Dos recetas para tener una vista de lince

Dos recetas para tener una vista de lince



Vigilar nuestra dieta es indispensable para disfrutar de una buena salud ocular. El exceso de grasas saturadas, azúcar y sal no le hace ningún bien a nuestra vista, pero **alimentos antioxidantes** como la zanahoria, el tomate y el pimiento rojo ayudan a preservarla. Otros aliados son:

- Frutas como el melón, la naranja, las uvas y el kiwi.
- Verduras como el calabacín, el bócoli, las espinacas y las coles.

- El pescado azul
- Los frutos secos.

Hoy te proponemos dos recetas deliciosas que te ayudarán a mimar un poco tu vista. Por supuesto, no podía faltar una receta con zanahoria y, en segundo lugar, te animamos a darte un capricho y preparar una rica pizza. Sigue leyendo:

- Empezamos con un **puré de zanahoria y menta**. Esta hortaliza rica en **betacaroteno**, el pigmento que le da ese color anaranjado, cuida los ojos y la piel y mantiene en alerta nuestras defensas. Una receta sin gluten ni lactosa, cardiosaludable, ligera y que solo te aportará 150 calorías por ración. ¡Ideal para mantener la línea!
- Con una pizza de sardinas conseguirás sacarle todo el partido a este pescado azul fuente de ácidos grasos saludables y calcio. Puesto que es un plato más calórico (630 calorías por ración) es perfecto para tomarlo de modo ocasional. Te aconsejamos que lo incluyas en la dieta de los más pequeños: una receta de capricho pero muy beneficiosa.

Ahora ya lo sabes... ¡Disfruta de una vista de lince!

Etiquetas

pizza de sardinas
puré de zanahoria y menta
ácidos grasos saludables
grasas saludables
pescado azul
Induction Pro

Deja tu comentario

Su nombre			
E-mail			
Comentario			

Acerca de formatos de texto

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar