



DIETA HIGADO GRASO

DESAYUNO: (Elegir una opción)

1º: Leche desnatada (200ml) + Tostada de pan (40g) + Tomate natural (20g) + aceite de oliva (5g) + Fruta (100g)

2º: Leche desnatada (200ml) + Tostada de pan (40g) + Aguacate (30g) + Pavo (20g) + Fruta (100g)

MEDIA MAÑANA (Elegir una opción)

1º: Nueces (20g)

2º: Pieza de fruta (175g)

COMIDA:

1º DÍA: *Arroz con verduras* (Arroz (60g en crudo ó 200g cocinados) + Pimiento (60g) + Cebolla (30g) Champiñones (70g)). *Conejo guisado con verduras* (Conejo (150g), Zanahoria (30g) Cebolla (20g)). Aceite de oliva (15g). Fruta (150g). Pan integral (30g).

2º DÍA: *Garbanzos con bacalao* (Garbanzos (60g en crudo ó 180g cocinados) + Bacalao (80g) + Espinacas (100g) + Aceite de oliva (15g). Fruta (150g). Pan integral (30g).

3º DÍA: *Judías verdes al ajo arriero* (Judías (200g) + Ajo (10g) + jamón del país (20g)) Pechuga de pavo a la plancha (150g). Aceite de oliva (15g). Fruta (200g). Pan integral (30g).

4º DÍA: *Pasta con tomate y atún* Pasta (60g en crudo o 150g en cocinado) + Salsa de tomate (40g) + atún al natural (60g)). Ensalada mixta (Lechuga (70g), Tomate (50g), Cebolla (20g), Aceite de oliva (15g)). Fruta (200g). Pan integral (30g).

5º DÍA: *Puré de calabaza* (Calabaza (200g). Pechuga de Pollo (150g) *a la plancha con ensalada* (Tomate (125g) + Cebolla (20g)). Aceite de oliva (15g). Fruta (175g). Pan integral (30g).

6º DÍA: Espinacas con pasas (Espinacas (200g) + Pasas 20g)) salmón a la plancha (150g) con lechuga (50g). Aceite de oliva (15g). Fruta (150g). Pan integral (30g).

7º DÍA: *Menestra de verduras* (250g). Lubina (160g) *al horno con patata panadera* (100g). Aceite de oliva (15g). Fruta (175g) Pan integral (30g).

MERIENDA (Elegir una opción):

1º: Pan integral (30g) + queso fresco desnatado (30g)

2º: Yogur desnatado (125g)

CENA:

1º DÍA: *Revuelto de espárragos trigueros* (Espárragos (60g) + (1 huevo (60g)). Aceite de oliva (15g). Yogurt descremado 125g. Pan integral (30g).

2º DÍA: *Tostada de pan integral* (Pan (60g) + Tomate natural (80g) + jamón serrano (40g) + Aceite de oliva (10g). Fruta (150g). Pan integral (30g).

3º DÍA: Calabacín a la plancha (150g) + Sepia a la plancha (150g) + Aceite de oliva (15g). Fruta (150g). Pan integral (30g).

4º DÍA: *Coles de Bruselas rehogadas* (200g) + patata (100g) + filete de ternera a la plancha (120g) + Aceite de oliva (10g) Fruta (100g). Pan integral (30g).

5º DÍA: *Guisantes con jamón y huevo* (Guisantes (70g en crudo o 100g cocinados) + huevo (50g) + jamón (20g), Aceite de oliva (10g)). Yogurt descremado (125g). Pan integral (30g).

6º DÍA: *Espinacas rehogadas con ajitos* (200g). Mero *al horno con patata panadera* (Merluza (130g) + Patata (100g). Aceite de oliva (10g). Fruta (100g). Pan integral (30g).

7º DÍA: *Ensalada completa* (Lechuga (100g) + Tomate natural (75g) + Zanahoria (20g) + Cebolla (20g) + Pollo a la plancha (150g) + Aceite de oliva (15g)). Fruta (150g). Pan integral (30g).



ACLARACIONES:

- Hidratos de carbono complejos (cereales y arroz integrales, legumbres, tubérculos)
- Utilizar AGMI (ácidos grasos monoinsaturados): aceite de oliva virgen, frutos secos, aguacate. Alimentos ricos en w-3 (Semillas de lino, chía, Nueces, Sardinas, Anchoas, Salmón...)
- Asegurar 3 frutas al día mínimo (preferentemente piezas enteras antes que zumos naturales) y 2 lácteos al día desnatados.
- Asegúrese de tomar Pescado azul: 2-3 d/semana
- Tomar 1,5 o 2 Litros de agua al día (8 vasos/día), también se contabilizan las infusiones.
- Utilizar técnicas culinarias que no aporten demasiada grasa: plancha, asado, horno, microondas, vapor, papillote,... Evitar las frituras, empanados o rebozados.
- Emplear condimentos habituales para cocinar (pimienta, pimentón, azafrán, vinagre, limón,...) y especias. Controlar la cantidad de sal para cocinar (menos de 3g/día): una cucharadita rasa de té)
- En el caso de consumir conservas de pescados para ensaladas o similar, preferir las naturales.
- Evitar consumir:
 - **AGS** (ácidos grasos saturados (presentes en alimentos ultraprocesados, aceite coco, palmiste) y grasas trans.
 - **Carnes procesadas** por su alto contenido en grasa: embutidos (salchichón, chorizo, fuet,...), albóndigas, salchichas, vísceras,...
 - **Productos procesados** por su alto contenido en azúcares simples, grasas y/o sal: cereales enriquecidos, galletas, zumos comerciales, salsas comerciales (kétchup, mayonesa,...), mantequillas, margarinas, **productos precocinados** (lasañas, frituras, pizzas,...). **alimentos ultraprocesados** (miel, jarabe de maíz).
- Lo ideal es respetar la concordancia de los días en comidas y cenas, si quiere variar el menú, puede escoger las equivalencias que se señalan en el siguiente apartado.



EQUIVALENCIAS:

- **HIDRATOS DE CARBONO:**

- 60g pan = 40g biscotes = 60g pan molde
- 30g copos de avena o maíz o arroz inflado = 40g salvado avena o trigo = 30g cereales de desayuno = 25g galletas tipo maría

EN CRUDO	EN COCINADO
60g arroz blanco = 75g quinoa = 60g mijo	180g de arroz blanco = 220g de quinoa = 150g de mijo
70g <u>pasta</u> (espaguetis, macarrones, espirales...).	175g <u>pasta</u> (espaguetis, macarrones, espirales...)
<u>Legumbres</u> : 60g de alubias, garbanzos, lentejas, soja,...	180 de alubias, garbanzos, lentejas, soja,...
<i>Guarniciones</i> : 100g patata = 20g arroz blanco/quinoa o pasta.	<i>Guarniciones</i> : 80g de patata = 60g de arroz blanco/quinoa o 50g de pasta.

- **PROTEÍNAS:**

- Carne y derivados:

- *Carne magra*: 130g pechuga de pavo = 120g pechuga pollo = 110g lomo de cerdo = 110g pollo sin piel = 200g pavo sin piel = 180g perdiz = 160g conejo
- *Carne más grasa*: 130g solomillo de cerdo = 130g ternera magra = 100g cerdo magro
- *Derivado cárnico*: 30g pechuga de pavo = 15g jamón cocido = 15g jamón serrano

- Pescado:

- *Pescado azul*: 120g (atún, salmón, bonito, caballa, sardinas...)
- *Pescado blanco*: 150g (Salmonete, merluza, lubina, mero, rodaballo, bacalao, pescadilla, Rape, dorada, lenguado, gallo...)
- *Alimento de mar*: 150g (sepia, pulpo, calamares, chipirones, gambas o langostinos)
- *Conservas (bien escurrido)*: 60g atún = 85g sardinas = 100g anchoas

- **VEGETALES:** Las verduras del menú se pueden intercambiar por los alimentos del grupo al que correspondan:

GRUPO 1	GRUPO 2	GRUPO 3
Guisantes, puerro o habas tiernas.	Acelgas, alcachofas, brócoli, coles de Bruselas o zanahoria	Apio, berenjena, berro, calabacín, calabaza, cardo, cebolla, coliflor, endibia, escarola, espárragos, espinacas, grelos, judías verdes, lechuga, nabos, pepino, pimiento, rábanos, remolacha, setas, tomate
<u>Raciones de verduras:</u>		
▪ <i>Primer plato</i> : 200g Grupo 3 = 150 g Grupo 2 = 100 g Grupo 1		
▪ <i>Guarnición</i> : 100g grupo 3 = 70g grupo 2 = 50g grupo 1		

- **FRUTA.** La ración de fruta de la dieta (150g) equivale a:

300g	200g	120g	100g
Granada, melón, pomelo o sandía	Albaricoques, frambuesas, fresas, limón, melocotón, membrillo, mandarina, moras, naranja, nectarina o papaya	Caqui, cerezas, higos, nísperos, uvas, melocotón en almíbar o piña en almíbar	Chirimoya o plátano

- **Lácteos** (1 ración de lácteo es):

- 200 ml leche desnatada
- 2 yogures naturales desnatados
- 60g queso fresco desnatado
- 70g cuajada = 70g requesón = 100g queso Quark desnatado.



HOSPITAL CLINICO UNIVERSITARIO
C/ Ramón y Cajal, 3
47005 - VALLADOLID

Servicio de Endocrinología y Nutrición



MEDIDAS CASERAS:

- **1 Cazo:**
 - De crema/puré: 160g
 - De sopa líquida: 140g
 - De legumbres: 160g
- **1 cucharón:**
 - De verduras cocinadas: 140g
 - De pasta: 120g
 - De carne o pescado guisado: 150g
- **1 Taza → 250ml de Líquidos (leche, agua,...)**
- **1 Vaso → 200 ml de líquido (leche, agua,...)**
- **1 cuchara sopera:**
 - Aceite de oliva: 10g
 - Cereales en crudo (cereales de desayuno, arroz, quinoa, avena,...): 30g
 - Pasta (macarrones, espirales,...): 15g
- **1 cuchara de postre:**
 - Aceite: 5g
 - Azúcar: 8g
 - Miel: 20g
 - Mermelada: 15g
 - Café soluble: 2g
 - Sal: 5g