



ENbrace® Drink
Libro de Cocina

INTRODUCCION

Los alimentos juegan un papel importante en la vida de las personas y comer la cantidad adecuada de alimentos nutritivos siempre tiene un efecto positivo en su calidad de vida. Esto se aplica aún más a los pacientes que sufren desnutrición.

Un buen estado nutricional equivale a una mejor tolerancia al tratamiento y mejores resultados y, por lo tanto, una recuperación más rápida. También previene algunas de las comorbilidades asociadas con la desnutrición.

Cuando los equipos de atención médica brindan consejos médicos y dietéticos a los pacientes, el enfoque debe ser mejorar su estado nutricional sin cambios drásticos en la dieta. No solo deben considerar determinados alimentos y suplementos nutricionales orales, sino que también deben tener en cuenta aspectos como las preferencias y el gusto del paciente, su disposición a aceptar ciertos tipos de alimentos y las cuestiones de tolerancia individual.

Si eres un paciente, sigue estos sencillos pasos para crear sabrosas recetas con nuestro suplemento nutricional oral ENbrace® Drink, que está disponible en varios sabores, para mejorar tu estado nutricional y recuperar tu energía y fuerza. Mejora tu calidad de vida; disfruta y bon appétit!.

RISOTTO DE MOTE AL CURRY

COCO PIÑA



INGREDIENTES

- 200 ml **ENbrace® Soup chicken-curry**
- 200 g de mote cocido
- 200 g filetito de pollo (opción con proteínas)
- 150 ml de leche de coco
- 2 rodajas de piña
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cda de curry en polvo o pasta
- 1 cda de jengibre rallado
- 1 rama de canela
- 1 limón sutil
- Cilantro fresco
- Coco rallado y mani tostado picado (opcional)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN

- Energía: 442 kcal
- Proteína: 32,8 g
- Carbohidratos: 57,7 g
- Grasa: 9,7 g



CREMA DE ARVEJAS Y MENTA CON CAMARONES SALTEADOS EN BROCHETAS



INGREDIENTES

- 250 grs de arvejas
- 200 ml de Nutricomp chicken curry soup
- 1 chalota
- 1 cebolla
- 15 ml de crema
- Aceite de oliva
- Caldo de verduras
- Mascarpone
- Menta fresca
- 4 camarones (opcionales)
- Sal,pimienta

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN

- Energía: 335 kcal
- Proteína: 16,5 g
- Carbohidratos: 38,2 g
- Grasa: 12,4 g



Trifle de frambuesas



INGREDIENTES

Crema pastelera
150 grs de azúcar
75 cl de harina
2 huevos
300 ml de leche
200 ml Nutricomp drink plus Frutilla

150 grs de frutillas
150 grs de frambuesas
Menta fresca
Albahaca fresca
200 grs de granola sin azúcar
1 limón

500 grs de crema para Chantilly (opcional)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN

Energía: 392 kcal

Proteína: 11,8 g

Carbohidratos: 74 g

Grasa: 6,5 g



Donde Comprar ?

STOMABAGS

<https://www.stomabags.cl/nutricion-enteral>

Tel: 2 3210 4311

NUTRIHOUSE

José Manuel Infante 1098, Providencia

Tel: 2 3277 5785

WhatsApp: +569 4447 3078



B | BRAUN
SHARING EXPERTISE

ENbrace®



B. Braun Medical | Hospital Care | Chile