



Recetas

Especialmente elaboradas para personas con Diabetes



1

RECETAS CON CARNE

Pollo con salsa de mostaza

Ingredientes: Pollo 1 unidad | Pimienta | Bouquet garní (ramillete de hierbas aromáticas y especias que agregan aroma y sabor durante la cocción) | Cebolla 1 unidad | Clavo de olor unos trozos | Ramita de tomillo 2 unidades | Hojas de laurel 1 unidad. Salsa de mostaza: Ralladura de 1 limón | Jugo de 1 limón | Diente de ajo picado 1 | Mostaza 2 cucharadas soperas.

Preparación

1. Disponer el pollo sobre una tabla, retirarle toda la piel y grasa visible.
 2. Colocarlo en un recipiente.
 3. Mezclar todos los ingredientes de la salsa y rociar el pollo.
 4. Colocar en la cavidad del pollo, el bouquet garní, la cebolla pinchada con clavo de olor y el tomillo.
 5. Cocinar en horno caliente por una hora aproximadamente, rociando con la salsa cada 15 minutos.
- Trozar en 8 porciones y servir.

Calorías por porción: 250. Contenido en Sodio: 160 mg.

Colita de cuadril mechada

Ingredientes: Colita de cuadril 1 unidad | Perejil picado 3 cucharadas | Zanahoria rallada 3 cucharadas | Cebolla de verdeo picada 2 cucharadas | Salvado de avena 1 cucharada | Pimienta c/n | Nuez moscada c/n | Jengibre en polvo 1 pizca.

Preparación

1. En una cacerola saltear con rocío vegetal, las cebollas y las zanahorias hasta que estén tiernas, si es necesario se puede agregar caldo de verduras.
2. Apagar el fuego y agregar el perejil picado y el salvado de avena.
3. Condimentar con pimienta, nuez moscada y jengibre.
4. Retirar toda la grasa visible de la colita, hacer un corte profundo en el centro, a lo largo. Rellenar y coser el extremo.
5. Llevar a horno moderado, previamente precalentado, rociando con caldo de verduras.

Calorías por porción: 380. Contenido en Sodio: 200 mg.

Carré de cerdo agridulce

Ingredientes: Carré de cerdo totalmente desgrasado 1 unidad | Jengibre en polvo.

Relleno: Peras 1 unidad mediana | Manzanas verdes 1 unidad mediana | Ciruelas desecadas 2 unidades | Jugo de 1 naranja | Ralladura de ½ naranja | Pimienta c/n.

Preparación

1. Pelar las frutas y cortarlas en pequeños cuadraditos, saltear en sartén con rocío vegetal.
2. Colocarlas en un recipiente y rociar con el jugo y la ralladura de naranjas. Pimentar.
3. Tomar el carré, previamente desgrasado y condimentarlo con el jengibre.
4. Realizarle una perforación a lo largo para poder rellenarlo.
5. Rellenar con las frutas y coser.
6. Llevar a horno precalentado y cocinar hasta que esté listo.
7. En caso de ser necesario se puede rociar con el jugo remanente del macerado de frutas.

Calorías por porción: 322. Contenido en hidratos de carbono: 14 gramos. Contenido en Sodio: 200 mg.

Abadejo delicioso

Ingredientes: Blanco de puerros 1 unidad en finas rebanadas | Zucchini (zapallito alargado) 1 unidad en finas rebanadas con su cáscara | Berenjena 1 unidad en finas rebanadas con su cáscara | Pimienta c/n | Lomos de abadejo 600 g | Tomates perita 2 unidades pelados | Ajo 3 dientes | Perejil picado 2 tazas | Rocío vegetal c/n | Aceite de oliva.

Preparación

1. Saltear las verduras con rocío vegetal en una sartén que pueda ir al horno.
2. Incorporar los lomos de abadejo a la preparación y pimentar.
3. Llevar la sartén a horno moderado, previamente precalentado, durante 10 minutos aproximadamente.
4. Cortar los tomates al medio. Pelar los ajos y cortarlos en finas rebanadas. En un bol mezclar el perejil y el ajo.
5. Llevar a horno moderado, previamente precalentado, rociando con caldo de verduras.
6. Espolvorear la preparación y llevar a horno por 3 minutos más.
7. Una vez cocidos rociar con unas gotas de aceite de oliva.
8. Servir los abadejos sobre colchón de hortalizas.

Calorías por porción: 190.

2

RECETAS CON VEGETALES

Cazuela de Legumbres

Ingredientes: Cebolla 1 unidad pequeña | Ají rojo ½ unidad chica | Ají amarillo ¼ unidad | Tomate 1 unidad | Lentejas 400 g | Laurel 1 hoja | Caldo de verduras 3 tazas | Perejil un ramito | Puerro 1 pequeño | Blanco de apio picado ¼ taza | Zucchini (zapallito alargado) 1 unidad | Hinojo 1 unidad | Tomillo c/n | Pimentón 1 cucharadita | Romero una muy pequeña cantidad | Aceite 2 cucharadas.

Preparación

1. Pelar la cebolla y cortarla en cubitos. Proceder de igual forma con los ajíes, el puerro, el apio, el zucchini y el hinojo.
2. Cocinar durante 10 minutos.
3. Pelar el tomate y cortarlo en cubitos. Añadirlo a la preparación anterior.
4. Agregar las lentejas, el laurel y el caldo.
5. Condimentar con tomillo, pimentón y romero.
6. Cocinar durante 10 minutos.
7. Agregar 2 cucharadas de aceite. Servir.

Calorías por porción: 270. Contenido en hidratos de carbono: 40 gramos. Contenido en Sodio: 150 mg.

Rissoto de verduras

Ingredientes: Cebolla de verdeo 2 unidades | Chauchas 12 unidades | Hongos frescos variados 1 taza | Arroz integral 400 g | Laurel 2 hojas | Agua caliente 3 vasos aproximadamente | Calabaza 1 rebanada | Arvejas frescas previamente cocidas 1 taza | Pimienta c/n | Azafrán c/n | Rocío vegetal c/n.

Preparación

1. Descartar la parte más verde de la cebolla de verdeo, lavarla y picarla.
2. Limpiar las chauchas, descartar los hilos laterales y retirar las puntas.
3. Picarlas finamente y cortar en finas tiras el zapallo.
4. Poner a dorar los vegetales en una cacerola con rocío vegetal.
5. Picar los hongos frescos en láminas finas, agregarlos a la cacerola y rehogar durante 2 minutos.
6. Agregar el arroz, mezclar con los vegetales, incorporar el agua y revolver.
7. Incorporar las arvejas y el azafrán. Terminar la cocción. Servir.

Calorías por porción: 325.

Vinagreta de verduras

Ingredientes: Repollo blanco 1 unidad pequeña | Laurel 1 hoja | Chauchas 20 unidades cortadas en trozos | Champiñones 10 unidades cortados en cuartos | Puerro 1 unidad picado | Cebolla de verdeo 3 unidades picadas | Ajo 2 dientes en finas rebanadas | Ají tipo Calahorra 1 unidad | Perejil picado 1 cucharada | Vinagre blanco ¼ de pocillo | Aceite ¼ de pocillo | Pimienta c/n.

Preparación

1. Separar las hojas del repollo y cocinarlas al vapor (en vaporiera o cacerola) con la hoja de laurel y la taza de agua.
2. Limpiar las chauchas y cocinarlas.
3. Lavar los champiñones y cortarlos en cuartos.
4. Agregarlos a la parte superior de la vaporiera.
5. Cocinar durante 5 minutos.
6. Condimentar. Reservar.

Vinagreta

1. Lavar las cebollas de verdeo, retirando la parte más dura.
2. Pelar y picar el ajo.
3. Lavar el ají y cortarlo en cuadraditos.
4. Mezclar en un bol el verdeo, el perejil y el ajo.
5. Condimentar.
6. Cubrir las hortalizas con esta preparación.

Calorías por porción: 450.

Ensalada de espinacas y choclo

Ingredientes: Espinacas crudas ½ paquete | Zanahorias 2 unidades pequeñas | Champiñones 6 unidades | Nueces 2 unidades | Choclo ½ unidad | Blanco de ave 50 g | Mostaza 1 cucharada | Jugo de limón 2 cucharadas | Aceite 1 cucharada | Pimienta c/n.

Preparación

1. Lavar las hojas de espinacas y secarlas.
2. Cortarlas en finas juliana.
3. Rallar las zanahorias.
4. Cortar los champiñones en finas rebanadas.
5. Cocinar el choclo en agua.
6. Cocinar el pollo a la parrilla.
7. En un bol colocar la mostaza, el aceite, el jugo de limón y la pimienta. Mezclar muy bien.
8. Colocar sobre una fuente en forma de círculo las espinacas, las zanahorias y el pollo. Hacia el centro colocar el pollo y los champiñones mezclados con las nueces.
9. Rociar con la mezcla de mostaza, aceite, limón y pimienta. Servir.

Calorías por porción: 225. Contenido en hidratos de carbono: 20 gramos. Contenido en Sodio: 250 mg.

Ensalada Mediterránea

Ingredientes: Brócolis 1 taza | Tomates cherry 1 taza | Aceitunas 5 unidades | Albahaca c/n | Daditos de queso magro ½ taza | Aceite de oliva 1 cucharada | Jugo de limón unas gotas | Pimienta c/n.

Preparación

1. Cocinar los brócolis en agua.
2. Lavar los tomates cherry, colocarlos en un recipiente y agregar las hojas de albahaca cortadas finamente junto con el aceite y el queso, dejar reposar unos instantes.
3. En un bol colocar los brócolis tibios, agregarles las aceitunas cortadas al medio, los tomates, el queso y la albahaca.
4. Pimentar, mezclar y servir.

Calorías por porción: 160. Contenido en Sodio: 350 mg.

Berenjenas gratinadas

Ingredientes: Cebolla 1 unidad mediana | Berenjena 1 grande | Calabaza 1 rebanada | Zucchini (zapallito alargado) 1 unidad | Ricota 4 cucharadas | Huevo 1 unidad | Queso magro rallado 1 cucharada | Aceite de oliva o canola 1 cucharada | Orégano c/n | Pimienta c/n | Pimentón una pizca.

Preparación

1. Lavar bien las berenjenas y cortarlas por la mitad a lo largo.
2. Hacer con el cuchillo unos cortes en diagonal, pincelar con aceite y condimentar con orégano y pimentón.
3. Colocar las berenjenas sobre una placa para horno y cocinar a horno moderado durante 20 minutos.
4. Con una cuchara ahuecarlas para retirarles la pulpa.
5. En una cacerola rociada con rocío vegetal, colocar la cebolla, la calabaza en trocitos muy pequeños y el zucchini, luego cocinar.
6. A la pulpa de la berenjena agregarle el resto de los vegetales cocidos, la ricota, el huevo y condimentar.
7. Rellenar las medias berenjenas.
8. Llevar a horno.
9. Espolvorear con una cucharada de queso.

Calorías por porción: 135. Contenido en Sodio: 170 mg.

Tarta de tomates y cebolla

Ingredientes: Masas para tarta 2 unidades | Tomates maduros 4 unidades | Albahaca 10 hojitas | Cebolla 1 unidad | Huevos 3 unidades | Salsa blanca 1 taza | Aceite de oliva 1 cucharada | Pimienta c/n | Nuez moscada c/n.

Preparación

1. Lavar bien los tomates y cortarlos a la mitad.
2. Distribuirlos en una placa para horno.
3. Lavar las hojas de albahaca, picarlas y espolvorear con ellas los tomates, pincelar los tomates con aceite.
4. Llevarlos a horno moderado durante 1 hora, retirarlos y dejarlos enfriar.
5. Pelar la cebolla, cortarla en finas tiras y rehogarlas en sartén con rocío vegetal hasta que queden blandas. Si es necesario agregar caldo de verduras.
6. Poner los tomates fríos encima de la masa y aplastarlos con un tenedor para que queden bien extendidos en la base.
7. Batir los huevos con batidor de alambre y agregar la salsa blanca.
8. Extender la cebolla sobre los tomates, verter la salsa con el huevo y llevar a horno moderado, previamente precalentado, durante 30 minutos.
9. Servir frío-caliente.

Calorías por porción: 300. Contenido en hidratos de carbono: 24 gramos. Contenido en Sodio: 500 mg.

Tarta de brócoli

Ingredientes: Disco para tarta 1 unidad | Tomates 4 unidades | Cebolla de verdeo 1 unidad | Brócoli limpio 300 g | Huevos 4 unidades | Salsa blanca ½ taza | Pimienta c/n | Nuez moscada c/n.

Preparación

1. Saltear en sartén con rocío vegetal la cebolla de verdeo bien picada. Pimentar.
2. Agregar los tomates cortados en cubitos pequeños.
3. Hervir en abundante agua los brócolis.
4. Mezclar la cebolla de verdeo, los tomates y los brócolis. Condimentar con pimienta y nuez moscada.
5. Agregar 2 cucharadas de aceite.
6. Batir los huevos, mezclar con la salsa blanca e incorporar las verduras.
7. Colocar en masa para tarta.
8. Hornear y servir caliente.

Calorías por porción: 130. Contenido en hidratos de carbono: 12 gramos. Contenido en Sodio: 240 mg.

Moñitos con salsa de espinaca

Ingredientes: Ají morrón ¼ de unidad chica | Cebolla de verdeo 1 unidad | Ajo 1 diente | Salsa blanca ½ taza | Fideos moño 250 g | Espinaca 1 taza grande | Pimienta c/n | Nuez moscada c/n.

Preparación

1. Cortar las cebollas y el ají en trozos bien pequeños, picar el diente de ajo.
2. Cocinar en sartén con rocío vegetal, agregar las espinacas cortadas en juliana. Cocinar brevemente.
3. Condimentar con pimienta y nuez moscada.
4. Procesar la preparación con la salsa blanca.
5. Cocinar la pasta y retirar cuando esté al dente.
6. Colocar la pasta en un bol y agregar la preparación de espinaca.
7. Pimentar.
8. Servir caliente.

Calorías por porción: 335. Contenido en hidratos de carbono: 55 gramos. Contenido en Sodio: inferior a 100 mg.

Lasagna de verduras

Ingredientes: Berenjena 1 unidad | Zucchini (zapallito alargado) 1 unidad | Tomate 1 unidad grande | Albahaca unas hojas | Pimienta c/n | Tomillo c/n | Orégano c/n | Aceite de oliva 2 cucharadas | Panqueques 3 unidades | Salsa de tomate | Queso magro rallado 1 cucharada.

Preparación

1. Grillar las hortalizas en el horno, pinceladas con aceite de oliva y condimentadas con pimienta y tomillo.
2. Una vez listas, cortarlas en finos cubos.
3. Realizar una torre intercalando panqueques y las hortalizas grilladas.
4. Cubrir con salsa de tomate, orégano y queso rallado.
5. Llevar al horno por unos minutos.
6. Servir frío o caliente.

Calorías por porción: 300. Contenido en hidratos de carbono: 30 gramos.

Empanadas de verduras

Ingredientes: Espinaca 1 atado | Acelga 1 atado | Zanahorias medianas 2 unidades | Blanco de puerros picados 3 unidades | Queso tipo fresco 100 g | Tapas para empanadas 16 unidades | Huevo batido 1 unidad | Espárragos verdes cocidos 16 unidades.

Preparación

1. Lavar las espinacas y blanquearlas.
2. Escurrirlas apretándolas para retirarles el agua. Picarlas y reservarlas.
3. Lavar las hojas de acelga, blanquearlas, escurrirlas, picarlas y reservarlas.
4. Limpiar los puerros y cortarlos en finas rodajas.
5. Pelar las zanahorias y cocinarlas en agua hirviendo hasta que estén tiernas.
6. Cortarlas en cubitos pequeños y reservarlas.
7. Cocinar los puerros en sartén con rocío vegetal. Mezclar con las verduras hervidas y agregar el queso.
8. Rellenar las empanadas. Cocinarlas.
9. Servir con punta de espárragos.

Calorías por empanada: 120. Contenido en hidratos de carbono: 15 gramos. Contenido en Sodio: 250 mg.

NOTA: de acuerdo al tamaño de las tapas, puede variar el contenido en hidratos de carbono. Usted puede leer la etiqueta y confirmar el valor de la que desea comprar.

Ensalada con pasta fría

Ingredientes: Berenjenas ½ unidad | Zucchini (zapallito alargado) ½ unidad | Aceitunas negras 20 g | Fideos tirabuzón secos 40 g | Queso de máquina rallado 4 cucharaditas tipo té | Aceite de oliva 1 cucharada tipo postre | Pimienta negra c/n.

Preparación

1. En una placa para horno, colocar las berenjenas y los zucchinis cortados en rebanadas con sus cáscaras. Pincelar con aceite de oliva y pimientar.
2. Llevar a horno para grillar.
3. Una vez listas, retirar, dejar enfriar y cortar en cuadraditos pequeños y reservar.
4. Cocinar la pasta en abundante agua, retirar de la cocción cuando está al dente y sumergir en un recipiente con agua con hielo. Refrigerar.
5. Colocar en un bol la pasta fría y las hortalizas grilladas.
6. Agregar las aceitunas cortadas en finas rebanadas, previamente descarozadas.
7. Mezclar y servir espolvoreando con el queso rallado.

Calorías por porción: 330. Contenido en hidratos de carbono: 30 gramos. Contenido en Sodio: 300 mg.

Huevos a la Reina

Ingredientes: Cebollas de verdeo 3 unidades | Tomates 3 unidades | Extracto de tomate ½ taza | Aceite de oliva 1 cucharada | Huevos 4 unidades | Perejil picado 3 cucharadas | Pan 4 rebanadas | Tomillo c/n | Orégano c/n.

Preparación

1. Picar la cebolla de verdeo, desechando previamente la parte más dura.
2. Cocinar en cacerola con rocío vegetal, hasta que se dore.
3. Cortar los tomates en cubitos y añadirlos a la olla.
4. Cocinar todo diez minutos a fuego medio.
5. Cuando las verduras estén cocidas agregar el extracto de tomate. Mezclar.
6. Condimentar con orégano y tomillo.
7. Agregar 1 cucharada de aceite de oliva.
8. Hacer cuatro huecos con la cuchara y colocar un huevo en cada uno.
9. Espolvorear con perejil. Tapar la cacerola y dejar cocinar los huevos.
10. Retirar y servir sobre una rebanada de pan integral con granos enteros.

Calorías por porción 135. Contenidos en carbohidratos: 10 gramos. Contenido en Sodio: 200 mg.

Pasta con coliflor al romero

Ingredientes: Coliflor 1 unidad | Pimienta blanca en granos c/n | Tomates cherry 100 g | Dientes de ajo 2 unidades | Romero fresco unas ramitas | Fideos tirabuzón 250 g | Aceite 2 cucharadas | Agua para hervir la pasta.

Preparación

1. Colocar en una cacerola con agua los granos de pimienta y el coliflor.
2. Cocinar durante 10 minutos.
3. Pelar los dientes de ajo, cortarlos en finas rebanadas y saltear en sartén con rocío vegetal. Agregar los tomates cherry y saltearlos durante 2 minutos más.
4. Colocar el coliflor sobre los tomates cherry, saltear unos segundos agregando romero y aceite.
5. Cocinar la pasta en abundante agua, hasta que esté al dente.
6. Escurrir y colocarla sobre el coliflor y los tomates.
7. Servir caliente.

Calorías por porción: 335. Contenido en carbohidratos: 55 gramos. Contenido en Sodio: inferior a 100 mg.

Espuma de peras

Ingredientes: Peras 500 g | Claras de huevo 2 unidades | Gelatina sin sabor 1 cucharada | Agua 50 cc | Edulcorante 2 sobres | Jugo de limón 1 cucharada.

Preparación

1. Pelar las peras y cocinarlas durante 5 minutos con un fondo de agua.
2. Triturar las peras, agregar el jugo de limón y el edulcorante.
3. Colocar la gelatina con agua, hidratar y llevar unos segundos al microondas hasta que se disuelva.
4. Batir las claras a punto nieve sobre baño de maría.
5. Mezclar el puré de peras con la gelatina y las claras batidas.
6. Verter en moldes y refrigerar.

Calorías por porción: 109. Contenido en hidratos de carbono: 25 gramos (por fruta mediana).

Mousse de frutos rojos

Ingredientes: Puré de frutos rojos 150 g | Claras a punto nieve 1 unidad | Crema bajas calorías 100 cc | Queso crema light 50 g | Yogur de vainilla descremado 60 g | Gelatina sin sabor 1 sobre de 7 g | Edulcorante en polvo 5 sobres.

Preparación

1. Batir las claras a nieve a baño de maría.
2. Hidratar la gelatina con el agua y disolver en microondas.
3. Agregar la crema al puré de frutas, la gelatina, el queso y el yogur.
4. Incorporar las claras en forma envolvente.
5. Refrigerar.
6. Servir.

Calorías por porción: 100. Contenido en hidratos de carbono: 3 gramos.

Brochette de frutas

Ingredientes: Frutillas 2 unidades | Duraznos $\frac{1}{4}$ de unidad | Peras 3 trozos pequeños | Bananas 3 rebanadas | Manzana $\frac{1}{4}$ de unidad | Mermelada de frutillas diet 1 cucharada | Gelatina diet 1 cucharada | Palitos de brochette.

Preparación

1. Cortar las frutas en trozos, preferentemente con sus cáscaras.
2. Rociar las bananas, manzanas y peras con unas gotas de jugo de limón para que no se oscurezcan.
3. Pinchar las frutas en el palito de brochette intercalando los colores.
4. Colocar la mermelada en un recipiente.
5. Preparar la gelatina según indicación del envase. Incorporar la gelatina a la mermelada.
6. Colocar las brochette en un plato para postre y cubrir con la preparación de mermelada.

Calorías por porción: 90. Contenido en hidratos de carbono: 25 gramos.

Crepes de frutos rojos

Ingredientes: Crepe 1 unidad | Frutos rojos $\frac{1}{2}$ taza | Frutillas 3 unidades | Rocío vegetal | Edulcorante 1 sobre | Chocolate amargo rallado 1 cucharadita tipo té.

Preparación

1. En una sartén rociada con rocío vegetal saltear las frutas.
2. Cuando comienzan a soltar el jugo retirar. Reservar.
3. Agregar el edulcorante.
4. Tomar el crepe y rellenarlo con las frutas tibias. Doblarlo al medio.
5. Colocar en un plato el crepe relleno sobre una cucharada del jugo de frutas remanente.
6. Decorar con chocolate.

Calorías por porción: 130. Contenido en hidratos de carbono: 30 gramos.



i

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Todas las recetas están elaboradas sin sal, la sal informada es la correspondiente a los alimentos que integran la preparación.
- Si usted incorpora sal, los valores de la misma en la preparación se incrementarán.
- Los alimentos contienen sal en su composición química naturalmente.
- La sal es cloruro de sodio, por lo tanto en estas recetas usted encontrará informado el contenido en sodio como sodio o sal.
- Los alimentos envasados, sobre todo los enlatados o encurtidos como las aceitunas, contienen sal como conservante.
- Las preparaciones que presentan cantidades muy bajas de sodio o hidratos de carbono no detallan esta información.
- Recuerde que las hierbas son una buena opción para dar sabor.
- Si utiliza alimentos frescos habitualmente reducirá la cantidad de sal de sus preparaciones.
- Las grasas saludables están presentes en los alimentos de origen vegetal como el aceite, siempre que se utilice en crudo.
- Si bien las grasas de las carnes son de origen animal y estarían ubicadas dentro de las que debemos comer en menor proporción, los alimentos que las contienen (carnes, huevos y quesos) también nos aportan otros nutrientes importantes como proteínas, hierro y calcio.
- Los pescados contienen grasas muy saludables por lo que es importante incluirlos 2 a 3 veces a la semana en la alimentación.
- La mayoría de las hortalizas contienen hidratos de carbono en pequeñas proporciones. Al ser consumidas crudas o en pequeñas cantidades no deben ser contadas si usted calcula la cantidad de insulina en función de los hidratos de carbono consumidos.
- Las recetas en las que a pesar de contener hortalizas, no está calculada la cantidad de hidratos de carbono, significa que la proporción de los mismos es muy pequeña y no es importante contabilizarlos.
- Las frutas contienen hidratos de carbono que sí deben contabilizarse al calcular la dosis de insulina.

Ante cualquier duda consulte a su médico y/o farmacéutico. La información en este folleto es una guía que no pretende sustituir el cuidado de su diabetes por parte de un médico. La información es de naturaleza general y puede ayudar a algunas personas con diabetes, pero no a otras, ya que esto depende de las necesidades médicas individuales de cada persona. Siempre debe consultar con su médico o educador en diabetes certificado antes de hacer cambios en su plan de tratamiento. Estos Profesionales de la Salud están capacitados para evaluar lo que es más apropiado para su cuidado específico de la diabetes. Nunca descarte ni retrase la ayuda médica profesional por lo que haya leído en este folleto.



FreeStyle

Sistemas de monitoreo de glucosa en sangre

Para obtener más información ingrese a:

www.abbottdiabetescare.com.ar