

Recetario Fresubin® 2 kcal DRINK NEUTRO

Volumen 2

¡4 RECETAS!
¡Todo el sabor!



Ñoquis con salsa de tomate

Receta elaborada por **Fundación Alicia**

INGREDIENTES

-  • 200 ml de Fresubin® 2 kcal DRINK NEUTRO
-  • 60 g de copos de patata
-  • 30 g de queso manchego rallado
-  • 70 g de tomate frito
-  • Nuez moscada
-  • Orégano fresco picado
-  • Sal
-  • Pimienta
-  • Aceite de oliva virgen extra



x1



Ingredientes para elaborar 1 ración

ELABORACIÓN:



Mezclar en un bol 150 ml de Fresubin con los copos de patata, condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Dejar hidratar durante un minuto para poder formar una masa.



Dar forma a los ñoquis con las manos y colocarlos en un plato. Reservar.



Mezclar el tomate frito con los 50 ml de Fresubin restantes, agregar un chorro de aceite de oliva virgen extra, sal pimienta y orégano fresco.



Agregar la salsa al plato de los ñoquis y calentar en el microondas durante 30 segundos.



Servir con el queso rallado por arriba.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| Energía | Proteína | Lípidos | CHO | Fibra |
|-------------|----------|---------|---------|--------|
| 646.18 kcal | 29 g | 31.52 g | 61.63 g | 5.14 g |



Queso fresco

Receta elaborada por **Fundación Alicia**

INGREDIENTES

-  · 200 ml de Fresubin® 2 kcal DRINK NEUTRO
-  · 65 ml de leche
-  · 80 g queso curado rallado
-  · 6 g de gelatina en láminas



x2



Ingredientes para elaborar 2 raciones

ELABORACIÓN:



Colocar las láminas de gelatina en un bol con agua durante unos minutos hasta hidratar.



Colocar la leche con el queso rallado en un bol apto para microondas. Calentar durante 30 segundos.



Ecurrir la gelatina y mezclarla con ayuda de un batidor con la leche y el queso hasta que se disuelva por completo.



Agregar el Fresubin y triturar con un brazo eléctrico hasta homogeneizar.



Distribuir la preparación en moldes según la forma que deseemos darle y llevar a la nevera durante 3 horas aproximadamente o hasta que cuaje.



Desmoldar y servir.

* Observaciones:

- Podemos cortar la mitad de la elaboración como si se tratara de lonchas de queso y acompañarlas de unas tostadas de pan con tomate y aceite.
- La otra ración se puede utilizar en taquitos como el queso fresco que acompaña una ensalada o en cualquier otra elaboración que nos apetezca y combine.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| Energía | Proteína | Lípidos | CHO | Fibra |
|-------------|----------|---------|--------|-------|
| 398.45 kcal | 24.99 g | 22.5 g | 23.9 g | --- |



Chocolate con churros

Receta elaborada por **Fundación Alicia**

INGREDIENTES

-  · 200 ml de Fresubin® 2 kcal DRINK NEUTRO
-  · 100 g de chocolate negro
-  · 2 churros



x1



Ingredientes para elaborar 1 ración

ELABORACIÓN:



Fundir el chocolate a baño maría o en el microondas a máxima potencia, en intervalos de unos diez segundos y removiendo hasta que se funda por completo.



Ir agregando el Fresubin poco a poco con ayuda de un batidor hasta incorporarlo por completo. Si es necesario, colocar la mezcla durante diez segundos en el microondas hasta que quede una salsa homogénea.



Servir con los churros.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| Energía | Proteína | Lípidos | CHO | Fibra |
|-----------|----------|---------|----------|---------|
| 1041 kcal | 28.1 g | 57.34 g | 102.94 g | 12.73 g |



Untable estilo hummus

Receta elaborada por **Fundación Alicia**

INGREDIENTES

-  · 200 ml de Fresubin® 2 kcal DRINK NEUTRO
-  · 30 g de garbanzos cocidos
-  · 20 g de semillas de sésamo
-  · 15 g avellanas tostadas
-  · 15 g almendras tostadas
-  · 20 g de tahini
-  · 1/2 limón
-  · Sal
-  · Pimienta
-  · 100 g de bastones de apio y zanahoria

x2



Ingredientes para elaborar 2 raciones



ELABORACIÓN:



Colocar en un vaso triturador los garbanzos, las almendras, las avellanas y los condimentos. Triturar.



Agregar el Fresubin y triturar de nuevo hasta obtener una pasta homogénea.



Servir con los bastoncitos de vegetales.

* Observaciones:

· Con estas cantidades obtendríamos un bol que repartiríamos en dos tomas, con los bastoncitos de verduras para dipear o bien con unas tostadas como si fuera un untable.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| Energía | Proteína | Lípidos | CHO | Fibra |
|-------------|----------|---------|---------|-------|
| 392.65 kcal | 17.2 g | 22.49 g | 33.09 g | 6.7 g |



Fresubin® 2 kcal DRINK

Un nuevo concepto en suplementación oral **imperceptible y versátil para nutrir** a tus pacientes facilitando su adherencia

FÁCIL INTEGRACIÓN EN LA DIETA

Fresubin® 2 kcal / Fibre DRINK permite:

- Enriquecer la alimentación del paciente a lo largo del día
- Evitar tomas extras
- Mejorar adherencia, cumplimiento y persistencia

↓
Alineación en objetivo terapéutico

| Producto | Presentación | Sabor y C.N. |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------|
| Fresubin® 2kcal DRINK | Caja 24 Easybottle de 200ml | Neutro (505155) |
| Fresubin® 2kcal Fibre DRINK | Caja 24 Easybottle de 200ml | Neutro (505156) |

VERSATILIDAD

Fresubin® 2 kcal / Fibre permite:

- Recuperar sabores tradicionales
- Establecer diferentes entornos de consumo
- Respetar las preferencias del paciente: sabor, textura, temperatura...

↓
Incorporación del área emocional a la nutricional

