

## Menús saudables ricos en fibra

Contido calórico aproximado: 1800-2000 kcal

Contido en fibra aproximado: 27-35 g



**Esencial na túa dieta**

## Menús saudables ricos en fibra

### Edita:

Consellería de Sanidade  
Xunta de Galicia

### Lugar:

Santiago de Compostela

### Colabora:

Centro Integrado de Formación Profesional Compostela  
(elaboración dos pratos)

### Deseño e ilustración:

*Mabel Aquayo, CB*

### Fotografía:

Luis Portas

## Menús saudables ricos en fibra

Contido calórico aproximado: 1800-2000 kcal

Contido en fibra aproximado: 27-35 g



**Esencial na túa dieta**

# Presentación

Manter unha dieta saudable é o primeiro paso para obter un estado nutricional óptimo, pilar fundamental para un bo estado de saúde.

A fibra desempeña un papel fundamental na nosa dieta, axudando a manter un óptimo estado de saúde e a previr moitas enfermidades crónicas frecuentes na nosa poboación.

Hoxe coñécense ben os beneficios que unha dieta rica en alimentos vexetais ten para a nosa saúde. Non obstante, ás veces descoñecemos como levalo á práctica, por iso, nesta publicación propoñemos 20 menús que inclúen pratos saborosos e ricos en fibra que poden axudar a cubrir a recomendación diaria e a comprobar así que a saúde non é incompatible co bo gusto.

O noso agradecemento, aos alumnos e profesores do Centro Integrado de Formación Profesional Compostela pola súa desinteresada colaboración. A súa experiencia e dispoñibilidade para elaborar e presentar as receitas, foron imprescindibles para publicar esta guía.

Que aproveite!

Rocío Mosquera Álvarez  
*Conselleira de Sanidade*



**A fibra** é un compoñente esencial dentro dunha dieta saudable. A inxestión diaria de fibra proporciona moitos efectos beneficiosos no organismo, contribúe ao mantemento da saúde e prevén a aparición de distintas enfermidades.

Por fibra entendemos a parte comestible das plantas resistente á absorción e á dixestión no intestino delgado, con completa ou parcial fermentación no intestino groso. Polo tanto, podemos atopar fibra de xeito natural nos cereais, nos legumes, nas froitas e nas hortalizas.

As propiedades fisiolóxicas da fibra dietética baséanse en dúas das súas características: a súa solubilidade na auga e a súa capacidade de ser fermentada polas bacterias intestinais.

O consumo habitual de fibra soluble como a que conteñen froitas, verduras e legumes axuda a previr enfermidades como as cardiovasculares, a obesidade ou a diabetes, mentres que o de fibra insoluble dos cereais integrais está máis relacionado coas enfermidades do tracto dixestivo, como o estrinximento crónico ou a diverticulite.

Para os adultos, recoméndase un consumo diario de fibra aproximado de 25 a 30 g/día. Sempre que sexa posible, a achega de fibra farase a través de alimentos naturais (os alimentos que conteñen fibra tamén son fonte de compostos bioactivos, vitaminas e minerais) e non pola administración de suplementos alimenticios. No anexo I pódese atopar un listado de alimentos en función do seu contido aproximado en fibra.

Os menús que se presentan a continuación son só exemplos de como incorporar alimentos vexetais na nosa dieta e de como aumentar, polo tanto, o seu contido en fibra.

Están ordenados de menor a maior contido en fibra (27 g a 35 g aprox.) e a súa achega calórica está entre 1800-2000 kcal.

As porcións de alimentos e ingredientes adoitan ser as racións de consumo habituais e individuais; p. ex.: 60 g para unha ración de pan, 180 g dunha pataca mediana, ou 40 g de cenoria nunha fabada vexetal. Se non é así, especifícanse as cantidades e o número de racións.

Aínda que non se aclare na listaxe de ingredientes, polo menos a metade dos cereais que compoñen cada menú diario son integrais. Polas súas propiedades nutricionais, recomendamos elaborar os pratos con aceite de oliva virxe.

Por último, lembre que non só a achega de fibra mellora o estrinximento. É necesario beber auga con frecuencia e practicar exercicio físico diario adecuado á súa idade, á súa forma física e ás súas condicións individuais.

# Índice

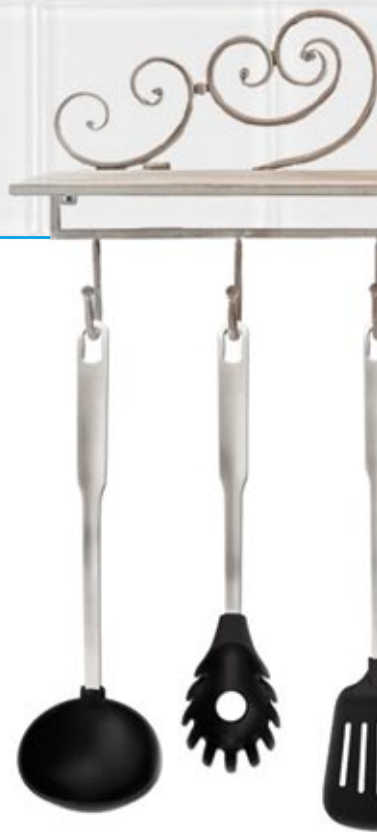
<b>A</b>	
Abadexo á galega .....	22
Arroz á cubana .....	19
Arroz con cogomelos e verduras .....	17
Arroz negro con sepia e luras .....	11

<b>B</b>	
Berberechos ao vapor .....	15
Bocartes á vinagreta .....	26
Boliños de bacallau .....	27

<b>C</b>	
Canelóns vexetais .....	15
Coello asado ao forno con gornición de arroz branco .....	29
Col lombarda con piñóns .....	29
Coles de Bruxelas cocidas ao vapor .....	11
Coliflor á vinagreta con patacas .....	23
Congro á galega .....	21
Crema de cabaza .....	21
Crema de cabaza con anacos de pan tostado e ovo cocido .....	23
Crema de chícharos .....	29
Crema de verduras .....	18
Croquetas de carne .....	17

<b>E</b>	
Empanada de berberechos .....	25
Ensalada con bocartes e noces .....	12
Ensalada de cenoria .....	21
Ensalada de hortalizas e froitas .....	11
Ensalada de inverno .....	16
Ensalada de pasta .....	14
Ensalada de ravos, remolacha, cogombro e aguacate .....	22
Ensalada fría de xarda .....	23

<b>F</b>	
Fabada vexetal .....	27
Filete de pavo á prancha con puré de verduras .....	28
Filete de polo á laranxa con pasta e champiñóns ..	27
Filete de porco á prancha .....	11
Filete de tenreira á prancha con arroz .....	15
Filete de tenreira á prancha con gornición de arroz e hortalizas ao vapor .....	10
Filete pequeno de pescada .....	26
Filete ruso .....	22





# de pratos

<b>G</b>		
Garavanzos vexetais .....	20	
<b>L</b>		
Lentellas estufadas con arroz .....	26	
Lombo de ollomol ao forno .....	18	
<b>M</b>		
Mexillóns ao vapor .....	13	
Minestra de verduras .....	19	
Minestra de verduras con xamón .....	17	
<b>P</b>		
Pasta con chícharos, xamón e cenorias .....	18	
Pasta integral con tomate e olivas .....	22	
Pescada en caldeirada .....	12	
Pisto de verduras ao forno con bacallau .....	28	
Polbo á feira con patacas .....	10	
Polo asado con patacas ao forno .....	19	
Potaxe de acelgas .....	25	
<b>R</b>		
Revolto de ovo con cogomelos e pasta .....	24	
<b>S</b>		
Sopa de peixe con arroz .....	16	
Sopa de verduras con pasta e polo .....	20	
<b>T</b>		
Tenreira asada con patacas .....	24	
Tomate asado ao forno .....	26	
Tomate recheo de atún .....	20	
Torrada de pan integral con pementos, tomate, cebola e atún .....	25	
Torrada de pan integral con queixo fresco e marmelo .....	29	
Tortilla de patacas .....	13	
<b>V</b>		
Verduras en follado .....	13	
<b>X</b>		
Xamón asado con patacas ao forno .....	16	
Xurelos en escabeche con patacas e pementos asados .....	14	

# Contidos de fibra en alimentos

+ fibra

## Alimentos con alto contenido en fibra

(> 2 g/100 g de alimento)

Alcachofa	Tubérculos	Marmelo
Apio	Legumes	Mora
Brócoli	Olivas	Laranxa
Col de Bruxelas	Albaricoque	Pera
Coliflor	Aguacate	Plátano
Feixón verde	Cirola	Froitos secos
Porro	Framboesa	Froitas desecadas
Pemento	Amorodo	Cereais almorzo de base integral
Cebola	Figo	Arroz integral
Nabo	Kiwi	Pan integral
Remolacha	Limón	Pasta integral
Cenoria	Mazá	



### Alimentos con baixo contido en fibra

( $< 2$  g/100 g de alimento)

Acelga	Cabaciña	Mandarina
Chicoria	Cabaza	Melocotón
Agrón	Melón	Piña
Champiñón	Cogombro	Pomelo
Escarola	Tomate	Sandía
Espárrago	Arando	Uva
Espinaca	Cereixa	Arroz branco
Leituga		

### Alimentos sen fibra

Leite
Ovo
Carnes
Peixes e mariscos
Azucres
Graxas
Condimentos

Fontes:  
García Peris P, Velasco Gimeno C. *Evolución en el conocimiento de la fibra*. Nutr Hosp 2007;22(Supl. 2):20-5.  
Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C (2007): *Tablas de composición de alimentos*, Pirámide (ed), Madrid.





# Menú 1

## ALMORZO

1 vaso grande de leite  
Pan integral  
1 laranxa

## MEDIA MAÑÁ

1 mazá

## XANTAR

\* Polbo á feira con patacas  
Ensalada  
Callada con mel  
Pan

## MERENDA

1 infusión

## CEA

Filete de tenreira á prancha con  
gornición de arroz e hortalizas ao vapor  
2 ameixas verdes  
Pan



\* Polbo á feira con patacas

# Preparación

**Polbo á feira con patacas:** cocer o polbo nunha pota grande. Para iso, ferver a auga e, a continuación, agarrar pola cabeza o polbo limpo e metelo e sacalo cinco ou seis veces antes de introduci-lo definitivamente na pota. Deixar que coza a lume forte durante 20-25 minutos e, unha vez transcorridos, retirar do lume e deixalo repousar 10 minutos máis na pota. Pasado ese tempo, escorrer e seguidamente cortar as patas, coa axuda dunhas tesoiras, en anacos de medio centímetro de grosor. Cando se teñan todos os anacos de polbo dispostos no prato, aderezar cun chisco de pemento picante e outro de pemento doce. Regar cun chorro de aceite. Acompañar o polbo de patacas cocidas na mesma auga na que antes fervemos o polbo, cortadas en anacos grosos e, mesmo, sen pelar (cachelos).

**Ingredientes:** 250 g de polbo, 180 g de pataca, aceite, pemento doce e pemento picante.

**Ensalada.** **Ingredientes:** 80 g de leituga, 50 g de cogombro, 50 g de tomate, 20 g de cebola, 20 g de olivas, aceite e vinagre.

**Filete de tenreira á prancha con gornición de arroz e hortalizas ao vapor.** **Ingredientes:** 125 g de tenreira magra, 50 g de arroz branco, 50 g de feixóns verdes, 35 g de chícharos, 15 g de cenoria.



# Menú 2

## ALMORZO

1 vaso grande de leite  
Cereais de almorzo (30 g)  
1 nectarina

## MEDIA MAÑÁ

1 iogur

## XANTAR

Ensalada de hortalizas e froitas  
\* Arroz negro con sepia e luras  
Pan

## MERENDA

1 anaco mediano de melón

## CEA

Filete de porco á prancha  
Coles de Bruxelas cocidas ao vapor  
1 pera  
Pan

# Preparación

**Ensalada de hortalizas e froitas.** *Ingredientes:* 100 g de leituga, 70 g de mazá, 60 g de tomate, 30 g de cenoria, 20 g de espárragos, 20 g de pasas e aceite.

**Arroz negro con sepia e luras:** nunha tixola con aceite de oliva, facer un rustrido de allo e loureiro. Cando o allo estea dourado, retirar o loureiro. Engadir as sepias, as luras limpas toradas e a tinta de ambas. Se fose conxelada, esluíla nunha cullerada de viño branco morno. Poñer unha tixola ao lume, verter o aceite e sofrixir a cebola. Engadir o arroz e remover ata que empece a dourarse. Agregar o perexil, a pementa, o sal, o viño e o caldo de peixe, e deixar que se evapore a lume lento durante 10 minutos. Engadir o resto do caldo, así como as sepias e as luras na súa tinta xa sofrixidas. Cocer durante 10-15 minutos ata que o arroz estea no seu punto.

*Ingredientes:* 70 g de arroz, 60 g de sepia, 50 g de luras, 40 g de cebola, 1/2 vasiño de viño branco, caldo de peixe, aceite, allo, loureiro, perexil e pementa negra.

**Filete de porco magro e coles de Bruxelas ao vapor.** *Ingredientes:* 75 g de filete de porco, 50 g de coles de Bruxelas e aceite.



\* Arroz negro con sepia e luras



# Menú 3

## Preparación

### ALMORZO

Leite  
Biscoito caseiro de mazá  
(100 g aprox.)

### MEDIA MAÑÁ

1 melocotón

### XANTAR

Pementos de Padrón  
Pescada en caldeirada  
Cereixas  
Pan

### MERENDA

1 plátano

### CEA

\* Ensalada con bocartes e noces  
1 vaso de leite  
Pan

**Pescada en caldeirada:** abrir as ameixas e os mexillóns nunha pota cun fondo de auga. Reservar a auga da cocción. Por outra parte, cocer as patacas peladas noutra pota con pouca auga e, cando transcorran 15 minutos, engadir os toros de pescada. Deixar cinco minutos máis e, a continuación, retirar a pota. Facer un rustrido co allo e o aceite. Unha vez arrefriado, engadir unha cullerada pequena de pemento. Remover ben e, a continuación, engadir á pescada, xunto cos mexillóns, as ameixas, os lagostinos, a folla de loureiro, o vaso de viño, a pementa e o caldo reservado. Deixar a cazola a lume medio durante 5-10 minutos, movendo de cando en vez para que a salsa non se pegue, e queda listo para servir.

**Ingredientes:** 200 g de pataca, 150 g de pescada, 50 g de ameixas, 50 g de mexillóns, 50 g de lagostinos, pementa branca, loureiro, allo, viño branco e pemento.

**Ensalada con bocartes e noces.** **Ingredientes:** 85 g de tomate, 60 g de ravos, 60 g de leituga, 50 g de cogombro, 40 g de aguacate, 1 ovo cocido e picado, 3 noces, 3 bocartes en vinagre, aceite e vinagre.

\* Ensalada con bocartes e noces





# Menú 4

## ALMORZO

1 vaso de leite  
Pan  
1 laranxa

## MEDIA MAÑÁ

Café con leite ou infusión

## XANTAR

Mexillóns ao vapor  
\*Verduras en follado  
2 ameixas  
Pan

## MERENDA

Leite callado con 3 dátiles e  
3 améndoas

## CEA

Tortilla de patacas  
1 mazá  
Pan



\*Verduras en follado

# Preparación

**Mexillóns ao vapor:** limpar ben os mexillóns e abrilos nunha pota cun fondo de auga. Unha vez abertos, regar co zume de limón e servir.

De xeito opcional, pódense servir nunha cuncha cunha salsa fría de pemento vermello e verde, cebola, perexil picado, aceite e vinagre, aínda que este menú xa conta cun elevado contido de fibra.

**Ingredientes:** 240 g de mexillóns e limón.

**Verduras en follado:** poñer a quecer o forno a 200 °C. Lavar todas as verduras e cortalas en anacos moi finos. Estirar a masa de follado e colocala nunha bandexa para tortas resistente ao forno, sobre papel especial para enformar. Dispoñer sobre ela as diferentes verduras, engadir unha cullerada de aceite de oliva, meter ao forno durante 20 minutos. Mentres se enforma o follado coas verduras, facer unha vinagreta co allo moi picadiño, aceite de oliva e ourego. Reservar. Cando o follado estea feito, sacar do forno e deixar repousar uns minutos; a continuación, verter a vinagreta por riba e cubrir coa alfabaca. Servir quente.

**Ingredientes:** 70 g de berenxena, 50 g de masa de follado, 50 g de cabaciña, 40 g de pemento vermello, 25 g de tomate cherry, aceite, allo, alfabaca e ourego.

**Tortilla de patacas.** **Ingredientes:** 100 g de pataca, 1 ovo e aceite.



# Menú 5

## ALMORZO

1 vaso grande de leite  
Cereais de almorzo con base  
integral (30 g)  
1 nectarina

## MEDIA MAÑÁ

2 galletas integrais/Infusión

## XANTAR

Xurelos en escabeche con patacas e  
pementos asados  
1 anaco de sandía  
Pan

## MERENDA

1 melocotón

## CEA

\* Ensalada de pasta  
Queixo fresco  
Pan

# Preparación

**Xurelos en escabeche con patacas ao vapor e pementos asados:** fritir os xurelos (limpos e sen cabeza) rebozados en fariña. Na mesma tixola, engadir allo laminado, vinagre e loureiro e, ao final, o pemento. Unha vez arrefriado o escabeche, introducir os xurelos fritos. Acompañar coas patacas e os pementos asados.

**Ingredientes para o escabeche:** 200 g de xurelos, 10 g de fariña, aceite, vinagre, allo, loureiro e pemento.

**Ingredientes para a gornición:** 200 g de pataca, 90 g de pemento vermello, 90 g de pemento verde, 40 g de cebola, aceite e pementa branca.

**Ensalada de pasta:** cocer o ovo. Cocer a pasta en abundante auga. Refrescar e reservar. Picar o ovo, o atún, os ravos, os cogombros novos e as cenorias. Mesturar coa pasta e aderezar con aceite, vinagre e herbas aromáticas.

**Ingredientes:** 60 g de pasta, 40 g de cenoria, 30 g de ovo, 30 g de atún en aceite, 20 g de ravos, 15 g de cogombros novos, aceite, vinagre e herbas aromáticas.

\* Ensalada de pasta





# Menú 6

## ALMORZO

1 vaso de leite  
Pan con tomate

## MEDIA MAÑÁ

1 laranxa

## XANTAR

Berberechos ao vapor  
\* Canelóns vexetais  
1 nectarina  
Pan

## MERENDA

1 plátano

## CEA

Filete de tenreira á prancha con arroz  
Pan

# Preparación

**Berberechos ao vapor:** abrir os berberechos en vapor de auga. Unha vez abertos, servir nunha bandexa acompañados con limón.

*Ingredientes:* 250 g de berberechos e limón.

**Canelóns vexetais:** cocer os canelóns durante 10 minutos cun chorriño de aceite e un chisco de sal. Escorrelos. Cocer as cenorias, a col rizada e a coliflor por separado e picalas. Picar finamente a parte branca dos porros e poñelos a pochar nunha tixola cun pouco de aceite. Cando estea a punto, agregar as verduras cocidas e saltear brevemente. Engadir un pouco de bechamel para que a masa quede máis espesa e ligada. Encher os canelóns coa mestura e colocalos nunha bandexa refractaria. Tapalos co bechamel e o queixo e gratinar no forno durante 5 minutos.

Para o bechamel, botar 5 culleradas de aceite nunha cazola, engadir a fariña, refogar e verter o leite pouco a pouco sen deixar de bater.

*Ingredientes:* 60 g de coliflor, 50 g de leite, 50 g de queixo de ovella, 40 g de cenoria, 40 g de porro, 20 g de canelóns, 15 g de col rizada, 10 g de fariña e aceite.

**Filete de tenreira á prancha con arroz.** *Ingredientes:* 125 g de tenreira magra, 45 g de arroz e aceite.



\* Canelóns vexetais



# Menú 7

## ALMORZO

1 vaso grande de leite  
Cereais de almorzo (30 g)

## MEDIA MAÑÁ

Infusión ou café con leite

## XANTAR

\* Ensalada de inverno  
Xamón asado con patacas ao forno  
Pan

## MERENDA

Tosta de pan con tomate

## CEA

Sopa de peixe con arroz  
Queixo fresco (45 g) con 2 pasas  
Pan



\* Ensalada de inverno

# Preparación

**Ensalada de inverno.** *Ingredientes:* 95 g de alcachofa, 50 g de leituga, 40 g de escarola, 24 g de olivas, 10 g de apio, aceite e vinagre.

**Xamón asado con patacas ao forno:** poñer o xamón de porco ao forno con aceite. Unha vez dourado, engadir a cebola, a raspadura de laranxa e limón, a pementa e a noz moscada. Regar co viño do Porto. Esperar unha hora e media e incorporar os cogomelos e as patacas enteiros. Cando estean asadas as patacas, retirar e servir.

*Ingredientes:* 200 g de pataca, 150 g de xamón de porco fresco, 100 g de cogomelos, 75 g de cebola, 40 g de raspadura de laranxa e limón, viño do Porto e noz moscada.

**Sopa de peixe con arroz:** cocer o peixe. Reservar o caldo e o peixe sen espiñas. Sofrixir nunha cazola con aceite as colas das gambas peladas, a cebola, o tomate, o pemento vermello e a cenoria ben picadiños. Deixar pochar todo e engadir o caldo, o peixe e o arroz. Cando estea o arroz, servir.

*Ingredientes:* 100 g de peixe branco (pescada, peixe sapo...), 40 g de gambas, 25 g de arroz, 20 g de cebola, 20 g de pemento vermello, 20 g de cenoria, 20 g de tomate e aceite.





# Menú 8

## ALMORZO

1 vaso grande de leite  
Cereais de almorzo (30 g)  
2 mandarinas

## MEDIA MAÑÁ

1 plátano

## XANTAR

Croquetas de carne  
\* Arroz con cogomelos e verduras  
1 iogur con noces  
Pan

## MERENDA

1 kiwi

## CEA

Minestra de verduras con xamón  
Pan



\* Arroz con cogomelos e verduras

# Preparación

**Croquetas de carne:** nunha tixola, cun chorriño de aceite , dourar a fariña, e a continuación, engadir o leite. Remover cunha culler de pau, ata que a masa se vaia despegando da tixola. Engadir a carne esmiazada e o xamón xa cocidos. Arrefriar, formar as croquetas e rebozar en fariña, ovo batido e pan relado. Fritir en aceite moi quente ata que adquiren un ton dourado.

**Ingredientes:** 120 g de leite, 60 g de carne de tenreira e xamón, 12 g de fariña, pan relado, aceite e ovo.

**Arroz con cogomelos e verduras:** facer un rustrido coas verduras picadiñas. Engadir os cogomelos e cando xa soltaron todo o seu zume, botar o arroz e remover durante uns minutos. Engadir auga. Deixar a pouco lume 20 minutos.

**Ingredientes:** 60 g de cogomelos, 50 g de arroz, 25 g de cebola, 15 g de porro, 10 g de allos tenros, allo e aceite.

**Minestra de verduras con xamón:** cocer ao vapor os feixóns coa cenoria, os chícharos e os espárragos. Sofrinxir nunha tixola a cebola co xamón cocido. Engadir o sofrito ás verduras.

**Ingredientes:** 70 g de feixóns verdes, 60 g de xamón cocido, 40 g de cenoria, 40 g de espárragos, 35 g de chícharos, 20 g de cebola e aceite.



# Menú 9

## Preparación

### ALMORZO

- 1 vaso grande de leite
- \* 2 filloas con fariña integral
- 1 toro de piña

### MEDIA MAÑÁ

- 3 noces

### XANTAR

- Crema de verduras
- Lombo de ollomol ao forno
- 1 mazá asada
- Pan

### MERENDA

- 1 iogur

### CEA

- Pasta con chícharos, xamón e cenorias
- 1 pera
- Pan

**Crema de verduras:** cocer os ingredientes sen cortar en pouca auga. Engadir o aceite. Triturar e servir quente.

**Ingredientes:** 180 g de pataca, 100 g de acelgas, 75 g de cenoria, 25 g de cabaciña, 20 g de porro, allo e aceite.

**Lombo de ollomol ao forno:** pintar con aceite os lombos de ollomol e introducir no forno prequentado. A continuación, dourar o chile, os pementos e, por último, incorporar un chorro de vinagre. Reservar. Cando o ollomol estea cociñado, botar o salteado anterior.

**Ingredientes:** 200 g de lombo de ollomol, 60 g de pemento morrón, aceite, chile e vinagre de Xerez.

**Pasta con chícharos, xamón e cenorias:** verter os chícharos, a cenoria e a cebola nunha pota e cocer durante 15 minutos. Escorrer e reservar. Cortar o xamón cocido e reservar. Cocer a pasta en abundante auga (1 litro de auga por cada 100 g de pasta). Escorrer. Mesturar e servir.

**Ingredientes:** 75 g de cenoria, 50 g de pasta, 40 g de xamón cocido, 35 g de chícharos, 20 g de cebola e aceite.

\* Filloas con fariña integral





# Menú 10

## ALMORZO

1 vaso grande de leite  
1 kiwi  
Pan

## MEDIA MAÑÁ

1 mazá

## XANTAR

\* Minestra de verduras  
Polo asado con patacas ao forno  
1 iogur  
Pan

## MERENDA

1 café ou té con leite

## CEA

Arroz á cubana  
1 pera  
Pan



\* Minestra de verduras

# Preparación

**Minestra de verduras:** cocer as verduras ao vapor e picar. Aliñar e servir.

**Ingredientes:** 95 g de alcachofa, 60 g de coliflor, 40 g de feixóns verdes, 40 g de porro, 35 g de chícharos e aceite. Pódese aliñar con allo e herbas aromáticas.

**Polo asado con patacas ao forno:** pelar e cortar as patacas en anacos finos. Cubrir o fondo dunha cazola coas patacas e, enriba destas, os trozos de polo; a continuación, verter o aceite, o zume de limón, o allo picado e o perexil. Introducir a bandexa no forno e asar a 180 °C ata que se douren.

**Ingredientes:** 250 g de polo, 180 g de pataca, aceite, limón, allo e perexil.

**Arroz á cubana:** cocer o arroz durante 20 minutos en abundante auga fervendo cun chisco de sal. Escorrer, refrescar e reservar. Cortar o allo en láminas e poñelo a dourar nunha cazola cun pouco de aceite. Engadir o tomate. Pochar todo xunto durante 5 minutos. Escalfar un ovo na salsa. Fritir o plátano. Servir o arroz coa salsa de tomate e o plátano frito.

**Ingredientes:** 160 g de plátano, 150 g de tomate, 45 g de arroz, 1 ovo, allo e aceite.



# Menú 11

## ALMORZO

Batido de amorodos e iogur con anacos de ameixa pasa (1 iogur, 4 amorodos e 1 ameixa pasa en anacos para adornar)  
Pan

## MEDIA MAÑÁ

1 albaricoque

## XANTAR

\* Tomate recheo de atún  
Garavanzos vexetais  
1 pera  
Pan

## MERENDA

1 iogur natural

## CEA

Sopa de verduras con pasta e polo  
Pan  
1 vaso de leite

# Preparación

**Tomate recheo de atún:** lavar e cortar a parte superior dos tomates para poder baleiralos e extraer a polpa. Colocalos boca abaixo para que escorran. Ferver a pataca, escorrer e pasala polo pasador de puré. Engadir as anchoas picadas ao puré xunto co atún previamente escorrido e as olivas picadas. Encher cada tomate coa mestura e colocar a tapa. Enfornar a 200 °C durante 18 ou 20 minutos.

**Ingredientes:** 150 g de tomate, 75 g de pataca, 35 g de atún en aceite, 4 olivas e 2 anchoas en aceite.

**Garavanzos vexetais:** verter os garavanzos nunha pota a presión xunto coas verduras picadas e o arroz. Cando empece a ferver, escumar e cocer durante 12-15 minutos. Facer un rustrido coa cebola, o perexil e os comiños e engadir á pota.

**Ingredientes:** 60 g de pemento vermello e verde, 40 g de garavanzos, 40 g de cenoria, 25 g de arroz, 10 g de cebola, perexil, comiños, pemento e aceite.

**Sopa de verduras con pasta e polo:** cocer a peituga de polo picadiña xunto coas as verduras en xuliana e un fío de aceite. Engadir a pasta, as herbas aromáticas ao gusto e servir.

**Ingredientes:** 40 g de acelga, 40 g de porro, 40 g de chícharos, 40 g de pasta, 25 g de coliflor, aceite e herbas aromáticas.

\* Garavanzos vexetais





# Menú 12

## Preparación

### ALMORZO

Arroz con leite  
1 laranxa

### MEDIA MAÑÁ

1 iogur

### XANTAR

\* Ensalada de cenoria  
Congro á galega  
2 figos  
Pan

### MERENDA

1 plátano

### CEA

Crema de cabaza  
1 pera  
Pan

**Ensalada de cenoria:** preparar ao vapor a cenoria e a remolacha. Arrefriar e engadir os outros ingredientes en cru.

**Ingredientes:** 40 g de cenoria, 40 g de pemento verde e vermello, 25 g de remolacha, ceboliño, aceite e vinagre.

**Congro á galega:** nunha bandexa fonda, facer unha cama coa cebola pelada e cortada en aros, o loureiro e as patacas peladas e cortadas en anacos. Cubrir con auga e cocer lentamente. Escorrer. Nunha tixola dourar os allos no aceite. Retirar do lume e engadir o pemento, remover e verter a mestura no peixe.

**Ingredientes:** 250 g de congro, 180 g de pataca, 40 g de cebola, allo, aceite, loureiro e pemento.

**Crema de cabaza:** botar nunha pota a presión a cabaza, a cenoria e as patacas cortadas en anacos. Cubrir con pouca auga e un fio de aceite. Deixar a lume medio-baixo durante 20 minutos. Engadir o leite e triturar.

**Ingredientes:** 100 g de cabaza, 100 g de pataca, 90 g de leite, 75 g de cenoria e aceite.



\* Ensalada de cenoria



# Menú 13

## Preparación

### ALMORZO

Torta de millo  
1 iogur  
Batido de amorodos con laranxa

### MEDIA MAÑÁ

Infusión

### XANTAR

\* Ensalada de ravos, remolacha, cogombro e aguacate  
Abadexo á galega  
1 anaco de melón  
Pan

### MERENDA

1 pera

### CEA

Filete ruso  
Pasta integral con tomate e olivas  
1 vaso de leite  
Pan

### Ensalada de ravos, remolacha, cogombro e aguacate.

**Ingredientes:** 50 g de cogombro, 40 g de ravos, 40 g de aguacate, 25 g de remolacha, aceite e vinagre.

**Abadexo á galega:** colocar nunha pota as patacas cortadas en anacos. Engadir o pemento e a cebola en tiras, unha folla de loureiro e cubrir con auga. Cando rompan as patacas, colocar o peixe. Cocinar 7 minutos máis. Para a allada: entibiar nunha tixola o aceite, agregar os allos torados e dourar. Arrefriar, engadir o pemento, unhas pingas de vinagre e dunha a tres culleradas do líquido da cazola. Servir o abadexo regado coa allada.

**Ingredientes:** 250 g de abadexo, 150 g de pataca, 50 g de cebola, 40 g de pemento vermello, aceite, allo e loureiro. Pemento e vinagre ao gusto.

**Filete ruso:** mesturar a carne picada, a cebola, o perexil, o allo e o pan relado. Engadir o ovo batido. Formar o filete e rebozar en fariña. Fritir.

**Ingredientes:** 80 g de carne picada de tenreira, 30 g de ovo, 20 g de cebola, 20 g de fariña, 12 g de pan relado, aceite, allo e perexil.

**Pasta integral con tomate e olivas:** ferver a pasta en abundante auga. Escorrer, arrefriar e reservar. Engadir o tomate en cru, o aceite e as olivas.

**Ingredientes:** 150 g de tomate, 50 g de pasta integral, 6 olivas e aceite.





# Menú 14

## ALMORZO

Pan  
Queixo fresco  
1 mazá

## MEDIA MAÑÁ

1 iogur

## XANTAR

Ensalada fría de xarda  
\* Coliflor á vinagreta con patacas  
6 amorodos  
Pan

## MERENDA

1 plátano

## CEA

Crema de cabaza con anacos de pan  
tostado e ovo cocido  
Uvas  
Pan



\* Coliflor á vinagreta con patacas

# Preparación

**Ensalada fría de xarda:** sacar os lombos das xardas e retirar a pel. Cortar en dadiños e engadir a pementa, o zume da lima, o tomate e a cebola picados; a menta e o coandro. Engadir un chorro de aceite, o aguacate e os grans de granada. Deixar mariñar.

**Ingredientes:** 250 g de xarda, 80 g de tomate, 50 g de lima, 40 g de aguacate, 40 g de granada, 20 g de cebola, aceite, pementa, coandro e follas de menta.

**Coliflor á vinagreta con patacas:** introducir a coliflor e as patacas nunha pota e cubrir con auga. Cocer a lume medio. Aliñar con aceite e vinagre antes de servir.

**Ingredientes:** 250 g de coliflor, 180 g de patacas, aceite e vinagre.

**Crema de cabaza con tropezóns de pan tostado e ovo cocido:** pelar e cortar a cabaza, a pataca e a cenoria. Cocer os ingredientes anteriores en abundante auga. Triturar e engadir o aceite en cru, o leite, o ovo cocido picado e tropezóns de pan tostado. Servir quente.

**Ingredientes:** 200 g de cabaza, 90 g de patacas, 50 g de cenoria, 40 g de leite, 30 g de pan tostado, 1 ovo e aceite.



# Menú 15

## ALMORZO

1 vaso grande de leite  
1 melocotón  
Torrada de pan

## MEDIA MAÑÁ

1 pera

## XANTAR

Pementos de Padrón  
Tenreira asada con patacas  
1 nectarina  
Pan

## MERENDA-CEA

\* Revolto de ovo con cogomelos e pasta  
1 iogur

# Preparación

**Tenreira asada con patacas:** cortar a carne en anacos pequenos. Dourar no aceite co allo. Engadir as verduras en anacos e refogar coa carne. Cubrir con auga e un vasiño de viño branco. Engadir o loureiro. Poñer a lume medio. Cando a carne estea pasada, engadir as patacas cortadas. Aromatizar coas herbas e as especias. Deixar a lume lento entre 12-15 minutos.

**Ingredientes:** 200 g de pataca, 150 g de tenreira magra, 100 g de cebola, 100 g de cenoria, 50 g de tomate, viño branco, aceite, tomiño, cravo, loureiro e herbas aromáticas.

**Revolto de ovo con cogomelos e pasta:** cortar os cogomelos e saltealos cos allos nunha tixola, a lume medio. Unha vez salteados, engadir o ovo batido, removendo suavemente. Cocer a pasta en abundante auga (1 litro de auga por 100 gramos de pasta). Servir o revolto acompañado da pasta.

**Ingredientes:** 175 g de cogomelos, 75 g de allos tenros, 60 g de ovo, 60 g de pasta e aceite.

\* Revolto de ovo con cogomelos e pasta







# Menú 16

## ALMORZO

1 vaso grande de leite  
2 rosquillas caseiras  
2 mandarinas

## MEDIA MAÑÁ

1 infusión

## XANTAR

Empanada de berberechos  
\* Potaxe de acelgas  
Queixo con uvas  
Pan

## MERENDA

2 figos

## CEA

Torrada de pan integral con pementos,  
tomate, cebola e atún  
1 iogur  
Pan



\* Potaxe de acelgas

# Preparación

**Empanada de berberechos:** preparar a masa coas fariñas mesturadas e a auga morna. Engadir 3 g de fermento de panadería. Amasar e deixar repousar durante unha hora e media. Estirar a masa e formar dúas láminas. Cubrir a primeira co rustrido de cebola e os berberechos abertos ao vapor e tapar coa segunda lámina. Deixar un burato no centro que se pode adornar cun pemento vermello. Pintar con xema de ovo batida e enfornar.

**Ingredientes (para 12 racións):** 2500 g de berberechos, 500 g de fariña de millo, 500 g de fariña de trigo, 300 g de cebola, 180 g de pemento vermello, 3 g de fermento e aceite.

**Potaxe de acelgas:** poñer a cocer nunha pota a lume medio os garavanzos xa remollados. Engadir o arroz, as verduras, as patacas en anacos e a pasta. Facer un rustrido coa cebola, o aceite, o pemento e os comiños e engadir á potaxe antes de servir.

**Ingredientes:** 50 g de acelga, 50 g de pataca, 30 g de cenoria, 20 g de arroz, 20 g de garavanzos, 10 g de cebola, 10 g de pemento vermello, 15 g de macarróns, aceite, comiños e pemento.

**Torrada de pan integral.** **Ingredientes:** 40 g de pan integral, 40 g de pemento vermello, 30 g de pemento verde, 20 g de cebola, unha latíña de atún natural e aceite.



# Menú 17

## ALMORZO

1 vaso grande de leite  
Torrada de pan integral con  
tomate e aguacate

## MEDIA MAÑÁ

1 infusión  
1 rebanda de pan de noces e pasas

## XANTAR

Bocartes á vinagreta  
\* Lentellas estufadas con arroz  
2 albaricoques  
Pan

## MERENDA

1 nectarina

## CEA

Filete pequeno de pescada  
Tomate asado ao forno  
Pan



\* Lentellas estufadas con arroz

# Preparación

**Bocartes á vinagreta:** limpar ben os bocartes, quitando a cabeza, as vísceras e a raspa. Hai que lavalos ben para que perdan todo o sangue, e deixar escorrer. Para evitar posibles contaxios de anisakis, é aconsellable mantelos a -18 °C un par de días, así que os lombos de bocarte pasan do escorredoiro ao conxelador. Desconxélanse e prepárase unha salmoira para facer a conserva en vinagre. Nunha bandexa, poñer unha cantidade de vinagre suficiente para cubrir o peixe e unhas culleradas de sal gordo, procurando que quede ben disolta. Colocar os lombos con coidado de que queden ben cubertos. Déixanse nun lugar fresco polo menos 8 horas (non é necesario que sexa dentro do frigorífico). Con este tempo, é suficiente para que se faga a conserva en vinagre, pero a mellor proba é a cor branca que deben ter os bocartes. Antes de servilos, escórrense ben da salmoira, colócanse nunha bandexa ben ordenados, cúbreanse con perexil, allo picado e un chorriño de aceite.

**Ingredientes:** 180 g de bocartes, aceite, vinagre, allo e perexil.

**Lentellas estufadas con arroz:** Verter as lentellas (unha vez remolladas) nunha pota a presión e engadir os restantes ingredientes picadiños e en cru. Cocer a lume medio durante 20 minutos.

**Ingredientes:** 60 g de lentellas, 45 g de arroz, 30 g de cenoria, 30 g de tomate, 30 g de pemento vermello, 20 g de xamón serrano e aceite.



# Menú 18

## ALMORZO

Leite callado con mel  
1 rebanda grande de pan integral

## MEDIA MAÑÁ

1 kiwi

## XANTAR

Boliños de bacallau  
\* Fabada vexetal  
1 mandarina  
Pan

## MERENDA

1 iogur

## CEA

Filete de polo á laranxa con pasta e champiñóns  
6 uvas  
Pan



\* Fabada vexetal

# Preparación

**Boliños de bacallau:** cocer as patacas co bacallau. Arrefriar e chafar co garfo unha vez que se lle saquen as espiñas ao bacallau. Engadir ovo batido (unha cullerada), perexil picado e allo. Mesturar todo moi ben e formar uns boliños. Fritir en aceite moi quente. Poñer enriba de papel absorbente (quitar o exceso de graxa).

**Ingredientes:** 100 g de pataca, 20 g de bacallau desalgado, aceite, ovo, allo e perexil.

**Fabada vexetal:** poñer as fabas a remollo durante 8 horas. Verter as fabas nunha pota a presión e engadir os ingredientes torados e unha cabeza de allo enteira. Engadir perexil, loureiro e romeu. Cocer a lume medio durante 20 minutos.

**Ingredientes:** 75 g de cenoria, 70 g de pataca, 65 g de fabas, 40 g de porro, 20 g de cebola, 20 g de apio, aceite, perexil, loureiro, romeu e unha cabeza de allo.

**Filete de polo á laranxa con pasta e champiñóns:** fritir a peituga de polo en tiras no aceite, xunto coa cebola e cos champiñóns. Incorporar o zume de laranxa e deixar facer lentamente. Ao mesmo tempo, cocer a pasta en auga abundante, escorrer e reservar. Incorporar o rustrido co polo á pasta e servir.

**Ingredientes:** 100 g de champiñóns, 100 g de cebola, 75 g de peituga de polo, 50 g de pasta, zume dunha laranxa e aceite.



# Menú 19

## ALMORZO

1 rebanda de pan tostado  
1 vaso grande de leite  
2 mandarinas

## MEDIA MAÑÁ

1 iogur natural

## XANTAR

\* Pisto de verduras ao forno con bacallau

Arroz branco

1 plátano

Pan

## MERENDA

Torrada de pan integral con queixo e tomate

## CEA

Filete de pavo á prancha con puré de verduras

1 pera

Pan

1 vaso de leite

# Preparación

## Pisto de verduras ao forno con bacallau e arroz branco:

cocer a lume mínimo o arroz con dobre cantidade de auga durante 20 minutos. Reservar. Sofrixir as hortalizas e as verduras en anacos medianos e lentamente (25 minutos, aproximadamente). Engadir o viño branco, as herbas aromáticas e o loureiro. Cun pouco de aceite, pasar os lombos de bacallau pola prancha para selalos (1 minuto por cada lado). Nunha bandexa do forno, colocar unha primeira capa de pisto, despois os lombos e cubrir co resto do pisto. Enfornar a 210 °C. Servir o bacallau con pisto acompañado do arroz branco.

**Ingredientes:** 100 g de tomate, 60 g de arroz, 60 g de bacallau salgado, 60 g de berenxena, 30 g de cenoria, 30 g de allo porro, 25 g de cabaciña, 20 g de pemento vermello, 20 g de cebola, aceite, herbas aromáticas, viño branco e loureiro.

**Puré de verduras:** introducir nunha cazola as hortalizas e as verduras previamente cortadas. Cubrir con auga, engadir unha culleradiña de aceite e cocer a pouco lume. Unha vez cocidas, triturar ata obter un puré homoxéneo e cremoso.

**Ingredientes:** 80 g de pataca, 60 g de acelgas, 50 g de brócoli, 40 g de porro, 40 g de feixóns verdes, 30 g de cenoria e aceite.



\* Pisto de verduras ao forno con bacallau



# Menú 20

## ALMORZO

1 vaso grande de leite  
Pan  
1 toro de piña natural

## MEDIA MAÑÁ

1 plátano

## XANTAR

\* Col lombarda con piñóns  
Coello asado ao forno con gornición de arroz branco  
1 mazá asada

## MERENDA-CEA

Torrada de pan integral con queixo fresco e marmelo  
Crema de chícharos

# Preparación

**Col lombarda con piñóns:** ferver ao vapor a col lombarda. Tostar na tixola os piñóns co allo e co aceite. Saltear coa col cortada en tiras.

*Ingredientes:* 150 g de col lombarda, 20 g de piñóns, aceite e allo.

**Coello asado ao forno con gornición de arroz branco:** preparar o coello cortado nunha bandexa refractaria co aceite, as herbas aromáticas, o viño branco e as chalotas en cru. Asar no forno medio. Servir cunha gornición de arroz branco.

*Ingredientes:* 170 g de coello, 60 g de chalotas, 45 g de arroz, viño branco, aceite e herbas aromáticas.

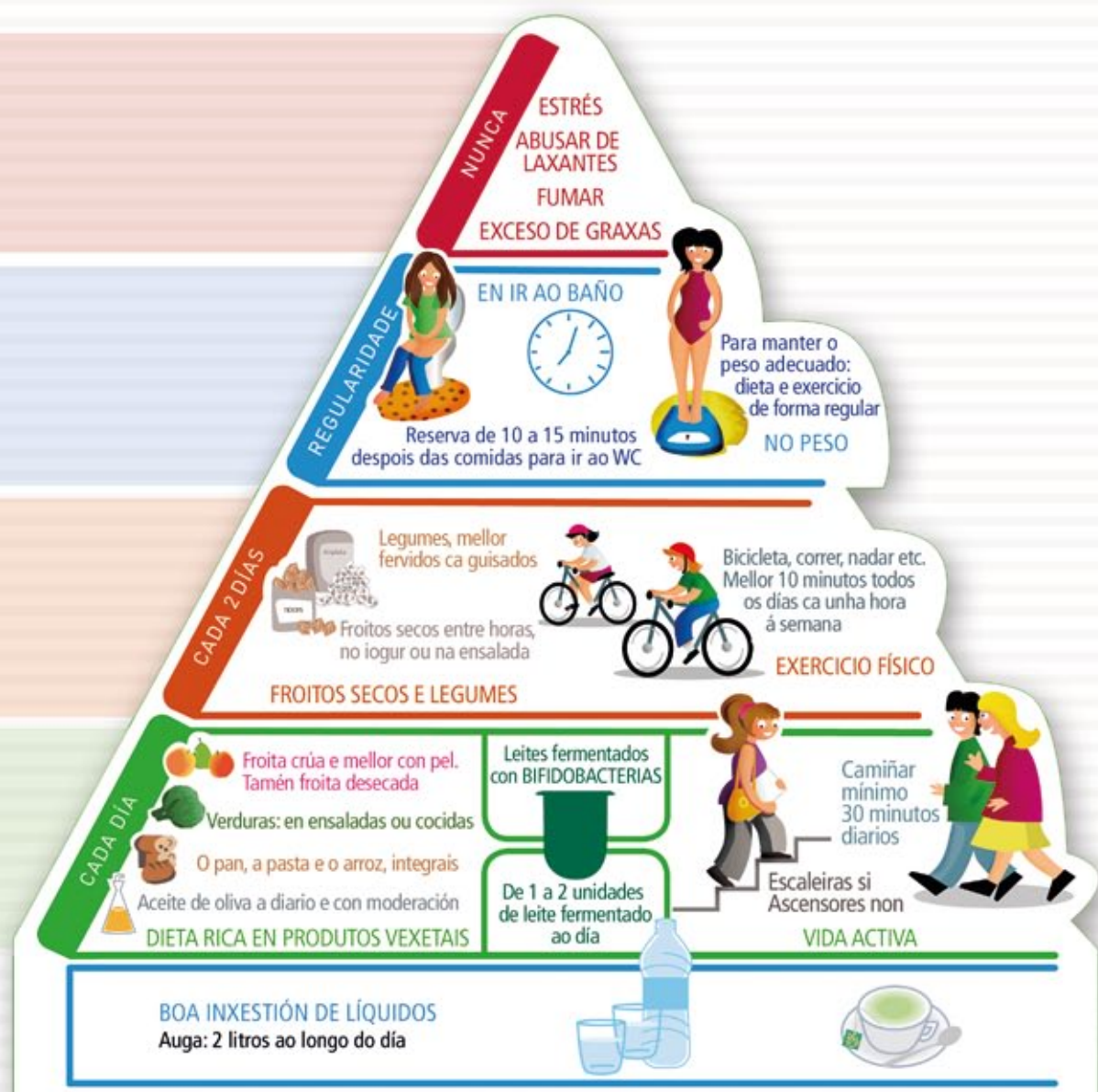
**Torrada de pan integral con queixo fresco e marmelo.**

*Ingredientes:* 60 g de pan, 50 g de queixo e 50 g de marmelo.



\* Col lombarda con piñóns

# Pirámide do benestar dixestivo



# Recomendacións

Para manter un bo hábito intestinal son necesarios, ademais da **fibra**, a **actividade física** regular e unha adecuada **hidratación**.

A adquisición dos **hábitos alimentarios** comeza na idade preescolar e consolídase na etapa escolar. Non esquezas que a familia desempeña un papel fundamental para a aprendizaxe dos ditos hábitos.

Recorda que as **froitas e verduras** conteñen, ademais da fibra, antioxidantes e outros elementos moi beneficiosos para a saúde.

Os **cereais integrais** son recomendables, ademais de polo seu contido en fibra, pola súa maior riqueza en vitaminas e minerais.



