





# **DIETA PARA EL COLESTEROL ALTO - HIPERCOLESTEROLEMIA**

PRIMERA SEN	MANA			_			
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Desayuno	Café o infusión con leche desnatada Pan con aceite Pieza de fruta	Leche desnatada con cereales de desayuno Pieza de fruta	Café o infusión con leche desnatada Pan con una loncha de jamón york Pieza de fruta	Café o infusión con leche desnatada Pan con aceite Pieza de fruta	Leche desnatada con cereales de desayuno Pieza de fruta	Yogur líquido Compota de manzana 3 galletas tipo María	Café o infusión con leche desnatada Pan con aceite y jamón serrano Zumo de naranja
Media mañana	Yogur desnatado de frutas Barrita de cereales	Queso desnatado con 3 biscotes Zumo de naranja	Yogur desnatado de frutas con nueces	Yogur desnatado de frutas con cereales de desayuno	Pan con queso fresco	Café o infusión con leche desnatada Barrita de cereales	Yogur desnatado de frutas 3 galletas tipo María
Comida	Espinacas con uvas pasas Pollo a la mostaza con arroz Pan Fruta de temporada	Pasta con tomate y champiñones Salmón al horno Pan Fruta de temporada	Lentejas guisadas Gallo con ensalada Pan Fruta de temporada	Arroz con guisantes Conejo al limón Pan Fruta de temporada	Salteado de calabacín, berenjena y pimiento Marmitako Pan Fruta de temporada	Garbanzos con espinacas Bacalao con patata Pan Fruta de temporada	Paella Ensalada mixta Pan Brocheta de frutas
Merienda	Café o infusión con leche desnatada y 5 galletas tipo María	Yogur líquido y 3 galletas integrales	Yogur desnatado de frutas Barrita de cereales	Café o infusión con leche desnatada 3 biscotes con una Ioncha de jamón york	Yogur líquido con 3 galletas María	3 biscotes con queso descremado	2 biscotes con queso fresco y membrillo
Cena	Patatas guisadas con judías verdes Merluza a la plancha Pan Fruta de temporada	Arroz con alcachofas y jamón Boquerones plancha con tomate Pan Fruta de temporada	Menestra de verduras Croquetas con tomate Pan Fruta de temporada	Revuelto de ajetes y trigueros Ensalada Pan Fruta de temporada	Lombarda con manzana y queso fresco Ternera con arroz Pan Fruta de temporada	Crema de verdura Pavo con patata Pan Fruta de temporada	Lasaña de atún Pan Crema de yogur y piña

## Más información en www.fundaciondelcorazon.com/nutricion.html

# LISTA DE LA COMPRA PRIMERA SEMANA (por persona y semana)

ш.	Δι		EF.	n	ς
-	т,	_	-	•	•

2,5 I de leche desnatada 8 yogures desnatados 1 yogur líquido 145 g de queso blanco desnatado 150 g de queso fresco tipo Burgos

#### CARNES

40 g de jamón serrano 200 g de filete de ternera

## **PESCADOS**

80 g de atún claro en aceite de oliva 75 g de atún fresco 75 g de bacalao seco 150 g de merluza 125 g de salmón fresco 125 g de boquerones 150 g de ga**ll**o

#### AVES/CONEJO

200 g de pechuga de pollo 125 g de pechuga de pavo 80 g de jamón york 120 g de conejo

## HUEVOS

1 huevo

# GRASAS

Aceite de oliva

### FARINÁCEOS

80-120 g de pan por día 11 panes tostados tipo biscotes 20 g de harina de trigo 60 g de pasta 3 placas de lasaña 210 g de arroz blanco 60 g de lentejas 60 g de garbanzos 3 barritas de cereales 15 galletas tipo María 2 galletas integrales 100 g de cereales de desayuno

#### VERDURAS Y HORTALIZAS

250 g de menestra de verduras 250 g de verdura para la crema 475 g de patata 350 g de espinaca 250 g de alcachofa

150 g de lombarda 125 g de espárragos trigueros 100 g de judías verdes 100 g de champiñón 100 g de guisantes en lata 75 g de ajetes 75 g de pimiento 125 g de cebolla 225 g de lechuga 500 g de tomate 50 g de calabacín 125 g de berenjena 25 g de zanahoria

# FRUTAS

3 piezas diarias 20 g de uvas pasas 2 manzanas 2 limones 2 naranjas de zumo

# FRUTOS SECOS

20 g de nueces

# DULCES

20 g de dulce de membrillo

#### CONSERVA

150 g de salsa de tomate triturado

## **ESPECIAS/ADEREZOS**

Vinagre Sal Mostaza

#### ALCOHOL

1 vaso de vino blanco

## OTROS

4 croquetas

# Valor nutricional medio por día

rgía 2.000 kcal
eínas 100 g (20 %)
ratos de carbono 258 g (52 %)
sas totales 62,6 g (28 %)
riados 12,4 g (5,5 %)
roinsaturados 28,7 g (13 %)
risaturados 9 g (4 %)
esterol 23 g
risaturados 23 g
risaturados 1.800 mg





# **DIETA PARA EL COLESTEROL ALTO - HIPERCOLESTEROLEMIA**

					0		3
SEGUNDA S	EMANA			_			
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Desayuno	Leche desnatada con cereales de desayuno Pieza de fruta	Café o infusión con leche desnatada Pan con aceite Pieza de fruta	Leche desnatada con cereales de desayuno Pieza de fruta	Café o infusión con leche desnatada Pan con una loncha de jamón york Pieza de fruta	Café o infusión con leche desnatada Pan con aceite Pieza de fruta	Yogur líquido 3 galletas integrales Zumo de naranja	Café o infusión con leche desnatada Compota de manzana 3 galletas tipo María
Media mañana	Yogur desnatado de frutas Barrita de cereales	Yogur desnatado de frutas con nueces	Yogur líquido con 3 galletas integrales	Café o infusión con leche desnatada Barrita de cereales	Yogur desnatado de frutas con nueces	Pan con queso fresco	Café o infusión con leche desnatada Pan con aceite y jamón serrano
Comida	Judías blancas Ensalada Pan Fruta de temporada	Patatas con puerros a la crema Pollo a la naranja Pan Fruta de temporada	Guisantes estofados Merluza con espárragos Pan Fruta de temporada	Ensalada de lentejas con arroz Dorada al ajillo Pan Fruta de temporada	Berenjenas rellenas Albóndigas de pavo con patatas Pan Fruta de temporada	Arroz con setas Mero con puré de coliflor Pan Fruta de temporada	Pasta con atún Conejo al ajillo con pimientos asados Pan Sorbete limón
Merienda	Café o infusión con leche desnatada 3 galletas tipo María	Café o infusión con leche desnatada Pan con una loncha de jamón york	3 biscotes con queso desnatado Zumo de frutas	Yogur desnatado de frutas con nueces	Café o infusión con leche desnatada 3 galletas integrales	Café o infusión con leche desnatada Pan con una loncha de jamón york	Batido de yogur y fresas
Cena	Alcachofas al ajillo Merluza con vinagreta de champiñones Pan Fruta de temporada	Crema de calabacín Canelones de atún Pan Fruta de temporada	Acelgas con jamón Tortilla de cebolla y champiñones Pan Fruta de temporada	Sopa de fideos Brocheta de pollo con champiñones y cebolla Pan Fruta de temporada	Espinacas con setas y pasta Pez espada plancha con arroz Pan Fruta de temporada	Vichyssoise Pechuga de pavo al estragón Pan Fruta de temporada	Brócoli con almendras Brocheta de salmón y tomate Pan Gelatina de frutas

## Más información en www.fundaciondelcorazon.com/nutricion.html

# LISTA DE LA COMPRA SEGUNDA SEMANA (por persona y semana)

#### LÁCTEOS

2.5 | de leche desnatada 4 yogures desnatados 2 yogures líquidos 85 g de queso blanco desnatado

75 g de queso fresco tipo Burgos

# CARNES

20 g de jamón serrano

#### **PESCADOS**

70 g de atún claro al natural 125 g de pez espada 100 g de salmón fresco 250 g de merluza 125 g de dorada 125 g de mero

#### AVES/CONEJO

200 g de pechuga de pollo 200 g de pechuga de pavo 160 g de jamón york 100 g de conejo

### **HUEVOS** 2 huevos

GRASAS Aceite de oliva

# FARINÁCEOS

80-120 g de pan por día 9 panes tostados tipo biscotes 22 g de harina de trigo 1,3 k de pasta 20 g de fideos

90 g de arroz blanco 35 g de lenteias 60 g de judías secas

2 barritas de cereales 9 galletas tipo María 4 galletas integrales 80 g de cereales de desayuno

## **VERDURAS Y HORTALIZAS**

650 g de patata 125 g de espinaca 200 g de alcachofa 150 g de acelgas 250 g de coliflor 100 g de espárragos blancos 350 g de champiñón

150 g de guisantes

150 g de pimiento

150 g de lechuga 450 g de tomate 200 g de calabacín 125 g de berenjena 100 g de puerros 25 g de zanahoria Ajos

140 g de cebolla

# FRUTAS

3 piezas diarias 1 manzana 1 limón 8 naranjas de zumo

#### **FRUTOS SECOS** 60 g de nueces 10 de almendras

DULCES 25 g de azúcar

# **ESPECIAS/ADEREZOS**

Vinagre Sal

# Valor nutricional medio por día