

Meal Plan - Menú semanal macro de 3500 calorías

[Grocery List](#)[Day 1](#)[Day 2](#)[Day 3](#)[Day 4](#)[Day 5](#)[Day 6](#)[Day 7](#)[Recipes](#)

No olvides generar tu plan para la próxima semana en <https://www.strongrfastr.com>

Day 1

3539 kcal ● 253g protein (29%) ● 97g fat (25%) ● 368g carbs (42%) ● 46g fiber (5%)

Desayuno

630 kcal, 52g proteína, 19g carbohidratos netos, 37g grasa



[Omelet de claras con tomate y champiñones](#)

299 kcal



[Nueces pacanas](#)

1/4 taza- 183 kcal



[Leche](#)

1 taza(s)- 149 kcal

Aperitivos

410 kcal, 14g proteína, 58g carbohidratos netos, 11g grasa



[Avena con canela simple con leche](#)

411 kcal

Almuerzo

1250 kcal, 43g proteína, 228g carbohidratos netos, 11g grasa



[Pasta con salsa comprada](#)

1021 kcal



[Panecillo](#)

3 bollo(s)- 231 kcal

Cena

1245 kcal, 143g proteína, 63g carbohidratos netos, 38g grasa



[Pollo al horno con tomates y aceitunas](#)

18 oz- 899 kcal



[Lentejas](#)

347 kcal

Day 2

3539 kcal ● 253g protein (29%) ● 97g fat (25%) ● 368g carbs (42%) ● 46g fiber (5%)

Desayuno

630 kcal, 52g proteína, 19g carbohidratos netos, 37g grasa



[Omelet de claras con tomate y champiñones](#)

299 kcal



[Nueces pacanas](#)

1/4 taza- 183 kcal



[Leche](#)

1 taza(s)- 149 kcal

Aperitivos

410 kcal, 14g proteína, 58g carbohidratos netos, 11g grasa



[Avena con canela simple con leche](#)

411 kcal

Almuerzo

1250 kcal, 43g proteína, 228g carbohidratos netos, 11g grasa



[Pasta con salsa comprada](#)

1021 kcal



[Panecillo](#)

3 bollo(s)- 231 kcal

Cena

1245 kcal, 143g proteína, 63g carbohidratos netos, 38g grasa



[Pollo al horno con tomates y aceitunas](#)

18 oz- 899 kcal



[Lentejas](#)

347 kcal

Day 3

3548 kcal ● 229g protein (26%) ● 151g fat (38%) ● 272g carbs (31%) ● 45g fiber (5%)

Desayuno

590 kcal, 46g proteína, 49g carbohidratos netos, 20g grasa



Leche

2 1/4 taza(s)- 335 kcal



Avena proteica de bayas mixtas para preparar la noche anterior (agua)

256 kcal

Aperitivos

410 kcal, 14g proteína, 58g carbohidratos netos, 11g grasa



Avena con canela simple con leche

411 kcal

Almuerzo

1250 kcal, 73g proteína, 83g carbohidratos netos, 65g grasa



Wrap de roast beef

2 wrap(s)- 807 kcal



Ensalada de espinacas con arándanos

443 kcal

Cena

1295 kcal, 96g proteína, 83g carbohidratos netos, 56g grasa



Ensalada de atún con aguacate

982 kcal



Jugo de frutas

2 3/4 taza(s)- 315 kcal

Day 4

3468 kcal ● 294g protein (34%) ● 127g fat (33%) ● 251g carbs (29%) ● 37g fiber (4%)

Desayuno

590 kcal, 46g proteína, 49g carbohidratos netos, 20g grasa



Leche

2 1/4 taza(s)- 335 kcal



Avena proteica de bayas mixtas para preparar la noche anterior (agua)

256 kcal

Aperitivos

465 kcal, 34g proteína, 67g carbohidratos netos, 5g grasa



Avena con canela simple con agua

217 kcal



Queso cottage y miel

1 taza(s)- 249 kcal

Almuerzo

1250 kcal, 73g proteína, 83g carbohidratos netos, 65g grasa



Wrap de roast beef

2 wrap(s)- 807 kcal



Ensalada de espinacas con arándanos

443 kcal

Cena

1160 kcal, 141g proteína, 53g carbohidratos netos, 37g grasa



Pechuga de pollo básica

18 onza(s)- 714 kcal



Espinacas salteadas sencillas

100 kcal



Lentejas

347 kcal

Day 5

3453 kcal ● 242g protein (28%) ● 141g fat (37%) ● 257g carbs (30%) ● 46g fiber (5%)

Desayuno

660 kcal, 34g proteína, 25g carbohidratos netos, 43g grasa



Frittata de hierbas y cebolla
459 kcal



Espinacas salteadas sencillas
199 kcal

Aperitivos

465 kcal, 34g proteína, 67g carbohidratos netos, 5g grasa



Avena con canela simple con agua
217 kcal



Queso cottage y miel
1 taza(s)- 249 kcal

Almuerzo

1200 kcal, 81g proteína, 104g carbohidratos netos, 45g grasa



Barrita de granola grande
1 barra(s)- 176 kcal



Wrap de pollo a la parrilla con hummus
3 wrap(s)- 1025 kcal

Cena

1125 kcal, 95g proteína, 62g carbohidratos netos, 48g grasa



Guisantes sugar snap
123 kcal



Lentejas
260 kcal



Muslos de pollo con piel, miel y mostaza
10 2/3 onza(s)- 744 kcal

Day 6

3457 kcal ● 253g protein (29%) ● 164g fat (43%) ● 198g carbs (23%) ● 45g fiber (5%)

Desayuno

660 kcal, 34g proteína, 25g carbohidratos netos, 43g grasa



Frittata de hierbas y cebolla
459 kcal



Espinacas salteadas sencillas
199 kcal

Aperitivos

470 kcal, 44g proteína, 8g carbohidratos netos, 28g grasa



Nueces pacanas
1/4 taza- 183 kcal



Bocaditos de pepino y atún
288 kcal

Almuerzo

1200 kcal, 81g proteína, 104g carbohidratos netos, 45g grasa



Barrita de granola grande
1 barra(s)- 176 kcal



Wrap de pollo a la parrilla con hummus
3 wrap(s)- 1025 kcal

Cena

1125 kcal, 95g proteína, 62g carbohidratos netos, 48g grasa



Guisantes sugar snap
123 kcal



Lentejas
260 kcal



Muslos de pollo con piel, miel y mostaza
10 2/3 onza(s)- 744 kcal

Day 7

3456 kcal ● 301g protein (35%) ● 143g fat (37%) ● 188g carbs (22%) ● 54g fiber (6%)

Desayuno

660 kcal, 34g proteína, 25g carbohidratos netos, 43g grasa



Frittata de hierbas y cebolla

459 kcal



Espinacas salteadas sencillas

199 kcal

Aperitivos

470 kcal, 44g proteína, 8g carbohidratos netos, 28g grasa



Nueces pacanas

1/4 taza- 183 kcal



Bocaditos de pepino y atún

288 kcal

Almuerzo

1150 kcal, 125g proteína, 73g carbohidratos netos, 34g grasa



Tilapia frita en sartén

21 onza(s)- 782 kcal



Puré de batata

366 kcal

Cena

1180 kcal, 98g proteína, 83g carbohidratos netos, 38g grasa



Sopa de chili blanco con pollo

867 kcal



Ensalada de tomate y aguacate

313 kcal

Sopas, salsas y jugos de carne

- salsa para pasta
1 frasco (680 g) (672g)
- salsa verde
13 1/4 cucharada (213g)
- caldo de pollo
2 1/2 taza(s) (mL)

Cereales y pastas

- pasta seca cruda
1 lbs (456g)

Productos horneados

- Bollo
6 pan, cena o bollo pequeño (5.1 cm cuadrado, 5.1 cm alto) (168g)
- tortillas de harina
10 tortilla (aprox. 18-20 cm diá.) (490g)

Verduras y productos vegetales

- champiñones
2/3 taza, en trozos o láminas (47g)
- tomates
9 entero mediano (≈6.4 cm diá.) (1100g)
- lechuga romana
4 hoja exterior (112g)
- espinaca fresca
3 2/3 paquete (283 g) (1038g)
- cebolla
7 mediano (diá. 6.4 cm) (779g)
- ajo
3 1/2 diente (11g)
- pepino
1 3/4 pepino (21 cm) (532g)
- guisantes de vaina dulce congelados
4 taza (576g)
- batatas
2 batata, 12,5 cm de largo (420g)

Productos lácteos y huevos

- huevos
13 grande (650g)
- claras de huevo
8 grande (264g)
- requesón bajo en grasa (1% materia grasa)
3 taza (678g)
- leche entera
9 1/3 taza(s) (mL)
- queso en lonchas
4 rebanada (28 g c/u) (112g)
- queso romano
1 1/6 cda (7g)
- queso feta
12 cda (113g)

Productos de frutos secos y semillas

- pacanas
1 taza, mitades (99g)
- nueces
6 1/4 cucharada, picada (45g)

Cereales para el desayuno

- copos rápidos
3 taza (230g)
- avena, copos tradicionales, avena arrollada
2/3 taza(s) (54g)

Dulces

- azúcar
5 3/4 cda (75g)
- miel
3 oz (84g)

Productos avícolas

- pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda
5 lbs (2233g)
- muslos de pollo con hueso y piel, crudos
1 1/3 lbs (605g)

Frutas y jugos

- aceitunas verdes
36 grande (158g)
- arándanos rojos deshidratados
6 1/4 cucharada (62g)
- jugo de lima
1 fl oz (mL)
- aguacates
1 3/4 aguacate(s) (360g)
- jugo de fruta
22 fl oz (mL)

Grasas y aceites

- aceite de oliva
1/4 lbs (mL)
- vinagreta de frambuesa y nueces
6 1/4 cucharada (mL)
- aceite
1 cda (mL)

Bebidas

- agua
13 taza(s) (mL)
- polvo de proteína, vainilla
2 cucharada grande (1/3 taza c/u) (62g)

Legumbres y derivados

- queso
1/2 taza, rallada (63g)

Espicias y hierbas

- pimienta negra
1/4 oz (8g)
- canela
5 3/4 cdita (15g)
- albahaca fresca
36 hojas (18g)
- polvo de chile
6 cdita (16g)
- sal
1 oz (30g)
- mostaza
4 cdita (20g)
- tomillo, seco
4 1/4 g (4g)
- mostaza marrón tipo deli
2 cda (30g)
- comino molido
5/6 cdita (2g)
- ajo en polvo
1/3 cdita (1g)

- lentejas, crudas
2 1/4 taza (432g)

- hummus
12 cda (180g)
- frijoles Great Northern enlatados
5/6 lata (~425 g) (354g)

Otro

- mezcla de frutos rojos congelados
1 taza (136g)
- mezcla de hojas verdes
3 3/4 taza (113g)

Salchichas y fiambres

- roast beef loncheado
1 lbs (454g)

Productos de pescado y mariscos

- atún enlatado
4 1/2 lata (757g)
- tilapia, cruda
1 1/3 lbs (588g)

Aperitivos

- barra de granola grande
2 barra (74g)
-

Desayuno 1 [↗](#)

Comer los día 1 y día 2

Omelet de claras con tomate y champiñones

299 kcal ● 42g protein ● 11g fat ● 7g carbs ● 1g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

- champiñones, picado**
1/3 taza, en trozos o láminas (23g)
- tomates, picado**
1/2 entero pequeño (≈6.1 cm diá.) (46g)
- huevos**
2 grande (100g)
- claras de huevo**
4 grande (132g)
- pimienta negra**
1/4 cdita, molido (1g)
- quesón bajo en grasa (1% materia grasa)**
1/2 taza (113g)

Para las 2 comidas:

- champiñones, picado**
2/3 taza, en trozos o láminas (47g)
- tomates, picado**
1 entero pequeño (≈6.1 cm diá.) (91g)
- huevos**
4 grande (200g)
- claras de huevo**
8 grande (264g)
- pimienta negra**
1/2 cdita, molido (1g)
- quesón bajo en grasa (1% materia grasa)**
1 taza (226g)

1. Combina todos los huevos, el quesón y la pimienta y bate con un tenedor. Rocía una sartén con spray antiadherente y caliéntala a fuego medio. Vierte la mezcla de huevo en la sartén, asegurándote de que se distribuya de manera uniforme, y espolvorea los champiñones y el tomate por encima. Cocina hasta que los huevos estén opacos y cuajados. Dobla la mitad del omelet sobre la otra. Sirve.

Nueces pacanas

1/4 taza - 183 kcal ● 2g protein ● 18g fat ● 1g carbs ● 2g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

- pacanas**
4 cucharada, mitades (25g)

Para las 2 comidas:

- pacanas**
1/2 taza, mitades (50g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Leche

1 taza(s) - 149 kcal ● 8g protein ● 8g fat ● 12g carbs ● 0g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

- leche entera**
1 taza(s) (mL)

Para las 2 comidas:

- leche entera**
2 taza(s) (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Desayuno 2 [↗](#)

Comer los día 3 y día 4

Leche

2 1/4 taza(s) - 335 kcal ● 17g protein ● 18g fat ● 26g carbs ● 0g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

leche entera
2 1/4 taza(s) (mL)

Para las 2 comidas:

leche entera
4 1/2 taza(s) (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Avena proteica de bayas mixtas para preparar la noche anterior (agua)

256 kcal ● 29g protein ● 2g fat ● 22g carbs ● 8g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

agua
3/4 taza(s) (mL)
polvo de proteína, vainilla
1 cucharada grande (1/3 taza c/u) (31g)
avena, copos tradicionales, avena arrollada
1/3 taza(s) (27g)
mezcla de frutos rojos congelados
1/2 taza (68g)

Para las 2 comidas:

agua
1 1/2 taza(s) (mL)
polvo de proteína, vainilla
2 cucharada grande (1/3 taza c/u) (62g)
avena, copos tradicionales, avena arrollada
2/3 taza(s) (54g)
mezcla de frutos rojos congelados
1 taza (136g)

1. Mezcla todos los ingredientes en un recipiente hermético. Deja enfriar en el refrigerador durante la noche o al menos 4 horas. Sirve.

Desayuno 3 [↗](#)

Comer los día 5, día 6 y día 7

Frittata de hierbas y cebolla

459 kcal ● 26g protein ● 28g fat ● 20g carbs ● 4g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

cebolla
1 1/2 taza, picada (240g)
tomillo, seco
3/4 cdita, hojas (1g)
queso
3 cucharada, rallada (21g)
pimienta negra
1 1/2 pizca (0g)
sal
1 1/2 pizca (1g)
huevos
3 grande (150g)
aceite de oliva
1 1/2 cdita (mL)
agua
3/8 taza(s) (mL)

Para las 3 comidas:

cebolla
4 1/2 taza, picada (720g)
tomillo, seco
2 1/4 cdita, hojas (2g)
queso
1/2 taza, rallada (63g)
pimienta negra
1/2 cucharadita (0g)
sal
1/2 cucharadita (2g)
huevos
9 grande (450g)
aceite de oliva
4 1/2 cdita (mL)
agua
1 taza(s) (mL)

1. Coloque la cebolla y casi toda el agua (reserve aproximadamente 1 cucharada para después) a hervir en una sartén antiadherente pequeña a fuego medio-alto. Cubra y cocine hasta que la cebolla esté ligeramente blanda, unos 2 minutos.
2. Destape y continúe cocinando hasta que el agua se evapore, 1 a 2 minutos. Añada un chorrito de aceite y revuelva hasta que esté cubierta. Continúe cocinando, removiendo con frecuencia, hasta que la cebolla empiece a dorarse, 1 a 2 minutos más.
3. Bata los huevos y añádalos a la sartén, reduzca el fuego a medio-bajo y continúe cocinando, revolviendo constantemente, hasta que el huevo empiece a cuajar, unos 20 segundos. Siga cocinando, levantando los bordes para que el huevo crudo fluya por debajo, hasta que esté casi cuajado, unos 30 segundos más.
4. Reduzca el fuego a bajo. Espolvoree las hierbas, la sal y la pimienta sobre la frittata. Distribuya el queso encima. Levante un borde de la frittata y vierta la cucharada de agua restante por debajo.
5. Cubra y cocine hasta que el huevo esté completamente cuajado y el queso esté caliente, alrededor de 2 minutos. Deslice la frittata fuera de la sartén con una espátula y sirva.

Espinacas salteadas sencillas

199 kcal ● 7g protein ● 14g fat ● 5g carbs ● 5g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

ajo, cortado en cubitos
1 diente (3g)
espinaca fresca
8 taza(s) (240g)
aceite de oliva
1 cda (mL)
sal
1/4 cdita (2g)
pimienta negra
1/4 cdita, molido (1g)

Para las 3 comidas:

ajo, cortado en cubitos
3 diente (9g)
espinaca fresca
24 taza(s) (720g)
aceite de oliva
3 cda (mL)
sal
3/4 cdita (5g)
pimienta negra
3/4 cdita, molido (2g)

1. Calienta el aceite en la sartén a fuego medio.
2. Añade el ajo y saltea durante uno o dos minutos hasta que desprenda aroma.
3. A fuego alto, añada las espinacas, la sal y la pimienta y remueve rápidamente hasta que las espinacas se hayan marchitado.
4. Servir.

Almuerzo 1 [↗](#)

Comer los día 1 y día 2

Pasta con salsa comprada

1021 kcal ● 35g protein ● 7g fat ● 189g carbs ● 15g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

salsa para pasta
1/2 frasco (680 g) (336g)
pasta seca cruda
1/2 lbs (228g)

Para las 2 comidas:

salsa para pasta
1 frasco (680 g) (672g)
pasta seca cruda
1 lbs (456g)

1. Cocina la pasta según las indicaciones del paquete.
2. Cubre con la salsa y disfruta.

Panecillo

3 bollo(s) - 231 kcal ● 8g protein ● 4g fat ● 40g carbs ● 2g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

Bollo
3 pan, cena o bollo pequeño (5.1 cm cuadrado, 5.1 cm alto) (84g)

Para las 2 comidas:

Bollo
6 pan, cena o bollo pequeño (5.1 cm cuadrado, 5.1 cm alto) (168g)

1. Disfruta.

Almuerzo 2 [↗](#)

Comer los día 3 y día 4

Wrap de roast beef

2 wrap(s) - 807 kcal ● 65g protein ● 36g fat ● 50g carbs ● 6g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

tomates, cortado en cubitos
1 tomate ciruela (62g)
queso en lonchas
2 rebanada (28 g c/u) (56g)
tortillas de harina
2 tortilla (aprox. 18-20 cm diá.) (98g)
roast beef loncheado
1/2 lbs (227g)
mostaza
2 cdita (10g)
lechuga romana
2 hoja exterior (56g)

Para las 2 comidas:

tomates, cortado en cubitos
2 tomate ciruela (124g)
queso en lonchas
4 rebanada (28 g c/u) (112g)
tortillas de harina
4 tortilla (aprox. 18-20 cm diá.) (196g)
roast beef loncheado
1 lbs (454g)
mostaza
4 cdita (20g)
lechuga romana
4 hoja exterior (112g)

1. Arme el wrap a su gusto. Sirva.

Ensalada de espinacas con arándanos

443 kcal ● 8g protein ● 29g fat ● 33g carbs ● 5g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

queso romano, rallado finamente
5/8 cda (4g)
vinagreta de frambuesa y nueces
3 cucharada (mL)
espinaca fresca
5/8 paquete (170 g) (99g)
nueces
3 cucharada, picada (23g)
arándanos rojos deshidratados
3 cucharada (31g)

Para las 2 comidas:

queso romano, rallado finamente
1 1/6 cda (7g)
vinagreta de frambuesa y nueces
6 1/4 cucharada (mL)
espinaca fresca
1 1/6 paquete (170 g) (198g)
nueces
6 1/4 cucharada, picada (45g)
arándanos rojos deshidratados
6 1/4 cucharada (62g)

1. Mezcla los ingredientes en un bol y sirve.
2. Para las sobras, puedes simplemente mezclar todos los ingredientes con antelación y guardarlos en un tupperware en el frigorífico; luego solo sirve y aliña cada vez que la comas.

Almuerzo 3 [🔗](#)

Comer los día 5 y día 6

Barrita de granola grande

1 barra(s) - 176 kcal ● 4g protein ● 7g fat ● 22g carbs ● 2g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

barra de granola grande
1 barra (37g)

Para las 2 comidas:

barra de granola grande
2 barra (74g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Wrap de pollo a la parrilla con hummus

3 wrap(s) - 1025 kcal ● 77g protein ● 38g fat ● 82g carbs ● 12g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

tomates, picado
3 rebanada(s), fina/pequeña (45g)
queso feta
6 cda (56g)
pepino, picado
3/4 taza, rodajas (78g)
hummus
6 cda (90g)
mezcla de hojas verdes
3/4 taza (23g)
tortillas de harina
3 tortilla (aprox. 18-20 cm diá.) (147g)
pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda
1/2 lbs (213g)

Para las 2 comidas:

tomates, picado
6 rebanada(s), fina/pequeña (90g)
queso feta
12 cda (113g)
pepino, picado
1 1/2 taza, rodajas (156g)
hummus
12 cda (180g)
mezcla de hojas verdes
1 1/2 taza (45g)
tortillas de harina
6 tortilla (aprox. 18-20 cm diá.) (294g)
pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda
15 oz (425g)

1. Sazona el pollo con una pizca de sal/pimienta. Asa a la parrilla o fríe en una sartén antiadherente hasta que esté completamente cocido. Cuando esté lo suficientemente frío para manipular, corta el pollo en trozos.
2. Unta hummus sobre la tortilla y añade todos los ingredientes restantes, incluido el pollo. Envuelve la tortilla y sirve.

Almuerzo 4 [↗](#)

Comer los día 7

Tilapia frita en sartén

21 onza(s) - 782 kcal ● 118g protein ● 34g fat ● 1g carbs ● 0g fiber



Rinde 21 onza(s)

tilapia, cruda
1 1/3 lbs (588g)
sal
7/8 cdita (5g)
pimienta negra
7/8 cdita, molido (2g)
aceite de oliva
1 3/4 cda (mL)

1. Enjuague los filetes de tilapia con agua fría y séquelos con toallas de papel. Sazone ambos lados de cada filete con sal y pimienta.
2. Caliente el aceite de oliva en una sartén a fuego medio-alto; cocine la tilapia en el aceite caliente hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor, aproximadamente 4 minutos por lado. Sirva inmediatamente.

Puré de batata

366 kcal ● 7g protein ● 0g fat ● 72g carbs ● 13g fiber



batatas
2 batata, 12,5 cm de largo (420g)

1. Pincha las batatas varias veces con un tenedor para ventilar y cocina en el microondas a máxima potencia durante unos 5-10 minutos o hasta que la batata esté blanda por dentro. Reserva para que se enfríe un poco.
2. Una vez lo bastante fría para tocar, retira la piel de la batata y deséchala. Pasa la pulpa a un bol pequeño y aplástala con el dorso de un tenedor hasta obtener una textura suave. Sazona con una pizca de sal y sirve.

Aperitivos 1 [↗](#)

Comer los día 1, día 2 y día 3

Avena con canela simple con leche

411 kcal ● 14g protein ● 11g fat ● 58g carbs ● 6g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

copos rápidos
10 cucharada (50g)
leche entera
1 taza(s) (mL)
canela
1 1/4 cdita (3g)
azúcar
1 1/4 cda (16g)

Para las 3 comidas:

copos rápidos
2 taza (150g)
leche entera
3 taza(s) (mL)
canela
3 3/4 cdita (10g)
azúcar
3 3/4 cda (49g)

1. Pon la avena, la canela y el azúcar en un bol y mézclalos.
2. Vierte la leche encima y calienta en el microondas durante 90 segundos - 2 minutos.

Aperitivos 2 [↗](#)

Comer los día 4 y día 5

Avena con canela simple con agua

217 kcal ● 6g protein ● 3g fat ● 37g carbs ● 5g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

agua
3/4 taza(s) (mL)
canela
1 cedita (3g)
azúcar
1 cda (13g)
copos rápidos
1/2 taza (40g)

Para las 2 comidas:

agua
1 1/2 taza(s) (mL)
canela
2 cedita (5g)
azúcar
2 cda (26g)
copos rápidos
1 taza (80g)

1. Pon la avena, la canela y el azúcar en un bol y mézclalos.
2. Vierte el agua encima y calienta en el microondas durante 90 segundos - 2 minutos.

Queso cottage y miel

1 taza(s) - 249 kcal ● 28g protein ● 2g fat ● 29g carbs ● 0g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

miel
4 cedita (28g)
quesosón bajo en grasa (1% materia grasa)
1 taza (226g)

Para las 2 comidas:

miel
8 cedita (56g)
quesosón bajo en grasa (1% materia grasa)
2 taza (452g)

1. Sirve el queso cottage en un bol y rocía con miel.

Aperitivos 3 [↗](#)

Comer los día 6 y día 7

Nueces pacanas

1/4 taza - 183 kcal ● 2g protein ● 18g fat ● 1g carbs ● 2g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

pacanas
4 cucharada, mitades (25g)

Para las 2 comidas:

pacanas
1/2 taza, mitades (50g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Bocaditos de pepino y atún

288 kcal ● 42g protein ● 10g fat ● 7g carbs ● 1g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

pepino, cortado en rodajas

5/8 pepino (21 cm) (188g)

atún enlatado

2 1/2 sobre (185g)

Para las 2 comidas:

pepino, cortado en rodajas

1 1/4 pepino (21 cm) (376g)

atún enlatado

5 sobre (370g)

1. Corta el pepino en rodajas y coloca atún encima de cada rodaja.
2. Sazona al gusto con sal y pimienta.
3. Sirve.

Cena 1 [↗](#)

Comer los día 1 y día 2

Pollo al horno con tomates y aceitunas

18 oz - 899 kcal ● 120g protein ● 37g fat ● 12g carbs ● 9g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

albahaca fresca, desmenuzado

18 hojas (9g)

pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda

18 oz (510g)

polvo de chile

3 cdita (8g)

pimienta negra

1/4 cucharada (1g)

aceitunas verdes

18 grande (79g)

sal

3/4 cdita (5g)

aceite de oliva

3 cdita (mL)

tomates

18 tomates cherry (306g)

Para las 2 comidas:

albahaca fresca, desmenuzado

36 hojas (18g)

pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda

2 1/4 lbs (1021g)

polvo de chile

6 cdita (16g)

pimienta negra

1/2 cucharada (1g)

aceitunas verdes

36 grande (158g)

sal

1 1/2 cdita (9g)

aceite de oliva

6 cdita (mL)

tomates

36 tomates cherry (612g)

1. Precaliente el horno a 425 F (220 C).
2. Coloque las pechugas de pollo en una fuente para horno pequeña.
3. Rocíe el aceite de oliva sobre el pollo y sazone con sal, pimienta y chile en polvo.
4. Sobre el pollo coloque el tomate, la albahaca y las aceitunas.
5. Introduzca la fuente en el horno y cocine durante unos 25 minutos.
6. Compruebe que el pollo esté cocido por completo. Si no es así, añada unos minutos más de cocción.

Lentejas

347 kcal ● 24g protein ● 1g fat ● 51g carbs ● 10g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

sal
1/8 cdita (1g)
agua
2 taza(s) (mL)
lentejas, crudas, enjuagado
1/2 taza (96g)

Para las 2 comidas:

sal
1/4 cdita (2g)
agua
4 taza(s) (mL)
lentejas, crudas, enjuagado
1 taza (192g)

1. Las instrucciones para cocinar lentejas pueden variar. Sigue las indicaciones del paquete si es posible.
2. Calienta las lentejas, el agua y la sal en una cacerola a fuego medio. Lleva a ebullición a fuego lento y tapa, cocinando durante unos 20-30 minutos o hasta que las lentejas estén tiernas. Escurre el exceso de agua. Servir.

Cena 2 [↗](#)

Comer los día 3

Ensalada de atún con aguacate

982 kcal ● 91g protein ● 54g fat ● 13g carbs ● 19g fiber



cebolla, finamente picado
1/2 pequeña (39g)
tomates
1/2 taza, picada (101g)
atún enlatado
2 1/4 lata (387g)
mezcla de hojas verdes
2 1/4 taza (68g)
pimienta negra
1/4 cucharadita (0g)
sal
1/4 cucharadita (1g)
jugo de lima
2 1/4 cdita (mL)
aguacates
1 aguacate(s) (226g)

1. En un bol pequeño, mezcla el atún, el aguacate, el jugo de lima, la cebolla picada, la sal y la pimienta hasta que esté bien combinado.
2. Coloca la mezcla de atún sobre una cama de hojas mixtas y coronar con tomates picados.
3. Servir.

Jugo de frutas

2 3/4 taza(s) - 315 kcal ● 5g protein ● 1g fat ● 70g carbs ● 1g fiber



Rinde 2 3/4 taza(s)

jugo de fruta
22 fl oz (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Cena 3 [↗](#)

Comer los día 4

Pechuga de pollo básica

18 onza(s) - 714 kcal ● 113g protein ● 29g fat ● 0g carbs ● 0g fiber



Rinde 18 onza(s)

aceite

1 cda (mL)

pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda

18 oz (504g)

1. Primero, frota la pechuga de pollo con aceite, sal y pimienta, y cualquier otro condimento que prefieras. Si cocinas en la estufa, reserva algo de aceite para la sartén.
2. ESTUFA: Calienta el resto del aceite en una sartén mediana a fuego medio, coloca las pechugas y cocina hasta que los bordes estén opacos, unos 10 minutos. Da la vuelta al otro lado, tapa la sartén, baja el fuego y cocina otros 10 minutos.
3. HORNEADO: Precalienta el horno a 400°F (200°C). Coloca el pollo en una bandeja para hornear. Hornea 10 minutos, dale la vuelta y hornea 15 minutos más o hasta que la temperatura interna alcance 165°F (75°C).
4. BROIL/GRILL: Pon el horno en función broil y precaliéntalo a máxima potencia. Gratina el pollo 3-8 minutos por cada lado. El tiempo real variará según el grosor de las pechugas y la distancia al elemento calefactor.
5. EN TODOS LOS CASOS: Finalmente, deja reposar el pollo al menos 5 minutos antes de cortarlo. Sirve.

Espinacas salteadas sencillas

100 kcal ● 4g protein ● 7g fat ● 2g carbs ● 3g fiber



ajo, cortado en cubitos

1/2 diente (2g)

espinaca fresca

4 taza(s) (120g)

aceite de oliva

1/2 cda (mL)

sal

1/8 cdita (1g)

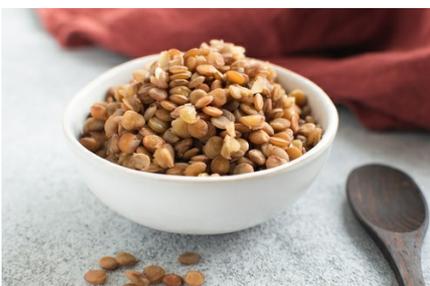
pimienta negra

1/8 cdita, molido (0g)

1. Calienta el aceite en la sartén a fuego medio.
2. Añade el ajo y saltea durante uno o dos minutos hasta que desprenda aroma.
3. A fuego alto, añade las espinacas, la sal y la pimienta y remueve rápidamente hasta que las espinacas se hayan marchitado.
4. Servir.

Lentejas

347 kcal ● 24g protein ● 1g fat ● 51g carbs ● 10g fiber



sal

1/8 cdita (1g)

agua

2 taza(s) (mL)

lentejas, crudas, enjuagado

1/2 taza (96g)

1. Las instrucciones para cocinar lentejas pueden variar. Sigue las indicaciones del paquete si es posible.
2. Calienta las lentejas, el agua y la sal en una cacerola a fuego medio. Lleva a ebullición a fuego lento y tapa, cocinando durante unos 20-30 minutos o hasta que las lentejas estén tiernas. Escurre el exceso de agua. Servir.

Cena 4 [↗](#)

Comer los día 5 y día 6

Guisantes sugar snap

123 kcal ● 8g protein ● 1g fat ● 12g carbs ● 9g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

guisantes de vaina dulce congelados
2 taza (288g)

Para las 2 comidas:

guisantes de vaina dulce congelados
4 taza (576g)

1. Preparar según las instrucciones del paquete.

Lentejas

260 kcal ● 18g protein ● 1g fat ● 38g carbs ● 8g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

sal
1/8 cdita (1g)
agua
1 1/2 taza(s) (mL)
lentejas, crudas, enjuagado
6 cucharada (72g)

Para las 2 comidas:

sal
1/6 cdita (1g)
agua
3 taza(s) (mL)
lentejas, crudas, enjuagado
3/4 taza (144g)

1. Las instrucciones para cocinar lentejas pueden variar. Sigue las indicaciones del paquete si es posible.
2. Calienta las lentejas, el agua y la sal en una cacerola a fuego medio. Lleva a ebullición a fuego lento y tapa, cocinando durante unos 20-30 minutos o hasta que las lentejas estén tiernas. Escurre el exceso de agua. Servir.

Muslos de pollo con piel, miel y mostaza

10 2/3 onza(s) - 744 kcal ● 69g protein ● 46g fat ● 12g carbs ● 1g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

muslos de pollo con hueso y piel, crudos
2/3 lbs (302g)
sal
1/6 cdita (1g)
tomillo, seco
2/3 cdita, molido (1g)
miel
2/3 cda (14g)
mostaza marrón tipo deli
1 cda (15g)

Para las 2 comidas:

muslos de pollo con hueso y piel, crudos
1 1/3 lbs (605g)
sal
1/3 cdita (2g)
tomillo, seco
1 1/3 cdita, molido (2g)
miel
1 1/3 cda (28g)
mostaza marrón tipo deli
2 cda (30g)

1. Precalienta el horno a 375 F (190 C).
2. Bate la miel, la mostaza, el tomillo y la sal en un bol mediano. Añade los muslos de pollo y cúbrelos.
3. Coloca el pollo en una bandeja de horno forrada con papel pergamino.
4. Asa el pollo hasta que esté cocido, de 40 a 45 minutos. Deja reposar de 4 a 6 minutos antes de servir.

Cena 5 [↗](#)

Comer los día 7

Sopa de chili blanco con pollo

867 kcal ● 94g protein ● 14g fat ● 74g carbs ● 18g fiber



pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda

10 oz (284g)

salsa verde

13 1/3 cucharada (213g)

frijoles Great Northern enlatados, escurrido

5/6 lata (~425 g) (354g)

comino molido

5/6 cdita (2g)

caldo de pollo

2 1/2 taza(s) (mL)

1. Coloque las pechugas de pollo crudas en una olla y cúbralas con una pulgada de agua. Lleve a ebullición y cocine de 10 a 15 minutos hasta que el pollo esté completamente cocido.
2. Transfiera el pollo a un bol y deje enfriar. Una vez frío, use dos tenedores para desmenuzarlo.
3. En una olla nueva, agregue el caldo, el pollo, los frijoles, la salsa y el comino a fuego medio-alto y mezcle.
4. Cocine durante unos 5 minutos. Sirva.
5. *Método en olla de cocción lenta: Añada todos los ingredientes (incluido el pollo crudo) a la olla de cocción lenta. Cocine a temperatura baja 6-8 horas, o alta 3-4 horas. Cuando esté listo, desmenuce el pollo con dos tenedores y sirva.

Ensalada de tomate y aguacate

313 kcal ● 4g protein ● 24g fat ● 9g carbs ● 11g fiber



pimienta negra

1/3 cdita, molido (1g)

sal

1/3 cdita (2g)

ajo en polvo

1/3 cdita (1g)

aceite de oliva

1/3 cda (mL)

tomates, en cubos

2/3 entero mediano (≈6.4 cm diá.) (82g)

aguacates, en cubos

2/3 aguacate(s) (134g)

jugo de lima

1 1/3 cda (mL)

cebolla

4 cucharadita, picada (20g)

1. Añade la cebolla picada y el jugo de lima a un bol. Deja reposar unos minutos para suavizar el sabor fuerte de la cebolla.
2. Mientras tanto, prepara el aguacate y el tomate.
3. Añade el aguacate en cubos, el tomate en dados, el aceite y todos los condimentos al bol con la cebolla y la lima; mezcla hasta que todo esté cubierto.
4. Sirve fría.