



Héroe de Alimentos para Adultos Mayores

Enfóquese en la Proteína



La proteína proporciona los componentes básicos para mantenerse fuerte y vivir mucho tiempo.

Disfrute esta sopa tipo "chowder" con pan integral para más proteína y fibra.

Esta receta se puede hacer con pollo, salmón o atún enlatado.

Puede hacer una ensalada, sofrito o sopa con pollo sobrante.

Ahorre tiempo y evite desperdicios: congele cebolla picada extra para usar en otras recetas.

Sopa de Pollo Tipo "Chowder" para Dos

Rinde 2 porciones

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo para cocinar: 35 a 40 minutos

Ingredientes

- 2 cucharaditas de **aceite vegetal**
- ½ taza de **cebolla** picada
- ½ taza de **zanahoria** picada o rallada
- 2½ tazas de **caldo de pollo** bajo en sodio
- 1 taza de **papa** finamente picada (fresca o congelada)
- ½ cucharadita de **tomillo**
- ½ cucharadita de **ajo en polvo**
- ¼ de cucharadita de **sal**
- ½ taza (4 onzas) de **pollo** cocido y finamente picado
- ½ taza de **leche** baja en grasa o sin grasa
- 1 cucharada de **harina**
- ¼ de cucharadita de **vinagre** de vino tinto (opcional)
- Pimienta**, al gusto (opcional)

Preparación

1. En una cacerola mediana, saltee la cebolla y la zanahoria a fuego medio hasta que se ablanden, aproximadamente 3 minutos.
2. Añada el caldo, la papa, el tomillo, el ajo en polvo y la sal. Caliente hasta llegar a una ebullición gentil y cocine a fuego lento hasta que las papas estén suaves, 15 a 20 minutos.
3. Mientras se cocinan las papas, revuelva la harina y la leche juntos en un tazón pequeño.
4. Añada el pollo a la cacerola y revuelva por 1 a 2 minutos hasta que esté completamente calentado.
5. Añada lentamente la mezcla de leche y revuelva mientras la sopa se espesa. Hierva suavemente por 2 a 3 minutos.
6. Antes de servir, añada vinagre y pimienta, si desea.
7. Refrigere lo que sobre dentro de las siguientes 2 horas.



Datos de Nutrición

2 raciones por envase

Tamaño por ración 1 1/2 taza (434g)

Cantidad por ración

Calorías **260**

% Valor Diario*

Grasa Total 8g **10 %**

Grasa Saturada 1.5g **8 %**

Grasa Trans 0g

Colesterol 35mg **12 %**

Sodio 430mg **19 %**

Carbohidrato Total 29g **11 %**

Fibra Dietética 3g **11 %**

Azúcares Totales 7g

Incluye 0g azúcares añadidos **0 %**

Proteínas 19g

Vitamina D 1mcg **6 %**

Calcio 125mg **10 %**

Hierro 2mg **10 %**

Potasio 832mg **20 %**

Vitamina A 306mcg **34 %**

Vitamina C 20mg **22 %**

*El % Valor Diario (VD) le indica cuánto un nutriente en una porción de alimentos contribuye a una dieta diaria. 2,000 calorías al día se utiliza para asesoramiento de nutrición general.

Pruebe esto: Sustituya la zanahoria finamente picada con cualquier combinación de zanahoria, apio, chile o puerro. Sustituya otras verduras como el elote o el brócoli por la mitad de las papas.

Los clásicos se mantienen fuertes

Los huevos son fáciles de preparar y son una buena compra por su proteína, vitaminas D y B12, colina, zinc y más.

El ejercicio regular y comer suficiente proteína en cada comida puede retrasar la pérdida de músculo por envejecimiento.

Las etiquetas de Datos de Nutrición muestran la cantidad de proteína en gramos (g) de una porción. Procure consumir de 20 a 30 gramos de proteína en cada comida.

La leche en polvo puede aumentar las proteínas en los alimentos cotidianos. Solamente 2 cucharadas agregan 3 gramos. Pruebe en sopa, licuados y hojuelas de avena remojadas durante la noche.

¡Haga que los bocadillos cuenten! Los bocadillos con proteína incluyen crema de cacahuate, ensalada de atún, huevos cocidos, queso cottage, hummus y yogur.

Omelet de Verduras en una Taza

Rinde 1 porción

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo para cocinar: 3 minutos

Ingredientes

2 huevos

2 cucharadas de **leche** baja en grasa o sin grasa

1/16 de cucharadita de **sal** (una pizca)

1/16 de cucharadita de **pimienta** (una pizca)

1/4 de taza de **verduras** finamente picadas (frescas, congeladas, enlatadas o sobras)

2 cucharadas de **queso** rallado

Preparación

1. Rocíe el interior de una taza a prueba de microondas de 12 onzas con aceite en aerosol.
2. Combine los huevos, la leche, la sal y la pimienta en la taza con un tenedor y revuelva bien. Añada las verduras y el queso.
3. Cocine en el horno de microondas en potencia ALTA por 45 segundos y luego revuelva. Regrese al horno de microondas y cocine en potencia ALTA hasta que la mezcla se haya esponjado y cocinado, 60 a 90 segundos. El omelet puede verse húmedo en la parte superior pero se secará a medida que se enfría.

Notas

- Disfrute con un pan integral tostado y una porción de fruta para cualquier comida.



Datos de Nutrición

1 raciones por envase

Tamaño por ración 1 omelet (169g)

Cantidad por ración

Calorías **220**

% Valor Diario*

Grasa Total 15g 19 %

Grasa Saturada 6g 30 %

Grasa Trans 0g

Colesterol 390mg 130 %

Sodio 400mg 17 %

Carbohidrato Total 5g 2 %

Fibra Dietética 0g 0 %

Azúcares Totales 3g

Incluye 0g azúcares añadidos 0 %

Proteínas 17g

Vitamina D 2mcg 10 %

Calcio 203mg 15 %

Hierro 2mg 10 %

Potasio 247mg 6 %

Vitamina A 242mcg 27 %

Vitamina C 3mg 3 %

*El % Valor Diario (VD) le indica cuánto un nutriente en una porción de alimentos contribuye a una dieta diaria. 2,000 calorías al día se utiliza para asesoramiento de nutrición general.

Hojuelas de Avena Remojadas Durante la Noche para Uno

En un tazón pequeño o una taza de 12 onzas, mezcle 1/3 de taza de avena, 1/3 de taza de yogur, 1/3 de taza de leche, 2 cucharadas de leche en polvo y una pizca de canela u otra especia. Añada 1/2 taza de fruta del tamaño de un bocado ahora o añada justo antes de comer. Cubra y refrigere la mezcla de avena por 6 a 12 horas.

Datos de Nutrición por porción: 290 calorías, 5 g de grasa, 2.5 g de grasa saturada, 10 mg de colesterol, 150 mg de sodio, 46 g de carbohidrato total, 5 g de fibra, **15 g de proteína**, 0 g azúcares añadidos, 388 mg de calcio (30% del VD), 2 mg de hierro (10% del VD), 604 mg de potasio (15% del VD)

