

# RECETA ADAPTADA PARA LA DISFAGIA

## NUTRICIÓN

> Hidratación



# Hidratación

#1

## Agua aromatizada con frutos rojos, canela y limón

1 persona      Calorías/persona

**5 min.**

**0kcal**

Refrescantes y sencillas. Una receta rápida que querrá repetir una y otra vez. Añada más agua según sus preferencias. Saque el máximo provecho a los ingredientes, reutilizándolos en batidos, tés, etc.



### Preparación

Primero, corte la cáscara del limón; después, ponga en un vaso o una jarra de agua todos los ingredientes y déjelos en infusión. Cuele el preparado y añada la goma xantana. Mezcle bien hasta obtener la consistencia deseada. Sirvalo frío.

### Ingredientes

- 1 cáscara de limón
- 200 ml de agua
- 1 rama de canela
- 30 g de frutos rojos al gusto
- 3 g de goma xantana



YUM

# Hidratación

## #2 Infusión de jengibre, hierbabuena y canela

1 persona      Calorías/persona

**5 min.**      **0kcal**

Esta receta promete calentar los días más fríos, con aromas coloridos y frescos. Puede añadir más agua y guardar la bebida en una jarra térmica, para tomarla a lo largo del día. Saque el máximo provecho a los ingredientes, reutilizándolos en batidos, tés, etc.



### Preparación

Primero corte la rodaja del jengibre; después, ponga todos los ingredientes en un vaso o una garra con agua caliente y déjelos en infusión. Espere hasta sentir que los aromas están bien acentuados. Cuele el preparado y añada la goma xantana. Mezcle bien hasta obtener la consistencia deseada.

### Ingredientes

- 1 rodaja de jengibre fresco
- 4 hojas de hierbabuena fresca
- 1 rama de canela
- 200 ml de agua caliente
- 3 g de goma xantana



# Hidratación

## #3 Caldo aromático de espinacas

1 persona ······ Calorías/persona

**10 min.** ······ **0kcal**

Un caldo versátil y nutritivo, que intensifica el frescor de las hierbas aromáticas. Saque el máximo provecho de los ingredientes, utilizándolos en cremas o purés.



### Preparación

Primero lave las pieles, los tallos de las verduras y las hierbas aromáticas. Ponga todo en una olla con agua hirviendo. Cuele el preparado y retire las pieles, para quedarse con un caldo colado aromático.

Cueza la cebolla y el bulbo del apio/boniato en parte del caldo. Cuando ya estén cocidos, triture todo hasta obtener un preparado homogéneo y más espeso. Si fuera necesario, cuele de nuevo para retirar los pequeños sedimentos o grumos.



### Ingredientes

- Piel de cebolla y ajo (bien lavadas)
- 200 ml de agua
- Tallos de perejil o cilantro (bien lavados)
- Cardamomo
- 1 rama de citronela
- 50 g de tallos de espinacas
- 50 g de bulbo de apio/boniato
- 1/4 de cebolla

**Nota:** Si necesita un preparado todavía más espeso, puede añadir más apio. Pruebe también a mezclar diferentes hierbas aromáticas y especias en la base del caldo, para diversificar los sabores.

# Hidratación

## #4 Gelatina de manzana y frutos rojos

4 personas | fibra/persona | calorías/persona | proteína/persona  
**20 min.** | **2g** | **30kcal** | **1g**

Naturalmente dulce, e incluso va muy bien para alegrar el postre o la merienda. Una forma sencilla y diferente para mantener la hidratación.



### Preparación

Primero, ponga al fuego en una olla la manzana con los frutos rojos, la rama de canela, la ralladura y el zumo de limón con un poco de agua. Deje que se cueza todo y triture hasta obtener un puré homogéneo.

En una olla con agua hirviendo a fuego lento, eche el agar-agar y mezcle bien hasta que se disuelva totalmente. Deje que hierva durante 2 minutos.

Retírelo del fuego y mezcle el puré de frutas. Deje que se enfríe el preparado y, después, guárdelo en la nevera hasta que se solidifique.

### Ingredientes

- 100 g de frutos rojos (moras, frambuesas, arándanos)
- 1 manzana
- 1 rama de canela
- 1 limón para ralladura y zumo
- 2 hojas de agar-agar
- 500 ml de agua

**Nota:** Para la disfagia, el agar-agar es una mejor opción, dado que ayuda a mantener la consistencia frecuente de la gelatina a lo largo de la deglución. La hoja de gelatina se funde con la temperatura corporal en la cavidad oral, que se convierte en líquido rápidamente, lo que podría dar lugar a una aspiración en el acto de la deglución y, como consecuencia, una neumonía por aspiración.

# Hidratación

## #5 Gelatina de café

4 personas | fibra/persona | calorías/persona | proteína/persona  
**20 min.** | **0g** | **30kcal** | **1g**

Una excelente alternativa para terminar sus comidas. Sabrosa e hidratante, muy fácil de preparar y conservar. Vamos a ello.



### Preparación

Primero prepare el café. Después, póngalo en una olla con el agua hasta que esté bien caliente. Añada el agar-agar, disuelva bien y déjelo en el fuego hasta que comience a hervir. Deje que hierva durante 2 minutos. Si quiere, puede añadir la rama de canela para aromatizar.

Retírelo del fuego y eche el preparado en un recipiente (o en varios individuales), deje enfriar, y guárdelo en la nevera hasta que se solidifique.

**Nota:** Para la disfagia, el agar-agar es una mejor opción, dado que ayuda a mantener la consistencia frecuente de la gelatina constante a lo largo de la deglución. La hoja de gelatina se funde con la temperatura corporal en la cavidad oral, que se convierte en líquido rápidamente, lo que podría dar lugar a una aspiración en el acto de la deglución y, como consecuencia, una neumonía por aspiración.



### Ingredientes

- 1 cucharada de café soluble (10 g)
- 2 g de agar-agar
- 500 ml de agua
- 1 rama de canela (opcional)



Estas recetas se han elaborado en colaboración con la Dra. Diana Miranda, nutricionista especializada en trastornos neurodegenerativos; la Dra. Rita Cardoso, logopeda especializada en problemas asociados a la enfermedad de Parkinson y otros trastornos del movimiento; y el chef Fábio Bernardino.