,85	30,30
Azúcares	1,84	3,75
Calorías	171,91 kcal	350,61 kcal

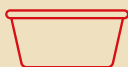


INGREDIENTES:



1 AGUACATE

150 g



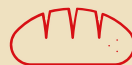
1 TARRINA DE REQUESÓN

125 g



TOMATES CHERRY

80 g



2 REBANADAS DE PAN INTEGRAL

90 g



AOVE



SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS

**HAZLO PREMIUM
POR 1 €**



Corta el aguacate y el tomate.



Tuesta el pan en una tostadora o sartén antiadherente.



Extiende el requesón sobre cada una de las mitades.



Coloca el tomate y el aguacate sobre el requesón.



Añade un poco de sal y riega con AOVE.

Añade como toppings bolitas de granada y pistachos machacados. Enriquecerás la tosta en proteínas y fibra y la convertirás en un cóctel de antioxidantes.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Sabemos que un aguacate está en su punto cuando cede al presionarlo levemente. Con el clásico truco de quitar el rabito podemos abrir una puerta a la contaminación del aguacate si finalmente no vamos a comerlo.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

BARQUITAS DE BERENJENA CON YOGUR Y MANZANA Y MANZANA

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
2€ POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (398 g)
Proteínas	1,51	6,02
Grasas	1,82	7,24
Grasas saturadas	0,46	1,84
Hidratos	6,45	25,66
Azúcares	4,54	18,07
Calorías	48,22 kcal	191,88 kcal



INGREDIENTES:



1 BERENJENA

300 g



1 YOGUR NATURAL

125 g



1 CEBOLLA ROJA

80 g



1 MANZANA VERDE ÁCIDA

200 g



ZUMO DE LIMÓN

80 ml



1 DIENTE DE AJO

8 g



AOVE



PIMIENTA



SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS



Pica la cebolla y ponla a marinar en zumo de limón.



Corta la berenjena en dos mitades y ácala tapada en el microondas a máxima potencia durante 10 minutos.



Deja templar, saca la carne y reserva la piel.



Pica el ajo y media manzana y mezcla con la carne de la berenjena, el yogur y la cebolla marinada.



Rellena la piel de la berenjena con la mezcla, salpimenta y decora con la otra media manzana cortada en trozos grandes.

APUNTES DE NUTRICIÓN

Cocinar la berenjena al micro es una opción más recomendable que las clásicas preparaciones fritas o rebozadas. Cuidado también con bañar la berenjena en vinagre de Módena. Algunos contienen hasta un 25 % de azúcares.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Diferencias entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente.

La caducidad se refiere a la seguridad de los alimentos y marca la fecha límite a partir de la que el alimento dejaría de ser seguro y podría causar enfermedades.

El consumo preferente se refiere a la calidad del alimento y marca la fecha a partir de la cual la comida sigue siendo segura (siempre que se haya almacenado adecuadamente), aunque pueden variar su sabor o su textura.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ESCABECHE DE SARDINAS

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
2€ POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (207 g)
Proteínas	14,78	30,59
Grasas	21,68	44,85
Grasas saturadas	4,02	8,31
Hidratos	1,97	4,08
Azúcares	0,43	0,90
Calorías	262,12 kcal	542,33 kcal



INGREDIENTES:



6-9 SARDINAS SIN CABEZAS, ESCAMAS NI VISCERAS

500 g



GRANOS DE PIMIENTA NEGRA



1 DIENTE DE AJO

8 g



1 HOJA DE LAUREL



VINAGRE

30 ml



AOVE

60 ml



PIMENTÓN

6 g



SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS



Pide en la pescadería que te limpien las sardinas retirando cabezas, vísceras y escamas.



En una sartén con dos cucharadas de AOVE dora el diente de ajo aplastado y con piel.



Añade el pimentón con cuidado para que no se queme, el resto del aceite y el vinagre y deja cocer 5 minutos.



Añade el laurel, los granos de pimienta y las sardinas y deja cocer 10 minutos más. Deja que se enfríe y consume al día siguiente.

MÁS IDEAS PARA COMBINARLO

Además de con sardinas, puedes elaborar el escabeche con otros pescados como jurel, palometa o caballa.

EL MITO

¿Comer sal del Himalaya es más saludable?

La sal común y la sal del Himalaya están compuestas principalmente de cloruro sódico. La primera en un 99 % y la segunda en un 98 %. El pequeño porcentaje de micronutrientes adicionales presentes en la sal del Himalaya no justifica los beneficios nutricionales que se le atribuyen.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

CREMA DE CALABAZA Y QUESO AZUL

MENOS DE **15** MIN

MENOS DE **2€** POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (481 g)
Proteínas	2,92	14,04
Grasas	6,22	29,90
Grasas saturadas	2,13	10,25
Hidratos	2,62	12,62
Azúcares	1,14	5,46
Calorías	78,14 kcal	375,74 kcal



INGREDIENTES:



CALABAZA CACAHUETE

500 g



AGUA O CALDO DE VERDURAS

250 ml



PUERRO

80 g



PIMENTÓN

10 g



QUESO AZUL

80 g



SEMILLAS DE CALABAZA

10 g



AOVE

30 ml



SAL

RECETA

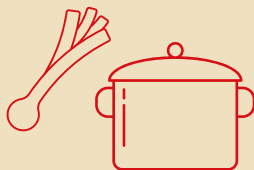
PARA 2 PERSONAS

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las embarazadas deben evitar consumir leche cruda y quesos frescos o de pasta blanda (como Brie, Camembert o quesos azules) si en la etiqueta no se indica que estén hechos con leche pasteurizada.



Pela la calabaza, retira las semillas y córtala en dados. Limpia el puerro y córtalo en rodajas.



Pon el aceite a calentar en una olla, añade el puerro y saltea con cuidado para que no se queme.



Cuando empiece a dorar separa la olla del fuego, añade el pimentón, da una vuelta y vuelve a poner la olla al fuego.



Añade los dados de calabaza y da otra vuelta. Añade el agua o el caldo de verduras, la sal y deja cocer 10 minutos.



En un plato hondo, pon unos dados de queso azul.



Tritura la crema con una batidora o robot y vierte sobre los dados de queso. Añade las semillas de calabaza y sirve caliente.

SOSTENIBILIDAD

Es importante potenciar el consumo de productos de temporada y de proximidad. La calabaza se cosecha al final del verano y reina en el otoño, aunque por sus buenas condiciones de conservación está disponible casi todo el año. La variedad cacahuete es la más cultivada en España y la más fácil de encontrar.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Leche	Moluscos	
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	

ALUBIA CONFETTI

MENOS DE
5 MIN

MENOS DE
1€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (437 g)
Proteínas	4,15	18,15
Grasas	2,34	10,23
Grasas saturadas	0,40	1,76
Hidratos	13,69	59,82
Azúcares	1,74	7,60
Calorías	92,42 kcal	403,95 kcal



INGREDIENTES:



**1 BOTE DE
ALUBIAS ROJAS**

400 g



**LA PARTE VERDE
DE 2 CEBOLLETAS**

30 g



**1 TARRINA DE
ARROZ INTEGRAL
PRECOCIDO**

125 g



AOVE

20 ml



SAL



**1 LATA PEQUEÑA
DE MAÍZ**

140 g



**CILANTRO
FRESCO**



**1/2 PIMIENTO
ROJO**

150 g



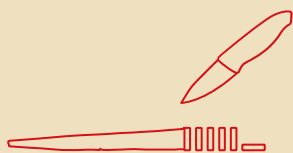
**ZUMO
DE LIMÓN**

20 ml

RECETA

PARA 2 PERSONAS

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Corta los tallos de cebolleta en aros y déjalos reposar con el zumo de medio limón.



Cocina el arroz en el microondas siguiendo las indicaciones del fabricante. Deja enfriar.



Escurre las alubias y viértelas en un bot. Escurre el maíz y viértelo sobre las alubias.



Añade el pimiento cortado en dados. Añade el vasito de arroz. Añade los tallos de cebolleta cortados en dados junto al limón de la maceración.



Aliña con AOVE y sal. Pica el cilantro y remata el plato.

¿Es tóxico el caldillo de las legumbres? No solo no es tóxico, sino que muchas legumbres se han cocido en el propio bote. Por tanto, si lo tiramos perdemos parte de los nutrientes. Ahora bien, si la textura no nos resulta agradable siempre podemos enjuagarlas.

MÁS IDEAS PARA COMBINARLO

Puedes sustituir las judías por cualquier tipo de legumbre como garbanzos, lentejas, edamame, etc. Cuanto más variados sean los colores de los ingredientes de la ensalada, mayor combinación de antioxidantes tendrá. También puedes cambiar el cilantro por otras hierbas como cebollino o perejil.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SALMÓN EXPRES AL MICROONDAS

MENOS DE
10 MIN

MENOS DE
3€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (448 g)
Proteínas	10,02	44,9
Grasas	7,07	31,69
Grasas saturadas	1,2	5,36
Hidratos	5,41	24,25
Azúcares	0,83	3,73
Calorías	125,35 kcal	561,81 kcal



INGREDIENTES:



**1 LOMO DE SALMÓN
CORTADO EN 2 PORCIONES**

400 g



**1 VASITO DE
ARROZ BASMATI
PRECOCIDO**

125 g



**1/2
CEBOLLETA**

50 g



1 PEPINO

300 g



**JENGIBRE
RALLADO**



**1 CUCHARADA
DE SOJA**



**1 CUCHARADA
DE VINAGRE**



**SEMILLAS
DE SÉSAMO**



**ENELDO
SECO**



AOVE

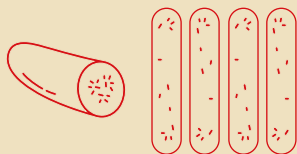


SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Corta el pepino en tiras con un pelador o una mandolina, espolvorea con sal y reserva.



Pica la cebolla y ponla en medio vaso de agua. Reserva.



Cocina el arroz en el microondas siguiendo las indicaciones del fabricante. Reserva.



Lava el salm3n, extrae las espinas y ponlo en un plato untado con AOVE. Sazona y espolvorea con eneldo. Cubre el plato (o usa un recipiente de silicona espec3fico para microondas) y cocina 5 minutos a potencia m3xima. Vigila el proceso, porque el tiempo final depender3 del tama1o del pescado.



Escurre bien el pepino y monta una ensalada japonesa mezclando con la cebolla (tambi3n escurrida). Mezcla la soja con el vinagre, el s3samo y el jengibre. Ali1a y sirve con el salm3n.

¿Hay que congelar el salm3n para evitar el anisakis? Si lo cocinamos a temperatura suficiente (60° durante al menos un minuto en toda la pieza) no es necesario congelar el pescado. ¡Importante! Usar el microondas no garantiza alcanzar la temperatura uniforme en todo el producto y en este caso sí se recomienda la congelaci3n previa.

EL MITO

¿Se pueden alcanzar las recomendaciones de ácidos grasos omega 3 sin comer pescado? Aunque es cierto que el pescado azul (salm3n, at3n, sardinas...) es una fuente interesante de omega 3, tambi3n pueden obtenerse estos ácidos grasos a partir de alimentos de origen vegetal como nueces, semillas de ch3a o semillas de lino.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fcáscara	Apio	Mostaza
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
S3samo	Altramuces	Sulfitos
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Leche	Moluscos	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

TALLARINES DE CALABACÍN Y ZANAHORIA CON VINAGRETA DE NUECES

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
1€ POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (227 g)
Proteínas	2,10	4,76
Grasas	7,84	17,78
Grasas saturadas	1,06	2,41
Hidratos	4,75	10,77
Azúcares	3,06	6,94
Calorías	97,96 kcal	222,14 kcal



INGREDIENTES:



2 ZANAHORIAS

200 g



1 CALABACÍN

200 g



1 DIENTE DE AJO

5 g



2 Ó 3 NUECES

25 g



1/2 CUCHARADA DE SEMILLAS DE SÉSAMO

12 g



MOSTAZA DE DIJON

3 g



VINAGRE



AOVE

20 ml



SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS

HAZLO PREMIUM POR 1€ MÁS



Lava el calabacín y la zanahoria y forma los tallarines con un espiralizador.



Saltealos a fuego fuerte en una sartén antiadherente con AOVE y el diente de ajo picado.



Mientras, prepara una vinagreta con dos cucharadas de aceite de oliva, una de vinagre y media de mostaza de Dijon.



Pica las nueces.



Mezcla en un bol el salteado de verduras con la vinagreta. Al servir, espolvorea con las nueces picadas y el sésamo.

Añade gambas salteadas a tus tallarines vegetales para enriquecerlos en proteínas.

TIP PARA RECETA ULTRARÁPIDA

Puedes encontrar en el supermercado tallarines precortados de zanahoria y calabacín. Nuestro consejo es que siempre que puedas los hagas tú mismo: no tardarás mucho y es más barato y sostenible.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cascara	Apio	Mostaza
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

BROCHETA DE POLLO ESPECIADO

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN



	Por 100 g	Por ración (393 g)
Proteínas	9,86	38,69
Grasas	3,17	12,44
Grasas saturadas	0,55	2,15
Hidratos	3,14	12,34
Azúcares	2,45	9,62
Calorías	80,53 kcal	316,08 kcal

INGREDIENTES:



1/2 PECHUGA DE POLLO

300 g



1/2 CEBOLLA

40 g



TOMATES CHERRY

60 g



1 NECTARINA

150 g



1 PIMIENTO VERDE

100 g



AOVE

10 ml



ZUMO DE LIMÓN



PIMIENTA MOLIDA



PIMENTÓN

8 g



RÚCULA

100 g



2 Ó 3 NUECES

25 g



SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS

OPCIÓN **VEGGIE**



Corta la pechuga en dados, salpimenta y pon en un bol junto con la cebolla rallada, el pimentón, el zumo de limón y un chorrito de AOVE. Deja reposar.



Lava y corta el pimiento, la nectarina (sin piel) y la cebolla de un tamaño similar al de los trozos de pollo.



Forma las brochetas ensartando el pollo, la fruta, las verduras cortadas y los tomates.



Cocina las brochetas en una plancha o sartén antiadherente con AOVE.



Monta una ensalada con rúcula y nueces. Aliña con AOVE, zumo de limón y sal.

Puedes sustituir el pollo por tofu o por champiñones.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

¿Es peligroso comer alimentos *churruscados*? La acrilamida se forma en algunos alimentos durante procesos habituales como fritura, cocción o asado. Es una sustancia potencialmente carcinógena. Por tanto, el lema de AESAN es:

“Elige dorado, no tostado”.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

MINIBURGER DE ALUBIAS Y ATÚN

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (415 g)
Proteínas	9,30	38,61
Grasas	4	16,62
Grasas saturadas	0,70	2,9
Hidratos	5,93	24,59
Azúcares	0,85	3,53
Calorías	96,92 kcal	402,38 kcal



INGREDIENTES:



**1 BOTE PEQUEÑO
DE ALUBIAS BLANCAS
COCIDAS**

240 g



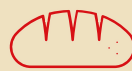
**1 LATA DE ATÚN
EN ACEITE DE OLIVA
O AL NATURAL**

185 g



1 HUEVO

60 g



**PAN
RALLADO**

30 g



**LECHUGA, ESPINACAS
U OTRAS HOJAS
VERDES**

200 g



**MOSTAZA
DE DIJON**



AOVE

5 ml



SAL



1 LIMÓN



**TOMATES
CHERRY**



**ORÉGANO
SECO**

RECETA

PARA 2 PERSONAS

APRENDE A LEER ETIQUETAS

Para elegir un buen atún en conserva busca que sea "al natural" o en AOVE. Elige el que tenga menor concentración de sal (se recomienda <1,25 %).



Escurre las alubias y aplástalas con un tenedor hasta formar una pasta.



Aliña con una cucharada de mostaza de Dijon, otra de orégano seco, la ralladura de un limón y sal. Forma un puré.



Si usas atún en AOVE no necesitas añadir aceite a la mezcla. Incorpora atún escurrido, un huevo y dos cucharadas de pan rallado.



Con la masa resultante, forma las mini-burger. En una sartén antiadherente con AOVE márcalas hasta que estén doradas.



Sírve con las hojas verdes y los tomates aliñados con AOVE y sal.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

¿Es peligroso el mercurio del atún?

Se recomienda que las mujeres embarazadas, lactantes y los menores de 10 años eviten consumir especies de contenido alto en mercurio como pez espada/emperador, tiburón (cazón), lucio y atún rojo. Esta recomendación no aplica al "atún de lata" al ser una especie de menor tamaño.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
F.cáscara	Apio	Mostaza
Pescado	Cacahuete	Soja
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
Leche	Moluscos	

POKE DE POLLO AL ESTILO HARVARD

MENOS DE
10 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (506 g)
Proteínas	7,96	40,27
Grasas	2,96	14,96
Grasas saturadas	0,52	2,65
Hidratos	7,66	38,76
Azúcares	2,84	14,38
Calorías	89,12 kcal	450,76 kcal



INGREDIENTES:



**1/2 PECHUGA
DE POLLO**

300 g



**1 VASITO DE
ARROZ INTEGRAL
PRECOCIDO**

125 g



1 MELOCOTÓN

150 g



**1 TROZO
DE MELÓN**

100 g



CANÓNICOS

80 g



TOMATE CHERRY

100 g



PEPINO

100 g



10 ANACARDOS

8 g



**ZUMO
DE LIMÓN**



AOVE



SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS

APUNTES DE NUTRICIÓN



Corta la pechuga en trozos de un solo bocado y saltea en una sartén antiadherente con AOVE y sal. Reserva.



Cuece el arroz en el microondas siguiendo las indicaciones del fabricante. Reserva.



Pela y lamina el melocotón. Reserva.



Quita la piel del melón, corta en láminas y reserva.



Lamina el tomate y el pepino. Reserva.



Monta el poke, añade unos anacardos y aliña con AOVE, zumo de limón y sal.

El famoso *Plato de Harvard* propone que la mitad de nuestra ingesta sean frutas y verduras, que un cuarto provenga cereales integrales y que el último cuarto esté formado por proteína saludable (pollo, pescado, huevos, legumbres...). La grasa de elección será el aceite de oliva virgen. Platos como este poke siguen (aproximadamente) el esquema.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

¿Es cierto que la sandía o el melón se pueden contaminar con salmonella?

Sí. Es un riesgo dejar a temperatura ambiente la fruta cortada sin su cáscara -- que es su protección natural -- ya que puede convertirse en un caldo de cultivo estupendo para los microorganismos. La fruta precortada facilita y motiva su consumo, pero siempre debe estar refrigerada y bien tapada.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

RAINBOW WRAP CON SALSA DE ANCHOAS

MENOS DE
10 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (338 g)
Proteínas	4,6	15,53
Grasas	5,15	17,41
Grasas saturadas	1,18	3,98
Hidratos	4,1	13,84
Azúcares	2,57	8,7
Calorías	81,15 kcal	274,17 kcal



INGREDIENTES:



**2 TORTILLAS
DE TRIGO INTEGRAL**

75 g



1 ZANAHORIA

80 g



**4 FILETES
DE ANCHOA
EN CONSERVA**



**QUESO
FRESCO**

60 g



**1/2 PIMIENTO
ROJO**

150 g



**1/2 DIENTE
DE AJO**

3 g



**1/2 CEBOLLA
MORADA**

40 g



2 HUEVOS

120 g



**ZUMO
DE LIMÓN**



**HOJAS DE
ESPINACAS**

150 g



**2 CUCHARADAS
DE AGUA**



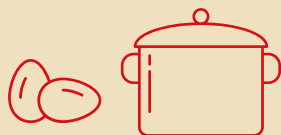
AOVE

RECETA

PARA 2 PERSONAS

TIP PARA RECETA ULTRARÁPIDA

Si no tienes tiempo para hacer la salsa puedes recurrir al hummus preparado del supermercado. Elige aquel que tenga al menos un 60 % de garbanzos.



Cuece los huevos durante 5 min, péralos y reserva.



Corta en tiras la cebolla, el pimiento rojo y la zanahoria.



Corta el queso fresco en lámina.



Para hacer la salsa, bate los huevos cocidos con el ajo, los filetes de anchoa escurridos, dos cucharadas de aceite y zumo de limón.



Calienta la tortilla, úntala con una cucharada de salsa y dispón encima las verduras, las hortalizas y el queso.



Enrolla y sirve con la salsa aparte en un recipiente.

EL TRUCO DEL CHEF

Para evitar que los huevos estallen al cocer hay que comenzar con el fuego bajo. Así se irán calentando a medida que aumente la temperatura del agua.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Fcáscara	Apio	Mostaza
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Leche	Moluscos	
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	

MINI GREEN PIZZA

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN



	Por 100 g	Por ración (221 g)
Proteínas	7,91	17,48
Grasas	15,91	35,16
Grasas saturadas	6,02	13,31
Hidratos	2,5	5,53
Azúcares	0,85	1,88
Calorías	184,83 kcal	408,48 kcal

PLATOS COMPLETOS

INGREDIENTES:



**2 PITAS
INTEGRALES**

180 g



BRÓCOLI

150 g



**MOZZARELLA
FRESCA**

100 g



RÚCULA

100 g



**NUECES PELADAS
CRUDAS**

25 g



**QUESO
PARMESANO**

30 g



1/2 AJO

3 g



AOVE



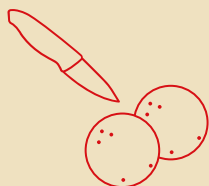
PIMIENTA

RECETA

PARA 2 PERSONAS

APUNTES DE NUTRICIÓN

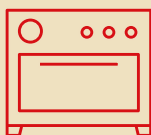
Si hierves el brócoli en lugar de cocinarlo al vapor pueden perderse hasta el 60 % de sus compuestos antioxidantes en el caldo de cocción.



Corta las pitas transversalmente y reserva.



Lava el brócoli y córtalo en ramilletes pequeños y del mismo tamaño. Introdúcelo en un recipiente apto para cocinar en microondas, tapa y cocina durante 4 minutos a máxima potencia. Reserva.



Precalienta el horno en modo grill.



En el vaso de la batidora, coloca la rúcula, el ajo, el parmesano rallado, las nueces, dos cucharadas de aceite y una pizca de sal. Bate y reserva.



Corta la mozzarella en rodajas.



En cada media pita, coloca una rodaja de mozzarella, unos ramilletes de brócoli y cubre con el pesto de rúcula y nueces.



Mete en el horno, gratina 3 minutos o hasta que se funda el queso y sirve. También puedes gratinar al microondas si el tuyo dispone de esa función.

EL TRUCO DEL CHEF

En lugar de brócoli se pueden usar hojas de acelga cortadas en tiras de 2 cm. Se blanquean en agua hirviendo con un poquito de sal y después se escurren.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fcáscara	Apio	Mostaza
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

LUBINA CON PATATAS Y CAMA DE VERDURAS

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
2€ POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (425 g)
Proteínas	10,81	45,94
Grasas	3,27	13,90
Grasas saturadas	0,69	2,94
Hidratos	4,71	20
Azúcares	1,51	6,42
Calorías	91,51 kcal	388,86 kcal



INGREDIENTES:



**2 LOMOS DE
LUBINA SIN PIEL
NI ESPINAS**

400 g



**2 PATATAS
MEDIANAS**

200 g



**1/2
CEBOLLA**

50 g



1 TOMATE

80 g



**PIMIENTOS
DE COLORES**

150 g



AOVE

10 ml

RECETA



Lava la patata, pínchala con un tenedor y cuécela sin secar al microondas con la tapa durante 6 min a máxima potencia. Pínchala y, si no está cocida, ponla un minutos más y vuelve a comprobar. Reserva.

PARA 2 PERSONAS



Corta la cebolla en aros y ponla en un recipiente apto para microondas con dos cucharadas de agua, sal y un chorrito de aceite. Tapa y cocina 5 minutos a máxima potencia.



Corta el tomate en rodajas y los pimientos en tiras y añádelos a la cebolla. Cocina otros 5 minutos a máxima potencia.



Lava y seca el pescado. Colócalo sobre las verduras con un poco de sal y AOVE. Tapa y cocina 5 minutos a media potencia.



Mientras tanto, pela las patatas y córtalas en rodajas. Sirvelas como acompañamiento de la lubina.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los alimentos crudos como el pimiento o cebolla de esta receta pueden contener microorganismos patógenos por lo que hay que cocinarlos bien o lavarlos adecuadamente si se van a consumir crudos. Pero esto solo no es suficiente. Si existe falta de higiene, las bacterias se pueden diseminar por toda la cocina incluyendo manos, cuchillos, trapos y tablas de cortar.

EL MITO

¿Es peligroso cocinar al microondas?

Las radiaciones del microondas son no ionizantes, de baja frecuencia y no producen daño en el ADN. Estos aparatos disponen de un sistema de bloqueo y las ondas no salen al exterior (ni se quedan pululando en la comida). Tampoco hay ninguna evidencia de que el microondas destruya los nutrientes de los alimentos en mayor medida que otro tipo de método de cocción.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS, SETAS Y CUSCÚS

MENOS DE
10 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN



	Por 100 g	Por ración (385 g)
Proteínas	4,30	16,54
Grasas	5,67	21,82
Grasas saturadas	2,22	8,53
Hidratos	8,12	31,27
Azúcares	2,79	10,75
Calorías	100,71 kcal	387,62 kcal

INGREDIENTES:



QUESO RULO DE CABRA

100 g



BROTOS DE LECHUGA

150 g



CUSCÚS INTEGRAL

50 g



SETAS OSTRA

200 g



FRUTOS ROJOS

200 g



CEBOLLINO



SAL



AOVE



VINAGRE



1/2 DIENTE DE AJO

3 g

RECETA

PARA 2 PERSONAS

AHORRA



Hidrata el cuscús según las indicaciones del fabricante (puede requerir aceite y sal).



Limpia las setas con un papel de cocina húmedo o utiliza un cepillo y lava bajo el grifo si ves que están muy sucias. No las sumerjas, porque absorberían agua y esto podría dificultar el salteado.



Corta las setas en tiras y saltea con medio diente de ajo picado, AOVE y sal.



Tuesta en la sartén las rodajas de queso de cabra por ambos lados.



Monta el plato con una base de ensalada y dispón encima el rufo de cabra y los frutos rojos. Aliña con AOVE y unas gotas de vinagre. Espolvorea con cebollino.

Acompaña con el cuscús hidratado.

Puedes abaratar la receta comprando frutos rojos congelados (frambuesas, moras, arándanos...).

APUNTES DE NUTRICIÓN

El cuscús es sémola de trigo y por tanto contiene gluten. Otros cereales que contienen gluten no aptos para celíacos son trigo, cebada, centeno, espelta, kamut, triticale (híbrido del trigo y cebada) y algunas variedades de avena.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ESPAGUETIS DEL ESTUDIANTE

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (309 g)
Proteínas	7,52	23,19
Grasas	6,32	19,5
Grasas saturadas	1,17	3,62
Hidratos	20,05	61,84
Azúcares	1,49	4,59
Calorías	167,16 kcal	515,62 kcal



INGREDIENTES:



ESPAGUETIS INTEGRALES

160 g



1 LATA DE TOMATE NATURAL TRITURADO

290 g



1 LATA DE SARDINAS EN CONSERVA

88 g



2 DIENTES DE AJO

10 g



ACEITUNAS NEGRAS

25 g



AOVE



ORÉGANO SECO

RECETA

PARA 2 PERSONAS

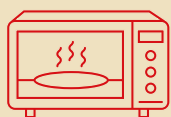
OPCIÓN VEGGIE



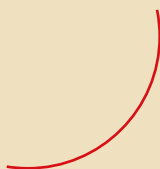
Cuece la pasta siguiendo las indicaciones del fabricante.



Mezcla la pasta con la salsa de tomate y las sardinas escurridas y desmenuzadas. Añade unas aceitunas negras en rodajas y sirve el plato espolvoreando el orégano.



Mientras tanto, en un bol de cristal pon una cucharada de AOVE y los dos dientes de ajo partidos por la mitad. Calienta en el microondas un minuto a máxima potencia. Añade el contenido de la lata de tomate y un poco de orégano y cocina 10 minutos a máxima potencia.



Puedes sustituir las sardinas por soja texturizada. La soja es una legumbre que contiene proteína completa y resulta muy interesante nutricionalmente como alternativa a la proteína de origen animal.

APRENDE A LEER ETIQUETAS

Para que unos espaguetis integrales sean integrales *de verdad*, en la lista de ingredientes debe figurar como primer ingrediente "sémola integral de trigo".

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fcáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramucos	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN AL MICROONDAS

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
1€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (257 g)
Proteínas	1,71	4,38
Grasas	4,51	11,58
Grasas saturadas	0,71	1,81
Hidratos	10,47	26,90
Azúcares	1,35	3,47
Calorías	89,31 kcal	229,34 kcal



INGREDIENTES:



**2 PATATAS
MEDIANAS**

300 g



**1/2
CEBOLLA**

40 g



**1 CALABACÍN
PEQUEÑO**

150 g



4 HUEVOS

300 g



AOVE

22 ml



SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS



Corta la cebolla en aros, ponla en un recipiente apto para microondas, añade media cucharada de AOVE, tapa y cocina 5 minutos a máxima potencia.



Mientras, corta la patata en láminas finas. Añade sobre la cebolla y cocina 6 minutos a máxima potencia.



Entretanto, corta el calabacín en rodajas de 0,5 cm, incorpóralo a la mezcla de patata y cebolla y cocina otros 4 minutos a máxima potencia.



Bate los huevos, añade sal, incorpora la cebolla, la patata y el calabacín y cuaja la tortilla en una sartén antiadherente con una cucharada de AOVE.

APRENDE A LEER ETIQUETAS

El primer número del código que llevan impreso los huevos en la cáscara indica la forma de cría de las gallinas.

Número 3: Huevos de gallinas criadas en jaulas.

Número 2: Huevos de gallinas criadas en el suelo.

Número 1: Huevos de gallinas camperas.

Número 0: Huevos de producción ecológica.

HAZLO PREMIUM POR 1€ MÁS

Puedes enriquecer el plato —especialmente en fibra, vitaminas y antioxidantes acompañándolo de una ensalada de tomate con AOVE y pimentón—.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramucos	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

PITAS CON HUEVO, ESPINACAS Y QUESO

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (178 g)
Proteínas	9,76	17,33
Grasas	13,23	23,48
Grasas saturadas	7,27	12,90
Hidratos	3,10	5,51
Azúcares	2,25	3,99
Calorías	170,51 kcal	302,68 kcal



INGREDIENTES:



**2 PITAS
INTEGRALES**

180 g



3 HUEVOS

180 g



**ESPINACAS
CRUDAS**

150 g



**4 Ó 5 TOMATES
SECOS**

15 g



**1 MINI
RULO DE CABRA**

180 g



AOVE



PIMIENTA



SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS

EL TRUCO DEL CHEF



Hidrata los tomates durante al menos 15 minutos en agua muy caliente.



Lava y corta las espinacas en trozos pequeños.



Prepara unos medallones de queso de cabra cortados en dos.



Bate los huevos y cuájalos en una sartén antiadherente con unas gotas de AOVE, sal y pimienta molida.



Calienta las pitas en el tostador siguiendo las indicaciones del fabricante y rellénalas con los huevos revueltos, las espinacas, el queso y los tomates, ya hidratados, picados en trozos pequeños.

Los tomates secos son un gran recurso para alegrar los platos. Hidrátalos con antelación y consérvalos en un recipiente cerrado con AOVE, las hierbas que prefieras (albahaca, orégano, laurel...), un diente de ajo entero sin pelar y unas bolas de pimienta.

EL MITO

¿El teflón de las sartenes es peligroso?

En realidad el compuesto potencialmente cancerígeno es el PFOA, el pegamento que se ha utilizado durante años para fijar la capa de teflón a los utensilios de cocina. En la UE su uso está prohibido desde julio de 2020.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ALCACHOFAS CON LANGOSTINOS

MENOS DE
10 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (301 g)
Proteínas	10,48	31,50
Grasas	2,37	7,11
Grasas saturadas	0,37	1,12
Hidratos	4,38	13,15
Azúcares	1,30	3,90
Calorías	80,77 kcal	242,59 kcal



INGREDIENTES:



**LANGOSTINOS
CONGELADOS**

250 g



**CORAZONES DE
ALCACHOFA
CONGELADOS**

250 g



1 CEBOLLA

80 g



**1 DIENTE
DE AJO**

8 g



SAL



AOVE

10 ml

RECETA

PARA 2 PERSONAS

SOSTENIBILIDAD



Descongela previamente los langostinos, lávalos, péralos y reserva. Con las cabezas y las pieles puedes preparar un caldo para usar en otras preparaciones.



Corta la cebolla en trozos y sofríela en una sartén con un chorrito de AOVE y sal. Tapa y cocina 5 minutos a máxima potencia.



Sofríe la cebolla y el ajo picado en una sartén con dos cucharadas de AOVE.



Corta la alcachofa en corazoncitos y cocínalos en una sartén con un chorrito de AOVE y sal. Tapa y cocina 5 minutos a máxima potencia.



Pon los corazoncitos de alcachofa (sin descongelar ni lavar previamente), en un recipiente apto para microondas con un chorrito de AOVE y sal. Tapa y cocina 5 minutos a máxima potencia.



Cocina los langostinos en una sartén con un chorrito de AOVE y sal. Tapa y cocina 5 minutos a máxima potencia.



Cuando la cebolla esté transparente, añade las alcachofas cocidas y los langostinos pelados. Saltea y sirve caliente.

A pesar de que los vegetales congelados conservan los nutrientes y son una buena opción, siempre que sea posible se recomienda consumirlos frescos, de temporada. En el caso de la alcachofa, durante los meses de primavera y otoño.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Descongelar alimentos en la encimera no es buena idea, ya que así se permite el desarrollo rápido de bacterias. Según la AESAN, dos de los métodos más seguros para descongelar son:

En el estante inferior del frigorífico durante 24 horas.
En el microondas utilizando la opción "defrost" o "descongelar".

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Leche	Moluscos	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LENTEJAS CON ARROZ Y CÚRCUMA

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
1€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (420 g)
Proteínas	5,87	24,67
Grasas	4,34	18,24
Grasas saturadas	0,73	3,07
Hidratos	19,65	82,54
Azúcares	2,44	10,26
Calorías	141,14 kcal	593 kcal



INGREDIENTES:



**1 BOTE
DE LENTEJAS
COCIDAS**

400 g



1 CEBOLLA

80 g



1 ZANAHORIA

100 g



**1 TOMATE
MADURO**

80 g



**1 VASITO DE
ARROZ INTEGRAL
PRECOCIDO**

125 g



AOVE



SAL



CÚRCUMA

RECETA

PARA 2 PERSONAS

APUNTES DE NUTRICIÓN



Pica en daditos la cebolla y el tomate. Lava, pela y ralla la zanahoria.



En una cazuela con dos cucharadas de AOVE y sofríe la cebolla. Cuando esté transparente, añade la zanahoria y el tomate.



Cuando el tomate adquiera un tono naranja, añade las lentejas escurridas y enjuagadas. Cubre con agua y deja hervir 5 minutos.



Añade una cucharada de cúrcuma y tritura con una batidora o robot. Añade más agua si la crema está demasiado espesa.



Cocina el arroz en el microondas según las instrucciones del fabricante.



Sirve la crema en cuencos con dos o tres cucharadas de arroz cocido y espolvorea con cúrcuma.

Aunque las lentejas con arroz son una combinación estupenda, no es necesario consumir cereales y legumbres en la misma comida para sintetizar la proteína completa. También podemos obtener este beneficio si consumimos cereales y legumbres en distintos momentos a lo largo del día.

EL MITO

¿La cúrcuma cura muchas enfermedades?

Aunque algunos estudios sobre las propiedades de la cúrcuma y la curcumina (antiinflamatoria, antioxidante...) son prometedores, no se han llegado a conclusiones claras sobre si estas sustancias tienen beneficios concretos para la salud.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GARBANZOS CON PISTO Y RAS EL HANOUT

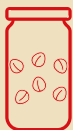
MENOS DE
10 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (412 g)
Proteínas	4,53	18,68
Grasas	1,50	6,19
Grasas saturadas	0,22	0,92
Hidratos	10,16	41,88
Azúcares	1,55	6,38
Calorías	72,26 kcal	297,95 kcal



INGREDIENTES:



**1 BOTE
DE GARBANZOS
COCIDOS**

400 g
escurridos



**1 BOTE
DE PISTO EN
CONSERVA**

400 g



**1 CUCHARADA
DE RAS EL
HANOUT**



**HOJAS DE
CILANTRO O
HIERBABUENA**

RECETA

PARA 2 PERSONAS

AHORRA



Escurre los garbanzos, enjuaga y ponlos en una cazuela cubiertos de agua. Enciende el fuego.



Añade el pisto y cuece unos minutos desde que empiece a hervir.



Pon más agua si te gusta más caldoso, incorpora una cucharada de ras el hanout y deja que vuelva a hervir.



Retira del fuego, prueba y añade más especias si te gusta más especiado.



Sirve caliente espolvoreado con cilantro o hierbabuena.

Para cocer las legumbres en casa se recomienda ponerlas a remojo en agua unas 10-12 horas previamente con el fin de eliminar los posibles antinutrientes. Esto permite, además, reducir en un 50 % el tiempo de cocción.

HAZLO PREMIUM POR 1€ MÁS

RECETA: Casca el huevo en un recipiente con cuidado para que no queden restos de cáscara. Pon agua a calentar con un chorro de vinagre y cuando esté a punto de hervir haz un pequeño remolino con una chuchara. Vierte con cuidado el huevo en el centro del remolino y deja 4 minutos sin que el agua hierva en ningún momento. Saca con una espumadera y colócalo en el plato.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ESCALIVADA CON ALMA DE GERMINADOS Y BACALAO

MENOS DE
10 MIN

MENOS DE
3€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (320 g)
Proteínas	19,27	61,67
Grasas	3,92	12,54
Grasas saturadas	0,64	2,04
Hidratos	2,84	9,08
Azúcares	2,29	7,33
Calorías	123,72 kcal	395,86 kcal



INGREDIENTES:



**1 BOTE
DE ESCALIVADA
EN CONSERVA**

300 g



**BACALAO
DESALADO Y
DESMIGADO**

250 g



**1 CEBOLLA
MORADA**

80 g



2 HUEVOS

150 g



GERMINADOS

15 g



AOVE



VINAGRE



SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS



Cuece los huevos durante 10 minutos, deja que enfíen y ralla con un rallador.



Corta la cebolleta.



Escurre las verduras y móntalas en un plato hondo.



Escurre las migas de bacalao y colócalas sobre las verduras.



Reparte la cebolleta sobre el bacalao, añade el huevo rallado y remata con los germinados.



Aliña con AOVE, vinagre y sal.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Se recomienda que las personas de riesgo (embarazadas, personas de edad avanzada, inmunodeprimidos, etc.) no consuman ningún tipo de germinado crudo o poco cocido.

APUNTES DE NUTRICIÓN

La OMS recomienda un consumo mínimo de 400 gramos al día de frutas y verduras para prevenir enfermedades crónicas como la diabetes tipo 2, la enfermedad cardiovascular y distintos tipos de cáncer. Platos como la escalivada son interesantes para alcanzar esta recomendación.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Fcáscara	Apio	Mostaza
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Leche	Moluscos	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

COPAZO DE ENSALADILLA

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
1€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (247 g)
Proteínas	4,15	10,26
Grasas	4,19	10,36
Grasas saturadas	0,65	1,60
Hidratos	11,44	28,25
Azúcares	1,72	4,25
Calorías	100,07 kcal	247,28 kcal



INGREDIENTES:



**2 PATATAS
MEDIANAS**

300 g



2 HUEVOS

100 g



1 ZANAHORIA

100 g



**1 LATA DE ATÚN
AL NATURAL**

185 g



AOVE

20 ml



**ZUMO
DE LIMÓN**

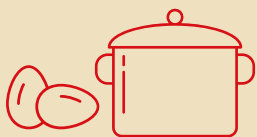


SAL

RECETA

PARA 2 PERSONAS

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Cuece los huevos durante 10 minutos. Lava las patatas, sécalas parcialmente, pínchalas varias veces con un tenedor y ponlas en un recipiente apto para microondas, con un poco de agua. Tapa y cuece 10 minutos a máxima potencia. Deja enfriar.



Lava las zanahorias, córtalas en rodajas y ponlas en un recipiente apto para microondas con agua y sal. Cuece cinco minutos a máxima potencia. Deja enfriar.



Pela las patatas y corta en dados. Corta en dados las rodajas de zanahoria y mezcla todo con el atún escurrido.



Pela los huevos duros, añade el AOVE, zumo de limón al gusto y sal. Bate con una batidora o robot hasta formar una salsa cremosa y mezcla con la preparación anterior.

¿Se deben lavar los huevos?

Los huevos son porosos y si los lavamos corremos el riesgo de arrastrar hacia el interior la suciedad. Si se lavan debe hacerse justo antes del cocinado.

EL MITO

¿Solo se pueden comer tres huevos a la semana?

Este mito surgió en 1973 cuando la American Heart Association recomendó limitar la ingesta de huevos a tres por semana. Estudios posteriores han demostrado que el colesterol de la dieta no es el responsable último del colesterol sanguíneo.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

TORTILLA DE SETAS Y ESPINACAS

MENOS DE
10 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (271 g)
Proteínas	2,66	7,22
Grasas	5,94	16,09
Grasas saturadas	0,90	2,45
Hidratos	3,42	9,26
Azúcares	1,34	3,62
Calorías	77,78 kcal	210,73 kcal



INGREDIENTES:



ESPINACAS CONGELADAS

250 g



SETAS DE TEMPORADA

250 g



4 HUEVOS

300 g



1 DIENTE DE AJO

8 g



AOVE



SAL

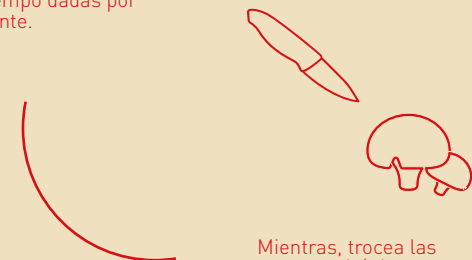
RECETA

PARA 2 PERSONAS

AHORRA



En una sartén caliente saltea las espinacas congeladas con AOVE siguiendo las indicaciones de tiempo dadas por el fabricante.



Mientras, trocea las setas y saltéalas con un diente de ajo laminado y AOVE en otra sartén hasta que pierdan el agua.



Bate los huevos con un poco de sal, añade las espinacas y las setas y cuaja la tortilla en una sartén antiadherente.

NOTA:

Para que la textura de la tortilla quede más cremosa puedes añadir de manera opcional queso tipo emmental, gruyere o manchego tierno.

La tortilla es una de las preparaciones culinarias más sencillas y económicas. Además, admite infinitas combinaciones con vegetales, conservas, quesos... para aprovechar los alimentos que tengas en casa y evitar el desperdicio alimentario.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

En la web de la AESAN puedes encontrar material informativo para los aficionados a la recolección de setas silvestres sobre la necesidad de identificarlas correctamente. También se incluyen consejos para su recogida, preparación y consumo.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fcáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramucos	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

OLLETA DE ARROZ INTEGRAL

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
2€ POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (332 g)
Proteínas	3,16	10,50
Grasas	6,62	22
Grasas saturadas	1,01	3,36
Hidratos	13,91	46,20
Azúcares	1,21	4,01
Calorías	127,86 kcal	424,80 kcal



INGREDIENTES:



1/2 VASO DE ARROZ INTEGRAL PRECOCIDO

60 g



ACELGAS

40 g



ALUBIAS BLANCAS COCIDAS

60 g



JUDÍAS VERDES

100 g



NABO

100 g



1 PATATA

80 g



AGUA

500 ml



AZAFRÁN



COMINO



SAL

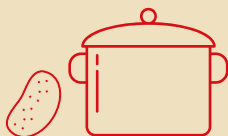


AOVE

RECETA

PARA 2 PERSONAS

SOSTENIBILIDAD



Corta la patata en trozos y ponla a cocer en una olla con agua, sal, comino y azafrán.



Trocea las acelgas, los nabos y las judías verdes y añádelas a la olla cuando comience a hervir.



Cuece el vaso de arroz en el microondas y añade la mitad a la olla.



Añade dos o tres cucharadas de alubias blancas cocidas.



Deja cocer la olla 15 minutos.



Apaga el fuego y añade AOVE. Sirve caliente.

Apagando la placa o el horno dos minutos antes del tiempo marcado puedes aprovechar el calor residual y fomentar el ahorro energético.

EL TRUCO DEL CHEF

El azafrán de La Mancha ya viene tostado. Puedes usarlo de dos maneras:

1. Tritura las hebras en un mortero y añade directamente a guisos, legumbres, tortillas, sofritos...
2. Infusiona las hebras trituradas en líquido caliente y añade a arroces y similares.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fcáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

RAMEN CASERO

MENOS DE
10 MIN

MENOS DE
3€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (655 g)
Proteínas	2,81	18,42
Grasas	1,97	12,87
Grasas saturadas	0,47	3,11
Hidratos	4,64	30,41
Azúcares	0,83	5,45
Calorías	47,53 kcal	311,15 kcal



INGREDIENTES:



CALDO VEGETAL

1 l



FIDEOS DE ARROZ INTEGRALES

50 g



2 HUEVOS

150 g



ZANAHORIA RALLADA

80 g



BROTOS DE SOJA

40 g



TALLOS VERDES DE CEBOLLETA

20 g



SEMILLAS DE SÉSAMO

10 g



1 LÁMINA DE ALGA NORI

RECETA

PARA 2 PERSONAS

APUNTES DE NUTRICIÓN



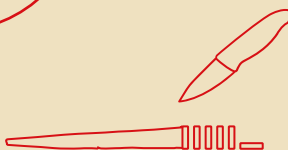
Cuece los huevos durante 6 minutos, retira del fuego y ponlos en agua fría para cortar la cocción.



Cuece los fideos según las indicaciones del fabricante. Escúrrelos y reserva en un bol.



Calienta el caldo en el microondas y vierte sobre los fideos.



Corta el tallo de la cebolleta en aros finos.



Añade el topping de zanahoria rallada, los brotes de soja, el tallo de la cebolleta y el huevo cocido cortado en dos.



Decora con alga nori y sésamo molido y sirve caliente.

Se aconseja un consumo moderado de algas con alto contenido en yodo en la población adulta y ocasional en niños pequeños y embarazadas para evitar posibles efectos negativos sobre la función tiroidea.

APRENDE A LEER ETIQUETAS

El glutamato monosódico (E-621) está presente en muchas versiones industriales de esta sopa tradicional japonesa. Se trata de un potenciador del sabor que no es tóxico en las concentraciones admitidas pero que puede modificar nuestra conducta alimentaria favoreciendo que comamos más.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfites
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Leche	Moluscos	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

HELADO CASERO DE YOGUR, CHOCOLATE Y PLÁTANO

MENOS DE
10 MIN

MENOS DE
1€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (108 g)
Proteínas	3,10	3,34
Grasas	3,79	4,07
Grasas saturadas	2,48	2,66
Hidratos	16,65	17,90
Azúcares	5,28	5,67
Calorías	113,11 kcal	121,59 kcal



INGREDIENTES:



**1 YOGUR
NATURAL**

125 g



**1 PLÁTANO
SIN PIEL**

80 g



**1 CUCHARADA
DE CACAO PURO**

15 g

RECETA

PARA 2 PERSONAS

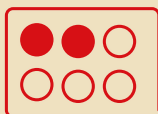
EL TRUCO DEL CHEF



Machaca el plátano con un tenedor.



Mezcla con el yogur y el cacao.



Coloca la mezcla en moldes. Puedes usar moldes para magdalenas de papel o silicona.



Pincha las paletas... ¡y al congelador!

Para que la textura del helado sea más cremosa lo ideal es tener la fruta previamente congelada (en este caso el plátano) y batirla en batidora junto con el yogur y el cacao justo antes de servir.

MÁS IDEAS PARA COMBINARLO

Puedes sustituir el plátano por otras frutas como fresas, frutos rojos, melocotón o mango y cambiar el cacao por canela o vainilla.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fcáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

BATIDO DE PLÁTANO Y ARÁNDANOS CON AVENA

MENOS DE
5 MIN

MENOS DE
1€ POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (226 g)
Proteínas	3,88	8,77
Grasas	3,01	6,80
Grasas saturadas	1,50	3,39
Hidratos	15,08	34,08
Azúcares	4,43	10,01
Calorías	102,93 kcal	232,60 kcal



INGREDIENTES:



ARÁNDANOS

100 g



1/2 PLÁTANO

40 g



**AVENA
MOLIDA**

60 g



**CANELA O
NUEZ MOSCADA**



**HELLO
PICADO**



**1 TAZA
DE LECHE O
BEBIDA VEGETAL**

250 ml

RECETA

PARA 2 PERSONAS

APUNTES DE NUTRICIÓN



En el vaso de la batidora pon los arándanos, el medio plátano, la avena, la leche o bebida vegetal y bate.



Añade hielo picado al gusto y espolvorea con canela molida o nuez moscada.

Según la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), la ingesta diaria de 3 g de betaglucano de avena reduce el colesterol sanguíneo. Una tasa elevada de colesterol constituye un factor de riesgo en el desarrollo de cardiopatías coronarias.

APRENDE A LEER ETIQUETAS

Las personas con celiaquía solo deben consumir avena certificada bajo el Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada) que se representa así en los envases:



ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Leche	Moluscos	
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	

PUDDING DE CHÍA CON MANGO

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (188 g)
Proteínas	2,30	8,61
Grasas	11,86	44,47
Grasas saturadas	9,02	33,38
Hidratos	8,05	30,18
Azúcares	6,28	23,55
Calorías	148,14 kcal	277,76 kcal



INGREDIENTES:



**1/2 MANGO
DURO**

300 g



**SEMILLAS
DE CHÍA**

50 g



**LECHE
DE COCO**

400 ml

RECETA

PARA 2 PERSONAS

SOSTENIBILIDAD



Mezcla la chíá con la leche de coco y deja que se hidrate siguiendo las indicaciones del fabricante. Si tienes tiempo, pon a hidratar la noche anterior o a mediodía si vas a consumirla por la noche.



Pela el mango, retira la semilla y córtalo en trozos pequeños. Reserva un cuarto de la pieza y córtala en daditos uniformes.



Tritura la parte que no has reservado con una batidora o robot.



Monta el vaso alternando capas de puré de mango y de chíá con coco. Decora con los daditos de mango reservados.

Debemos potenciar el consumo de frutas y verduras de proximidad. En España el mango se cultiva especialmente en la comarca malagueña de la Axarquía y en la costa granadina.

APUNTES DE NUTRICIÓN

Las personas intolerantes a la lactosa tienen varias opciones para sustituir los lácteos. Entre ellas, los lácteos sin lactosa o las bebidas y los yogures de origen vegetal, como es en este caso la leche de coco.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramucos	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

PIÑA A LA PLANCHA CON CARDAMOMO

MENOS DE
5 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (260 g)
Proteínas	0,25	0,65
Grasas	0,14	0,36
Grasas saturadas	0	0,01
Hidratos	12,10	31,46
Azúcares	10,17	26,43
Calorías	50,66 kcal	131,68 kcal



INGREDIENTES:



**1/2 PIÑA
NATURAL**

500 g



**1 VAINA
DE CARDAMOMO
VERDE**



**PIEL DE LIMA
O LIMÓN**

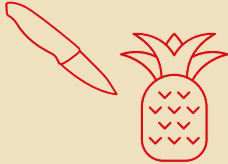


**HOJAS DE
HIERBABUENA**

RECETA

PARA 2 PERSONAS

AHORRA



Pela la piña, retira el centro, corta la mitad en dos y forma cuñas.



Asa las cuñas en una sartén antiadherente hasta que estén doradas.



Muele la vaina de cardamomo en un mortero.



Sirve la piña espolvoreada con el cardamomo, ralladura de lima o limón y unas hojas de hierbabuena.

Es muy fácil cultivar aromáticas (perejil, cilantro, hierbabuena, etc.) en pequeñas macetas o jardineras en la terraza, balcón o alféizar de la ventana. Cómpralas en un vivero, trasplanta y déjalas crecer. No requieren cuidados aparte del riego (salvo enfermedades) y las tendrás siempre disponibles para tus preparaciones, ahorrando tiempo y dinero.

APUNTES DE NUTRICIÓN

Tanto en adultos como en niños, la OMS recomienda reducir la ingesta de azúcares libres a menos del 10% de la ingesta calórica total y reducirla aún más hasta menos del 5% para obtener beneficios adicionales.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fecárcara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GAJOS DE NARANJA CON MENTA Y CHOCOLATE

MENOS DE
15 MIN

MENOS DE
2€
POR RACIÓN

	Por 100 g	Por ración (203 g)
Proteínas	3,02	6,13
Grasas	10,11	20,53
Grasas saturadas	6,41	13,01
Hidratos	13,40	27,20
Azúcares	12,34	25,06
Calorías	156,67 kcal	318,09 kcal



INGREDIENTES:



2 NARANJAS

300 g



**CHOCOLATE NEGRO
(85 % - 90 % CACAO)
PARA FUNDIR**

100 g

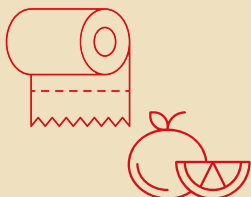


**HOJAS DE
MENTA**

RECETA

PARA 2 PERSONAS

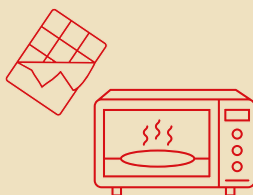
APUNTES DE NUTRICIÓN



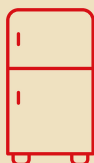
Pela las naranjas, separa los gajos y sécalos con papel de cocina.



Sumerge cada gajo hasta la mitad en el chocolate fundido y colócalos en un plato separados unos de otros para que se enfríen al menos 5 min.



Funde el chocolate en el microondas siguiendo las indicaciones del fabricante.



Déjalos 10 min más en la nevera y sirve acompañados con hojas de menta.

La OMS considera azúcares libres a los monosacáridos y disacáridos añadidos a los alimentos pero ¡atención! también a los azúcares naturalmente presentes en la miel, los jarabes, los zumos de frutas y los concentrados de zumos de frutas.

APRENDE A LEER ETIQUETAS

Bajo la denominación popular "chocolate negro" puedes encontrar muchos tipos de chocolate. Busca en la lista de ingredientes que el porcentaje de cacao sea 85 % o superior.

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F.cáscara	Apio	Mostaza
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado	Cacahuete	Soja
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo	Altramuces	Sulfitos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche	Moluscos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CONSUMO



Boticaria
García

