

Ingredientes esenciales para la preparación de comidas saludables

para el corazón

Para una preparación de comida saludable sin complicaciones, asegúrate de tener una despensa abastecida. Tener algunos ingredientes básicos en tus alacenas, así como el refrigerador y el congelador, te ahorran tiempo y preocupación en las ocupadas noches de la semana e incluso en los fines de semana cuando no tienes tiempo para ir al supermercado.





Alacenas y despensa

- Utiliza ingredientes para "armar una cena": frijoles enlatados o secos, como habichuelas, frijoles negros, de lima, o de canelini, atún enlatado, atún enlatado o envasado, salmón y pollo; salsa para espagueti
- Verduras enlatadas: para guarniciones sencillas y agregar a sopas y salsas
- Granos enteros: arroz integral, avena, cuscús, trigo burgol y quinua; pastas de grano entero, panes y tortillas (guarda pan y tortillas adicionales en el congelador); harina integral o harina de maíz para hornear
- Aceites de cocina: aceites vegetales no tropicales, como de oliva, canola y maíz
- Frutos secos, semillas y mantequillas a base de frutos secos: para salteados y guarniciones (y aperitivos sabrosos)
- ✓ Caldos: de pollo, carne o verduras bajos en sodio, sin grasa; para hacer sopas
- Hierbas y especias secas: mantén una variedad a mano y compra o crea mezclas de condimentos sin sal



Refrigerador y congelador

- Proteínas: filetes de pescado no apanados, pechugas de pollo sin piel, carnes magras o extra magras; tofu
- Productos lácteos: leche semidescremada y descremada, yogur y queso
- Margarina suave: hecha con aceite vegetal no hidrogenado y sin grasas trans
- ✓ Verduras y frutas congeladas: elige una amplia variedad (muchos colores) sin salsas saladas ni jarabes azucarados



Compara las etiquetas nutricionales

- Elige productos con las cantidades más bajas de sodio, azúcares añadidas y grasas saturadas, y sin grasas trans
- ✓ Busca el distintivo Heart-Check para identificar fácilmente alimentos que forman parte de una dieta saludable



Healthy Foods Champion:



Para obtener más consejos, visita heart.org/HealthyForGood.