

Meal Plan - Menú semanal ayuno intermitente de 2900 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

2861 kcal ● 300g protein (42%) ● 129g fat (41%) ● 93g carbs (13%) ● 31g fiber (4%)

Almuerzo

1405 kcal, 99g proteína, 71g carbohidratos netos, 74g grasa



[Ensalada de col con pollo buffalo](#)
830 kcal



[Pan de ajo sencillo](#)
5 rebanada(s)- 573 kcal

Cena

1460 kcal, 201g proteína, 23g carbohidratos netos, 56g grasa



[Coles de Bruselas asadas](#)
347 kcal



[Pechuga de pollo con limón y pimienta](#)
30 onza(s)- 1110 kcal

Day 2

2861 kcal ● 300g protein (42%) ● 129g fat (41%) ● 93g carbs (13%) ● 31g fiber (4%)

Almuerzo

1405 kcal, 99g proteína, 71g carbohidratos netos, 74g grasa



[Ensalada de col con pollo buffalo](#)
830 kcal



[Pan de ajo sencillo](#)
5 rebanada(s)- 573 kcal

Cena

1460 kcal, 201g proteína, 23g carbohidratos netos, 56g grasa



[Coles de Bruselas asadas](#)
347 kcal



[Pechuga de pollo con limón y pimienta](#)
30 onza(s)- 1110 kcal

Day 3

2858 kcal ● 321g protein (45%) ● 122g fat (38%) ● 79g carbs (11%) ● 42g fiber (6%)

Almuerzo

1400 kcal, 126g proteína, 75g carbohidratos netos, 50g grasa



[Col rizada \(collard\) con ajo](#)
438 kcal



[Pechuga de pollo marinada](#)
16 onza(s)- 565 kcal



[Papas fritas de batata](#)
397 kcal

Cena

1455 kcal, 195g proteína, 4g carbohidratos netos, 71g grasa



[Pechuga de pollo básica](#)
30 onza(s)- 1190 kcal



[Brócoli con mantequilla](#)
2 taza(s)- 267 kcal

Day 4

2826 kcal 258g protein (37%) 116g fat (37%) 142g carbs (20%) 46g fiber (6%)

Almuerzo

1400 kcal, 126g proteína, 75g carbohidratos netos, 50g grasa

-  Col rizada (collard) con ajo
438 kcal
-  Pechuga de pollo marinada
16 onza(s)- 565 kcal
-  Papas fritas de batata
397 kcal

Cena

1425 kcal, 132g proteína, 67g carbohidratos netos, 66g grasa

-  Puré de batata
275 kcal
-  Pollo al estilo ranch
20 onza(s)- 1151 kcal

Day 5

2917 kcal 238g protein (33%) 154g fat (47%) 98g carbs (13%) 46g fiber (6%)

Almuerzo

1490 kcal, 107g proteína, 31g carbohidratos netos, 88g grasa

-  Ensalada de tomate y aguacate
352 kcal
-  Pimiento relleno con ensalada de atún y aguacate
5 mitad(es) de pimiento(s)- 1139 kcal

Cena

1425 kcal, 132g proteína, 67g carbohidratos netos, 66g grasa

-  Puré de batata
275 kcal
-  Pollo al estilo ranch
20 onza(s)- 1151 kcal

Day 6

2894 kcal 183g protein (25%) 170g fat (53%) 112g carbs (16%) 45g fiber (6%)

Almuerzo

1490 kcal, 104g proteína, 98g carbohidratos netos, 63g grasa

-  Sándwich de pavo y hummus estilo deli
3 sándwich(es)- 1047 kcal
-  Almendras tostadas
1/2 taza(s)- 443 kcal

Cena

1405 kcal, 78g proteína, 14g carbohidratos netos, 108g grasa

-  Alitas estilo búfalo
16 onza(s)- 934 kcal
-  Ensalada de tomate y aguacate
469 kcal

Day 7

2894 kcal 183g protein (25%) 170g fat (53%) 112g carbs (16%) 45g fiber (6%)

Almuerzo

1490 kcal, 104g proteína, 98g carbohidratos netos, 63g grasa

-  Sándwich de pavo y hummus estilo deli
3 sándwich(es)- 1047 kcal
-  Almendras tostadas
1/2 taza(s)- 443 kcal

Cena

1405 kcal, 78g proteína, 14g carbohidratos netos, 108g grasa

-  Alitas estilo búfalo
16 onza(s)- 934 kcal
-  Ensalada de tomate y aguacate
469 kcal

Productos avícolas

- ☐ pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda
11 1/2 lbs (5216g)

Otro

- ☐ mezcla para coleslaw
4 taza (360g)
- ☐ mezcla para aderezo ranch
1 1/4 sobre (28 g) (35g)
- ☐ mezcla de hojas verdes
3 taza (90g)
- ☐ muslos de pollo con piel
2 lbs (907g)

Sopas, salsas y jugos de carne

- ☐ Frank's Red Hot sauce
13 1/4 cucharada (mL)

Grasas y aceites

- ☐ aderezo ranch
18 cda (mL)
- ☐ aceite
1/3 lbs (mL)
- ☐ aceite de oliva
7 3/4 cda (mL)
- ☐ salsa para marinar
1 taza (mL)

Verduras y productos vegetales

- ☐ tomates
6 entero mediano (≈6.4 cm diá.) (737g)
- ☐ coles de Bruselas
1 1/2 lbs (680g)
- ☐ ajo
8 1/4 diente(s) (25g)
- ☐ berza (hojas de col)
2 3/4 lbs (1247g)
- ☐ batatas
6 1/4 batata, 12,5 cm de largo (1311g)
- ☐ brócoli congelado
2 taza (182g)
- ☐ cebolla
1 1/6 mediano (diá. 6.4 cm) (126g)
- ☐ pimienta
2 1/2 grande (410g)

Especias y hierbas

- ☐ ajo en polvo
1/3 oz (9g)
- ☐ pimienta negra
1/4 oz (7g)
- ☐ sal
1 oz (26g)
- ☐ limón y pimienta
3 3/4 cda (26g)
- ☐ pimentón (paprika)
3/4 cda (2g)

Productos lácteos y huevos

- ☐ mantequilla
2/3 barra (73g)

Productos horneados

- ☐ pan
1 1/2 lbs (704g)

Frutas y jugos

- ☐ aguacates
4 aguacate(s) (804g)
- ☐ jugo de lima
3 fl oz (mL)

Productos de pescado y mariscos

- ☐ atún enlatado
2 1/2 lata (430g)

Legumbres y derivados

- ☐ hummus
12 cda (180g)

Salchichas y fiambres

- ☐ fiambre de pavo
1 1/2 lbs (680g)

Productos de frutos secos y semillas

- ☐ almendras
1 taza, entera (143g)

Almuerzo 1 [↗](#)

Comer los día 1 y día 2

Ensalada de col con pollo buffalo

830 kcal ● 79g protein ● 50g fat ● 11g carbs ● 5g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda

3/4 lbs (340g)

mezcla para coleslaw

2 taza (180g)

Frank's Red Hot sauce

4 cucharada (mL)

aderezo ranch

4 cda (mL)

tomates, cortado por la mitad

4 cucharada de tomates cherry (37g)

aceite

1 cda (mL)

Para las 2 comidas:

pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda

1 1/2 lbs (680g)

mezcla para coleslaw

4 taza (360g)

Frank's Red Hot sauce

1/2 taza (mL)

aderezo ranch

8 cda (mL)

tomates, cortado por la mitad

1/2 taza de tomates cherry (75g)

aceite

2 cda (mL)

1. Sazona el pollo con sal y pimienta.
2. Calienta aceite en una sartén o plancha a fuego medio.
3. Añade el pollo y cocina 5–6 minutos por lado, o hasta que esté bien cocido y ya no esté rosado en el centro. Retira el pollo y deja enfriar un poco, luego córtalo en trozos del tamaño de un bocado. Mezcla el pollo con salsa picante.
4. Sirve sobre una cama de col rallada y tomates cherry. Rocía con aderezo ranch y sirve.
5. Consejo de preparación: Guarda el pollo y el aderezo ranch por separado de la col. Monta todos los componentes justo antes de servir para mantener la col crujiente.

Pan de ajo sencillo

5 rebanada(s) - 573 kcal ● 20g protein ● 24g fat ● 60g carbs ● 10g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

ajo en polvo

1/3 cucharadita (1g)

mantequilla

5 cdita (23g)

pan

5 rebanada (160g)

Para las 2 comidas:

ajo en polvo

5 pizca (3g)

mantequilla

10 cdita (45g)

pan

10 rebanada (320g)

1. Unta la mantequilla en el pan, espolvorea un poco de ajo en polvo y tuesta en un horno tostador hasta que el pan esté dorado.

Almuerzo 2 [↗](#)

Comer los día 3 y día 4

Col rizada (collard) con ajo

438 kcal ● 20g protein ● 23g fat ● 13g carbs ● 25g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

ajo, picado

4 diente(s) (12g)

sal

1/3 cdita (2g)

aceite

1 1/2 cda (mL)

berza (hojas de col)

22 oz (624g)

Para las 2 comidas:

ajo, picado

8 1/4 diente(s) (25g)

sal

2/3 cdita (4g)

aceite

2 3/4 cda (mL)

berza (hojas de col)

2 3/4 lbs (1247g)

1. Enjuaga las hojas, sécalas, quítales los tallos y pica las hojas.
2. Añade el aceite de tu elección a una sartén a fuego medio-bajo. Una vez que el aceite esté caliente (aprox. 1 minuto), añade el ajo y saltea hasta que desprenda aroma, unos 1-2 minutos.
3. Añade las hojas y remueve con frecuencia durante unos 4-6 minutos hasta que estén tiernas y de color brillante (no las dejes oscurecer porque afectará el sabor).
4. Sazona con sal y sirve.

Pechuga de pollo marinada

16 onza(s) - 565 kcal ● 101g protein ● 17g fat ● 3g carbs ● 0g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

salsa para marinar

1/2 taza (mL)

pechuga de pollo sin piel ni

hueso, cruda

1 lbs (448g)

Para las 2 comidas:

salsa para marinar

1 taza (mL)

pechuga de pollo sin piel ni

hueso, cruda

2 lbs (896g)

1. Coloca el pollo en una bolsa tipo zip con la marinada y muévelo para que el pollo quede completamente cubierto.
2. Refrigera y marina al menos 1 hora, preferiblemente toda la noche.
3. HORNEADO
4. Precalienta el horno a 400°F (200°C).
5. Retira el pollo de la bolsa, desechando el exceso de marinada, y hornea durante 10 minutos en el horno precalentado.
6. Tras los 10 minutos, gira el pollo y hornea hasta que no esté rosado en el centro y los jugos salgan claros, unos 15 minutos más.
7. GRILL/ASADO EN LA FUNCION BROIL
8. Precalienta el horno en función broil/grill.
9. Retira el pollo de la bolsa, desechando el exceso de marinada, y asa/gratina hasta que no esté rosado por dentro, normalmente 4-8 minutos por lado.

Papas fritas de batata

397 kcal ● 6g protein ● 10g fat ● 59g carbs ● 11g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

pimienta negra
1/6 cdita, molido (0g)
sal
3/8 cdita (2g)
pimentón (paprika)
3/8 cdita (1g)
ajo en polvo
3/8 cdita (1g)
aceite de oliva
3/4 cda (mL)
batatas, pelado
3/4 lbs (341g)

Para las 2 comidas:

pimienta negra
3/8 cdita, molido (1g)
sal
3/4 cdita (5g)
pimentón (paprika)
3/4 cdita (2g)
ajo en polvo
3/4 cdita (2g)
aceite de oliva
1 1/2 cda (mL)
batatas, pelado
1 1/2 lbs (681g)

1. Precalienta el horno a 200°C (400°F).
2. Corta las batatas en palitos de 0.6 a 1.2 cm de grosor y 7.5 cm de largo, y mézclalos con el aceite.
3. Mezcla las especias, la sal y la pimienta en un bol pequeño y espolvoréalas sobre las batatas. Extiéndelas de forma uniforme en una bandeja para hornear.
4. Hornea hasta que estén doradas y crujientes por abajo, unos 15 minutos; luego dales la vuelta y cocina hasta que el otro lado esté crujiente, unos 10 minutos.
5. Sirve.

Almuerzo 3 [↗](#)

Comer los día 5

Ensalada de tomate y aguacate

352 kcal ● 5g protein ● 27g fat ● 10g carbs ● 12g fiber



pimienta negra
3/8 cdita, molido (1g)
sal
3/8 cdita (2g)
ajo en polvo
3/8 cdita (1g)
aceite de oliva
3/8 cda (mL)
tomates, en cubos
3/4 entero mediano (≈6.4 cm diá.) (92g)
aguacates, en cubos
3/4 aguacate(s) (151g)
jugo de lima
1 1/2 cda (mL)
cebolla
1 1/2 cucharada, picada (23g)

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.

Pimiento relleno con ensalada de atún y aguacate

5 mitad(es) de pimiento(s) - 1139 kcal ● 102g protein ● 61g fat ● 21g carbs ● 25g fiber



Rinde 5 mitad(es) de pimiento(s)

- cebolla**
5/8 pequeña (44g)
- pimiento**
2 1/2 grande (410g)
- pimienta negra**
1/3 cucharadita (0g)
- sal**
1/3 cucharadita (1g)
- jugo de lima**
2 1/2 cdita (mL)
- aguacates**
1 1/4 aguacate(s) (251g)
- atún enlatado, escurrido**
2 1/2 lata (430g)

1. En un bol pequeño, mezcla el atún escurrido, el aguacate, el jugo de lima, la cebolla picada, la sal y la pimienta hasta que esté bien combinado.
2. Toma el pimiento y vacíalo. Puedes cortar la parte superior y rellenarlo así, o cortar el pimiento por la mitad y rellenar cada mitad con la ensalada de atún.
3. Puedes comerlo así o ponerlo en el horno a 350 F (180 C) durante 15 minutos hasta que esté caliente.

Almuerzo 4

Comer los día 6 y día 7

Sándwich de pavo y hummus estilo deli

3 sándwich(es) - 1047 kcal 89g protein 27g fat 92g carbs 20g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

- aceite**
3/4 cdita (mL)
- mezcla de hojas verdes**
1 1/2 taza (45g)
- tomates**
6 rebanada(s), gruesa/grande (1,25 cm de grosor) (162g)
- hummus**
6 cda (90g)
- pan**
6 rebanada(s) (192g)
- fiambre de pavo**
3/4 lbs (340g)

Para las 2 comidas:

- aceite**
1 1/2 cdita (mL)
- mezcla de hojas verdes**
3 taza (90g)
- tomates**
12 rebanada(s), gruesa/grande (1,25 cm de grosor) (324g)
- hummus**
12 cda (180g)
- pan**
12 rebanada(s) (384g)
- fiambre de pavo**
1 1/2 lbs (680g)

1. Arma el sándwich colocando el pavo, los tomates y las hojas mixtas sobre la rebanada inferior de pan. Aliña los tomates y las hojas rociando aceite por encima y sazonando con un poco de sal/pimienta.
2. Unta el hummus en la rebanada superior de pan, cierra el sándwich y sirve.

Almendras tostadas

1/2 taza(s) - 443 kcal 15g protein 36g fat 6g carbs 9g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

almendras
1/2 taza, entera (72g)

Para las 2 comidas:

almendras
1 taza, entera (143g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Cena 1 [🔗](#)

Comer los día 1 y día 2

Coles de Bruselas asadas

347 kcal ● 10g protein ● 20g fat ● 18g carbs ● 13g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

aceite de oliva
1 1/2 cda (mL)
coles de Bruselas
3/4 lbs (340g)
pimienta negra
1/4 cdita, molido (1g)
sal
3/8 cdita (2g)

Para las 2 comidas:

aceite de oliva
3 cda (mL)
coles de Bruselas
1 1/2 lbs (680g)
pimienta negra
1/2 cdita, molido (1g)
sal
3/4 cdita (5g)

1. Precalienta el horno a 400 F (200 C).
2. Para preparar las coles de Bruselas, corta los extremos marrones y retira las hojas exteriores amarillas.
3. En un bol mediano, mézclalas con el aceite, la sal y la pimienta hasta que estén bien cubiertas.
4. Extiéndelas de forma uniforme en una bandeja y ásalas durante unos 30-35 minutos hasta que estén tiernas por dentro. Vigílas mientras se cocinan y agita la bandeja de vez en cuando para que se doren de manera uniforme.
5. Retira del horno y sirve.

Pechuga de pollo con limón y pimienta

30 onza(s) - 1110 kcal ● 191g protein ● 35g fat ● 5g carbs ● 3g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

limón y pimienta

2 cda (13g)

aceite de oliva

1 cda (mL)

pechuga de pollo sin piel ni

hueso, cruda

30 oz (840g)

Para las 2 comidas:

limón y pimienta

3 3/4 cda (26g)

aceite de oliva

2 cda (mL)

pechuga de pollo sin piel ni
hueso, cruda

3 3/4 lbs (1680g)

1. Primero, frota el pollo con aceite de oliva y condimento de limón y pimienta. Si vas a cocinar en la estufa, reserva algo de aceite para la sartén.
2. EN ESTUFA
3. Calienta el resto del aceite de oliva en una sartén mediana a fuego medio, coloca las pechugas de pollo y cocina hasta que los bordes estén opacos, alrededor de 10 minutos.
4. Da la vuelta al pollo, tapa la sartén, baja el fuego y cocina otros 10 minutos.
5. AL HORNO
6. Precalienta el horno a 400 °F (200 °C).
7. Coloca el pollo en una bandeja para asar (recomendado) o en una bandeja de horno.
8. Hornea durante 10 minutos, da la vuelta y hornea 15 minutos más (o hasta que la temperatura interna alcance 165 °F / 74 °C).
9. AL GRATÉN/ASADO
10. Coloca la rejilla del horno de forma que esté a 3-4 pulgadas (7-10 cm) del elemento calefactor.
11. Activa el grill (broil) y precalienta a máxima potencia.
12. Grilla el pollo 3-8 minutos por cada lado. El tiempo real variará según el grosor de las pechugas y la proximidad al elemento calefactor.

Cena 2 [🔗](#)

Comer los día 3

Pechuga de pollo básica

30 onza(s) - 1190 kcal ● 189g protein ● 48g fat ● 0g carbs ● 0g fiber



Rinde 30 onza(s)

aceite

2 cda (mL)

pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda

30 oz (840g)

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.

Brócoli con mantequilla

2 taza(s) - 267 kcal ● 6g protein ● 23g fat ● 4g carbs ● 5g fiber



Rinde 2 taza(s)

mantequilla

2 cda (28g)

pimienta negra

1 pizca (0g)

brócoli congelado

2 taza (182g)

sal

1 pizca (0g)

1. Prepara el brócoli según las instrucciones del paquete.
 2. Añade la mantequilla hasta que se derrita y sazona con sal y pimienta al gusto.
-

Cena 3 [↗](#)

Comer los día 4 y día 5

Puré de batata

275 kcal ● 5g protein ● 0g fat ● 54g carbs ● 9g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

batatas

1 1/2 batata, 12,5 cm de largo
(315g)

Para las 2 comidas:

batatas

3 batata, 12,5 cm de largo (630g)

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.

Pollo al estilo ranch

20 onza(s) - 1151 kcal ● 127g protein ● 66g fat ● 13g carbs ● 0g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

mezcla para aderezo ranch

5/8 sobre (28 g) (18g)

aceite

1 1/4 cda (mL)

pechuga de pollo sin piel ni

hueso, cruda

1 1/4 lbs (560g)

aderezo ranch

5 cda (mL)

Para las 2 comidas:

mezcla para aderezo ranch

1 1/4 sobre (28 g) (35g)

aceite

2 1/2 cda (mL)

pechuga de pollo sin piel ni

hueso, cruda

2 1/2 lbs (1120g)

aderezo ranch

10 cda (mL)

1. Precalienta el horno a 350 °F (180 °C).
2. Unta aceite de manera uniforme sobre todo el pollo.
3. Espolvorea el polvo de mezcla ranch por todos los lados del pollo y presiona hasta que quede bien cubierto.
4. Coloca el pollo en una fuente para horno y cocina durante 35-40 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocido.
5. Sirve con una guarnición de aderezo ranch.

Cena 4 [🔗](#)

Comer los día 6 y día 7

Alitas estilo búfalo

16 onza(s) - 934 kcal ● 72g protein ● 71g fat ● 1g carbs ● 0g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

muslos de pollo con piel

1 lbs (454g)

pimienta negra

1/4 cdita, molido (1g)

sal

1/4 cdita (2g)

aceite

1/2 cda (mL)

Frank's Red Hot sauce

2 2/3 cucharada (mL)

Para las 2 comidas:

muslos de pollo con piel

2 lbs (907g)

pimienta negra

1/2 cdita, molido (1g)

sal

1/2 cdita (3g)

aceite

1 cda (mL)

Frank's Red Hot sauce

1/3 taza (mL)

1. (Nota: Recomendamos usar Frank's Original RedHot para quienes siguen paleo, ya que está hecho con ingredientes naturales, pero cualquier salsa picante funciona)
2. Precalienta el horno a 400°F (200°C).
3. Coloca las alitas en una bandeja grande para hornear y sazona con sal y pimienta.
4. Hornea durante aproximadamente 1 hora, o hasta que la temperatura interna alcance 165°F (75°C).
5. Cuando el pollo esté casi listo, pon la salsa picante y el aceite de tu elección en una cacerola. Calienta y mezcla.
6. Saca las alitas del horno y mézclalas con la salsa picante para que queden cubiertas.
7. Sirve.

Ensalada de tomate y aguacate

469 kcal ● 6g protein ● 37g fat ● 13g carbs ● 16g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

pimienta negra
1/2 cdita, molido (1g)
sal
1/2 cdita (3g)
ajo en polvo
1/2 cdita (2g)
aceite de oliva
1/2 cda (mL)
tomates, en cubos
1 entero mediano (≈6.4 cm diá.)
(123g)
aguacates, en cubos
1 aguacate(s) (201g)
jugo de lima
2 cda (mL)
cebolla
2 cucharada, picada (30g)

Para las 2 comidas:

pimienta negra
1 cdita, molido (2g)
sal
1 cdita (6g)
ajo en polvo
1 cdita (3g)
aceite de oliva
1 cda (mL)
tomates, en cubos
2 entero mediano (≈6.4 cm diá.)
(246g)
aguacates, en cubos
2 aguacate(s) (402g)
jugo de lima
4 cda (mL)
cebolla
4 cucharada, picada (60g)

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.
-