

Meal Plan - Menú semanal vegetariano alto en proteína de 1800 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

1865 kcal ● 159g protein (34%) ● 67g fat (32%) ● 134g carbs (29%) ● 23g fiber (5%)

Desayuno

240 kcal, 11g proteína, 13g carbohidratos netos, 13g grasa



[Tostada de aguacate con huevo](#)
1 rebanada(s)- 238 kcal

Almuerzo

505 kcal, 19g proteína, 30g carbohidratos netos, 32g grasa



[Anacardos tostados](#)
3/8 taza(s)- 313 kcal



[Sándwich vegano de aguacate machacado \(deli\)](#)
1/2 sándwich(es)- 193 kcal

Aperitivos

220 kcal, 14g proteína, 28g carbohidratos netos, 4g grasa



[Durazno](#)
1 durazno(s)- 66 kcal



[Yogur griego bajo en grasa](#)
1 envase(s)- 155 kcal

Cena

520 kcal, 30g proteína, 59g carbohidratos netos, 16g grasa



[Pomelo](#)
1 pomelo- 119 kcal



[Tenders de chik'n crujientes](#)
7 tender(s)- 400 kcal

Suplemento(s) de proteína

380 kcal, 85g proteína, 3g carbohidratos netos, 2g grasa



[Batido de proteína](#)
3 1/2 cucharada- 382 kcal

Day 2

1789 kcal ● 163g protein (36%) ● 68g fat (34%) ● 111g carbs (25%) ● 22g fiber (5%)

Desayuno

240 kcal, 11g proteína, 13g carbohidratos netos, 13g grasa



Tostada de aguacate con huevo
1 rebanada(s)- 238 kcal

Almuerzo

505 kcal, 19g proteína, 30g carbohidratos netos, 32g grasa



Anacardos tostados
3/8 taza(s)- 313 kcal



Sándwich vegano de aguacate machacado (deli)
1/2 sándwich(es)- 193 kcal

Aperitivos

220 kcal, 14g proteína, 28g carbohidratos netos, 4g grasa



Durazno
1 durazno(s)- 66 kcal



Yogur griego bajo en grasa
1 envase(s)- 155 kcal

Cena

445 kcal, 34g proteína, 36g carbohidratos netos, 17g grasa



Seitán con ajo y pimienta
342 kcal



Cuscús
100 kcal

Suplemento(s) de proteína

380 kcal, 85g proteína, 3g carbohidratos netos, 2g grasa



Batido de proteína
3 1/2 cucharada- 382 kcal

Day 3

1780 kcal ● 159g protein (36%) ● 21g fat (10%) ● 207g carbs (47%) ● 32g fiber (7%)

Desayuno

260 kcal, 27g proteína, 28g carbohidratos netos, 1g grasa



Batido proteico verde
261 kcal

Almuerzo

455 kcal, 13g proteína, 88g carbohidratos netos, 3g grasa



Pasta con salsa comprada
340 kcal



Jugo de frutas
1 taza(s)- 115 kcal

Aperitivos

220 kcal, 14g proteína, 28g carbohidratos netos, 4g grasa



Durazno
1 durazno(s)- 66 kcal



Yogur griego bajo en grasa
1 envase(s)- 155 kcal

Cena

460 kcal, 20g proteína, 59g carbohidratos netos, 11g grasa



Lentejas cremosas con batata
461 kcal

Suplemento(s) de proteína

380 kcal, 85g proteína, 3g carbohidratos netos, 2g grasa



Batido de proteína
3 1/2 cucharada- 382 kcal

Day 4

1804 kcal ● 174g protein (39%) ● 22g fat (11%) ● 199g carbs (44%) ● 28g fiber (6%)

Desayuno

260 kcal, 27g proteína, 28g carbohidratos netos, 1g grasa



Batido proteico verde
261 kcal

Almuerzo

455 kcal, 13g proteína, 88g carbohidratos netos, 3g grasa



Pasta con salsa comprada
340 kcal



Jugo de frutas
1 taza(s)- 115 kcal

Aperitivos

200 kcal, 9g proteína, 31g carbohidratos netos, 1g grasa



Fresas
1 taza(s)- 52 kcal



Queso cottage y miel
1/4 taza(s)- 62 kcal



Naranja
1 naranja(s)- 85 kcal

Cena

510 kcal, 40g proteína, 49g carbohidratos netos, 15g grasa



Copa de requesón y fruta
2 envase- 261 kcal



Arroz blanco
1/4 taza(s) de arroz cocido- 55 kcal



Calabacín relleno de queso de cabra y marinara
2 mitad(es) de calabacín- 192 kcal

Suplemento(s) de proteína

380 kcal, 85g proteína, 3g carbohidratos netos, 2g grasa



Batido de proteína
3 1/2 cucharada- 382 kcal

Day 5

1767 kcal ● 165g protein (37%) ● 38g fat (19%) ● 159g carbs (36%) ● 32g fiber (7%)

Desayuno

200 kcal, 9g proteína, 17g carbohidratos netos, 8g grasa



Tomate relleno de huevo y pesto
1 tomate(s)- 129 kcal



Nectarina
1 nectarina(s)- 70 kcal

Almuerzo

485 kcal, 26g proteína, 43g carbohidratos netos, 20g grasa



Sopa enlatada con trozos (cremosa)
1 lata(s)- 354 kcal



Copa de requesón y fruta
1 envase- 131 kcal

Aperitivos

200 kcal, 9g proteína, 31g carbohidratos netos, 1g grasa



Fresas
1 taza(s)- 52 kcal



Queso cottage y miel
1/4 taza(s)- 62 kcal



Naranja
1 naranja(s)- 85 kcal

Cena

505 kcal, 35g proteína, 64g carbohidratos netos, 7g grasa



Bol de tabulé de garbanzos especiado
364 kcal



Yogur griego proteico
1 envase- 139 kcal

Suplemento(s) de proteína

380 kcal, 85g proteína, 3g carbohidratos netos, 2g grasa



Batido de proteína
3 1/2 cucharada- 382 kcal

Day 6

1796 kcal ● 174g protein (39%) ● 38g fat (19%) ● 156g carbs (35%) ● 34g fiber (8%)

Desayuno

200 kcal, 9g proteína, 17g carbohidratos netos, 8g grasa



Tomate relleno de huevo y pesto
1 tomate(s)- 129 kcal



Nectarina
1 nectarina(s)- 70 kcal

Aperitivos

265 kcal, 11g proteína, 24g carbohidratos netos, 12g grasa



Pomelo
1/2 pomelo- 59 kcal



Barrita de granola alta en proteínas
1 barra(s)- 204 kcal

Suplemento(s) de proteína

380 kcal, 85g proteína, 3g carbohidratos netos, 2g grasa



Batido de proteína
3 1/2 cucharada- 382 kcal

Almuerzo

450 kcal, 33g proteína, 48g carbohidratos netos, 8g grasa



Copa de requesón y fruta
1 envase- 131 kcal



Tostada de garbanzos machacados
1 tostada(s)- 318 kcal

Cena

505 kcal, 35g proteína, 64g carbohidratos netos, 7g grasa



Bol de tabulé de garbanzos especiado
364 kcal



Yogur griego proteico
1 envase- 139 kcal

Day 7

1754 kcal ● 160g protein (36%) ● 47g fat (24%) ● 140g carbs (32%) ● 32g fiber (7%)

Desayuno

200 kcal, 9g proteína, 17g carbohidratos netos, 8g grasa



Tomate relleno de huevo y pesto
1 tomate(s)- 129 kcal



Nectarina
1 nectarina(s)- 70 kcal

Aperitivos

265 kcal, 11g proteína, 24g carbohidratos netos, 12g grasa



Pomelo
1/2 pomelo- 59 kcal



Barrita de granola alta en proteínas
1 barra(s)- 204 kcal

Suplemento(s) de proteína

380 kcal, 85g proteína, 3g carbohidratos netos, 2g grasa



Batido de proteína
3 1/2 cucharada- 382 kcal

Almuerzo

450 kcal, 33g proteína, 48g carbohidratos netos, 8g grasa



Copa de requesón y fruta
1 envase- 131 kcal



Tostada de garbanzos machacados
1 tostada(s)- 318 kcal

Cena

460 kcal, 21g proteína, 49g carbohidratos netos, 16g grasa



Bol otoñal de remolacha con queso de cabra
461 kcal

Bebidas

- ☐ agua
1 1/2 galón (mL)
- ☐ polvo de proteína
24 1/2 cucharada grande (1/3 taza c/u) (760g)
- ☐ polvo de proteína, vainilla
2 cucharada grande (1/3 taza c/u) (62g)

Productos de frutos secos y semillas

- ☐ anacardos tostados
3/4 taza (103g)
- ☐ leche de coco enlatada
2 cucharada (mL)

Otro

- ☐ mezcla de hojas verdes
1/2 taza (15g)
- ☐ Lonchas tipo charcutería a base de plantas
5 slices (52g)
- ☐ tenders sin carne estilo chik'n
7 piezas (179g)
- ☐ Requesón y copa de frutas
5 container (850g)
- ☐ yogur griego proteico, con sabor
2 container (300g)

Sopas, salsas y jugos de carne

- ☐ salsa picante
1 cdita (mL)
- ☐ caldo de verduras
1 taza(s) (mL)
- ☐ salsa para pasta
3/8 frasco (680 g) (289g)
- ☐ sopa enlatada espesa (variedades cremosas)
1 lata (~540 g) (533g)
- ☐ salsa pesto
1 1/2 cda (24g)

Frutas y jugos

- ☐ aguacates
5/6 aguacate(s) (167g)
- ☐ pomelo
2 grande (aprox. 11,5 cm diá.) (664g)
- ☐ durazno
3 mediano (6,8 cm diá.) (450g)
- ☐ naranja
4 naranja (616g)

Productos lácteos y huevos

- ☐ huevos
5 grande (250g)
- ☐ yogur griego saborizado bajo en grasa
3 envase(s) (150 g c/u) (450g)
- ☐ requesón bajo en grasa (1% materia grasa)
1/2 taza (113g)
- ☐ queso de cabra
2 oz (57g)
- ☐ yogur griego desnatado, natural
4 cda (70g)

Especias y hierbas

- ☐ sal
1/8 cdita (0g)
- ☐ pimienta negra
1/8 cdita, molido (0g)
- ☐ comino molido
2 1/4 g (2g)
- ☐ mostaza
1 cda (15g)
- ☐ polvo de cebolla
1 cdita (2g)
- ☐ vinagre de sidra de manzana
1/2 cdita (3g)

Cereales y pastas

- ☐ seitan
4 oz (113g)
- ☐ cuscús instantáneo, saborizado
5/6 caja (165 g) (137g)
- ☐ pasta seca cruda
1/3 lbs (152g)
- ☐ arroz blanco de grano largo
4 cucharadita (15g)
- ☐ arroz salvaje, crudo
2 3/4 cucharada (27g)

Grasas y aceites

- ☐ aceite de oliva
3/4 oz (mL)
- ☐ aceite
5 g (mL)

Legumbres y derivados

- ☐ lentejas, crudas
1/2 taza (96g)

- ☐ banana
1 mediano (17.8 a 20.0 cm de largo) (118g)
- ☐ jugo de fruta
16 fl oz (mL)
- ☐ fresas
2 taza, entera (288g)
- ☐ jugo de limón
1 1/3 cda (mL)
- ☐ nectarina
3 mediano (diá. 6.4 cm) (426g)

Productos horneados

- ☐ pan
6 3/4 oz (192g)

Verduras y productos vegetales

- ☐ ketchup
1 3/4 cda (30g)
- ☐ pimienta verde
1 cucharada, picada (9g)
- ☐ ajo
2 1/4 diente(s) (7g)
- ☐ cebolla
2/3 mediano (diá. 6.4 cm) (75g)
- ☐ espinaca fresca
3 taza(s) (90g)
- ☐ batatas
1/2 batata, 12,5 cm de largo (105g)
- ☐ calabacín
1 grande (323g)
- ☐ perejil fresco
2 2/3 ramitas (3g)
- ☐ tomates
5 entero mediano (≈6.4 cm diá.) (599g)
- ☐ pepino
1/3 pepino (21 cm) (100g)
- ☐ apio crudo
2 tallo pequeño (12,5 cm de largo) (34g)
- ☐ remolachas precocidas (enlatadas o refrigeradas)
2 remolacha(s) (100g)
- ☐ kale (col rizada)
2 oz (57g)

- ☐ garbanzos, en conserva
1 2/3 lata (747g)

Dulces

- ☐ miel
2 cdita (14g)

Aperitivos

- ☐ barra de granola alta en proteínas
2 barra (80g)



Desayuno 1 [↗](#)

Comer los día 1 y día 2

Tostada de aguacate con huevo

1 rebanada(s) - 238 kcal ● 11g protein ● 13g fat ● 13g carbs ● 5g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

aguacates, maduro, en rodajas

1/4 aguacate(s) (50g)

huevos

1 grande (50g)

pan

1 rebanada (32g)

Para las 2 comidas:

aguacates, maduro, en rodajas

1/2 aguacate(s) (101g)

huevos

2 grande (100g)

pan

2 rebanada (64g)

1. Cocina el huevo como prefieras.
2. Tuesta el pan.
3. Coloca el aguacate maduro encima y, con un tenedor, aplástalo sobre el pan.
4. Pon el huevo cocido sobre el aguacate. Sirve.

Desayuno 2 [↗](#)

Comer los día 3 y día 4

Batido proteico verde

261 kcal ● 27g protein ● 1g fat ● 28g carbs ● 8g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

naranja, pelado, en rodajas y sin semillas

1 naranja (154g)

banana, congelado

1/2 mediano (17.8 a 20.0 cm de largo) (59g)

polvo de proteína, vainilla

1 cucharada grande (1/3 taza c/u) (31g)

espinaca fresca

1 taza(s) (30g)

agua

1/4 taza(s) (mL)

Para las 2 comidas:

naranja, pelado, en rodajas y sin semillas

2 naranja (308g)

banana, congelado

1 mediano (17.8 a 20.0 cm de largo) (118g)

polvo de proteína, vainilla

2 cucharada grande (1/3 taza c/u) (62g)

espinaca fresca

2 taza(s) (60g)

agua

1/2 taza(s) (mL)

1. Poner todos los ingredientes en una licuadora (si el plátano no está congelado, añade unos cubitos de hielo).
2. Batir a fondo. Añadir más agua si es necesario.
3. Servir de inmediato.

Desayuno 3 [🔗](#)

Comer los día 5, día 6 y día 7

Tomate relleno de huevo y pesto

1 tomate(s) - 129 kcal ● 8g protein ● 8g fat ● 5g carbs ● 2g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

tomates

1 entero grande (≈7.6 cm diá.)
(182g)

huevos

1 grande (50g)

salsa pesto

1/2 cda (8g)

Para las 3 comidas:

tomates

3 entero grande (≈7.6 cm diá.)
(546g)

huevos

3 grande (150g)

salsa pesto

1 1/2 cda (24g)

1. Precalienta el horno a 400°F (200°C).
2. Corta la parte superior de los tomates y saca el interior para formar cuencos.
3. Coloca los tomates en una fuente para horno.
4. Pon pesto en el fondo de cada tomate y luego casca un huevo en cada uno.
5. Sazona con sal y pimienta.
6. Hornea durante 20 minutos.
7. Servir.

Nectarina

1 nectarina(s) - 70 kcal ● 2g protein ● 1g fat ● 13g carbs ● 2g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

nectarina, deshuesado

1 mediano (diá. 6.4 cm) (142g)

Para las 3 comidas:

nectarina, deshuesado

3 mediano (diá. 6.4 cm) (426g)

1. Retira el hueso de la nectarina, córtala en rodajas y sirve.

Almuerzo 1

Comer los día 1 y día 2

Anacardos tostados

3/8 taza(s) - 313 kcal  8g protein  24g fat  15g carbs  2g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

anacardos tostados
6 cucharada (51g)

Para las 2 comidas:

anacardos tostados
3/4 taza (103g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Sándwich vegano de aguacate machacado (deli)

1/2 sándwich(es) - 193 kcal  11g protein  8g fat  15g carbs  5g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

mezcla de hojas verdes
4 cucharada (8g)
salsa picante
1/2 cdita (mL)
aguacates, pelado y sin semillas
1/6 aguacate(s) (34g)
pan
1 rebanada(s) (32g)
Lonchas tipo charcutería a base de plantas
2 1/2 slices (26g)

Para las 2 comidas:

mezcla de hojas verdes
1/2 taza (15g)
salsa picante
1 cdita (mL)
aguacates, pelado y sin semillas
1/3 aguacate(s) (67g)
pan
2 rebanada(s) (64g)
Lonchas tipo charcutería a base de plantas
5 slices (52g)

1. Con el reverso de un tenedor, machaca el aguacate sobre la rebanada inferior de pan. Coloca las lonchas tipo deli y las hojas mixtas encima. Rocía con salsa picante, tapa con la rebanada superior de pan y sirve.

Almuerzo 2 [↗](#)

Comer los día 3 y día 4

Pasta con salsa comprada

340 kcal ● 12g protein ● 2g fat ● 63g carbs ● 5g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

salsa para pasta
1/6 frasco (680 g) (112g)
pasta seca cruda
2 2/3 oz (76g)

Para las 2 comidas:

salsa para pasta
1/3 frasco (680 g) (224g)
pasta seca cruda
1/3 lbs (152g)

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

Jugo de frutas

1 taza(s) - 115 kcal ● 2g protein ● 1g fat ● 25g carbs ● 1g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

jugo de fruta
8 fl oz (mL)

Para las 2 comidas:

jugo de fruta
16 fl oz (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Almuerzo 3 [↗](#)

Comer los día 5

Sopa enlatada con trozos (cremosa)

1 lata(s) - 354 kcal ● 12g protein ● 17g fat ● 30g carbs ● 8g fiber



Rinde 1 lata(s)

sopa enlatada espesa (variedades cremosas)
1 lata (~540 g) (533g)

1. Preparar según las instrucciones del paquete.

Copa de requesón y fruta

1 envase - 131 kcal ● 14g protein ● 3g fat ● 13g carbs ● 0g fiber



Rinde 1 envase

Requesón y copa de frutas
1 container (170g)

1. Mezcla las porciones de requesón y fruta del envase y sirve.

Almuerzo 4 [🔗](#)

Comer los día 6 y día 7

Copa de requesón y fruta

1 envase - 131 kcal ● 14g protein ● 3g fat ● 13g carbs ● 0g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

Requesón y copa de frutas
1 container (170g)

Para las 2 comidas:

Requesón y copa de frutas
2 container (340g)

1. Mezcla las porciones de requesón y fruta del envase y sirve.

Tostada de garbanzos machacados

1 tostada(s) - 318 kcal ● 19g protein ● 6g fat ● 35g carbs ● 13g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

garbanzos, en conserva, escurrido y enjuagado
1/2 lata (224g)
yogur griego desnatado, natural
2 cda (35g)
mostaza
1/2 cda (8g)
polvo de cebolla
1/2 cdita (1g)
apio crudo, cortado en cubos
1 tallo pequeño (12,5 cm de largo) (17g)
pan
1 rebanada(s) (32g)

Para las 2 comidas:

garbanzos, en conserva, escurrido y enjuagado
1 lata (448g)
yogur griego desnatado, natural
4 cda (70g)
mostaza
1 cda (15g)
polvo de cebolla
1 cdita (2g)
apio crudo, cortado en cubos
2 tallo pequeño (12,5 cm de largo) (34g)
pan
2 rebanada(s) (64g)

1. Tuesta el pan (opcional).
2. Mientras tanto, pon la mitad de los garbanzos (reservando el resto para más tarde) en un bol y aplástalos con el reverso de un tenedor hasta que queden trocitos. Incorpora el yogur griego, la mostaza, la cebolla en polvo, el apio y una pizca de sal/pimienta y mezcla bien.
3. Añade los garbanzos enteros que quedaban y mezcla.
4. Cubre las tostadas con la mezcla de garbanzos y sirve.

Aperitivos 1 [↗](#)

Comer los día 1, día 2 y día 3

Durazno

1 durazno(s) - 66 kcal ● 1g protein ● 0g fat ● 12g carbs ● 2g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

durazno
1 mediano (6,8 cm diá.) (150g)

Para las 3 comidas:

durazno
3 mediano (6,8 cm diá.) (450g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Yogur griego bajo en grasa

1 envase(s) - 155 kcal ● 12g protein ● 4g fat ● 16g carbs ● 2g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

yogur griego saborizado bajo en grasa
1 envase(s) (150 g c/u) (150g)

Para las 3 comidas:

yogur griego saborizado bajo en grasa
3 envase(s) (150 g c/u) (450g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Aperitivos 2 [↗](#)

Comer los día 4 y día 5

Fresas

1 taza(s) - 52 kcal ● 1g protein ● 0g fat ● 8g carbs ● 3g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

fresas
1 taza, entera (144g)

Para las 2 comidas:

fresas
2 taza, entera (288g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Queso cottage y miel

1/4 taza(s) - 62 kcal ● 7g protein ● 1g fat ● 7g carbs ● 0g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

miel

1 cdita (7g)

requesón bajo en grasa (1% materia grasa)

4 cucharada (57g)

Para las 2 comidas:

miel

2 cdita (14g)

requesón bajo en grasa (1% materia grasa)

1/2 taza (113g)

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

Naranja

1 naranja(s) - 85 kcal ● 1g protein ● 0g fat ● 16g carbs ● 3g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

naranja

1 naranja (154g)

Para las 2 comidas:

naranja

2 naranja (308g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Aperitivos 3 [🔗](#)

Comer los día 6 y día 7

Pomelo

1/2 pomelo - 59 kcal ● 1g protein ● 0g fat ● 12g carbs ● 2g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

pomelo

1/2 grande (aprox. 11,5 cm diá.) (166g)

Para las 2 comidas:

pomelo

1 grande (aprox. 11,5 cm diá.) (332g)

1. Corta el pomelo por la mitad y separa los gajos individuales cortando con cuidado a lo largo de las membranas a cada lado del gajo con un cuchillo afilado.
2. (opcional: espolvorea un poco de tu edulcorante cero calorías favorito por encima antes de servir)

Barrita de granola alta en proteínas

1 barra(s) - 204 kcal ● 10g protein ● 12g fat ● 12g carbs ● 2g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

barra de granola alta en proteínas
1 barra (40g)

Para las 2 comidas:

barra de granola alta en proteínas
2 barra (80g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Cena 1 [🔗](#)

Comer los día 1

Pomelo

1 pomelo - 119 kcal ● 2g protein ● 0g fat ● 23g carbs ● 4g fiber



Rinde 1 pomelo

pomelo

1 grande (aprox. 11,5 cm diá.) (332g)

1. Corta el pomelo por la mitad y separa los gajos individuales cortando con cuidado a lo largo de las membranas a cada lado del gajo con un cuchillo afilado.
2. (opcional: espolvorea un poco de tu edulcorante cero calorías favorito por encima antes de servir)

Tenders de chik'n crujientes

7 tender(s) - 400 kcal ● 28g protein ● 16g fat ● 36g carbs ● 0g fiber



Rinde 7 tender(s)

ketchup

1 3/4 cda (30g)

tenders sin carne estilo chik'n

7 piezas (179g)

1. Cocina los tenders de chik'n según las indicaciones del paquete.\r\nSirve con ketchup.

Cena 2 [🔗](#)

Comer los día 2

Seitán con ajo y pimienta

342 kcal ● 31g protein ● 17g fat ● 16g carbs ● 1g fiber



sal
1/8 cdita (0g)
agua
1/2 cda (mL)
pimienta negra
1/8 cdita, molido (0g)
seitan, estilo pollo
4 oz (113g)
pimiento verde
1 cucharada, picada (9g)
ajo, picado finamente
1 1/4 diente(s) (4g)
cebolla
2 cucharada, picada (20g)
aceite de oliva
1 cucharada (mL)

1. Caliente aceite de oliva en una sartén a fuego medio-bajo.
2. Agregue las cebollas y el ajo y cocine, revolviendo, hasta que estén ligeramente dorados.
3. Aumente el fuego a medio y añada el pimiento verde y el seitán a la sartén, revolviendo para cubrir el seitán de manera uniforme.
4. Sazone con sal y pimienta. Añada el agua, reduzca el fuego a bajo, cubra y cocine a fuego lento durante 35 minutos para que el seitán absorba los sabores.
5. Cocine, revolviendo, hasta que espese, y sirva inmediatamente.

Cuscús

100 kcal ● 4g protein ● 0g fat ● 20g carbs ● 1g fiber



cuscús instantáneo, saborizado
1/6 caja (165 g) (27g)

1. Siga las instrucciones del paquete.

Cena 3 [🔗](#)

Comer los día 3

Lentejas cremosas con batata

461 kcal ● 20g protein ● 11g fat ● 59g carbs ● 12g fiber



comino molido

1/8 cda (1g)

aceite

1/4 cda (mL)

leche de coco enlatada

2 cucharada (mL)

cebolla, cortado en cubitos

1/2 mediano (diá. 6.4 cm) (55g)

espinaca fresca

1 taza(s) (30g)

caldo de verduras

1 taza(s) (mL)

batatas, picado en trozos del tamaño de un bocado

1/2 batata, 12,5 cm de largo (105g)

lentejas, crudas

1/3 taza (64g)

1. En una olla para sopa, calienta el aceite a fuego medio y añade la cebolla picada. Saltea durante unos 5 minutos, hasta que esté dorada y blanda.
2. Agrega la batata, las lentejas, el comino y el caldo. Añade sal y pimienta al gusto. Tapa y deja hervir a fuego lento durante unos 20 minutos.
3. Cuando las lentejas y la batata estén tiernas, añade la espinaca y la leche de coco a la olla y mezcla. Deja hervir a fuego lento unos minutos más, sin tapar.
4. Sirve.

Cena 4 [🔗](#)

Comer los día 4

Copa de requesón y fruta

2 envase - 261 kcal ● 28g protein ● 5g fat ● 26g carbs ● 0g fiber



Rinde 2 envase

Requesón y copa de frutas

2 container (340g)

1. Mezcla las porciones de requesón y fruta del envase y sirve.

Arroz blanco

1/4 taza(s) de arroz cocido - 55 kcal ● 1g protein ● 0g fat ● 12g carbs ● 0g fiber

Rinde 1/4 taza(s) de arroz cocido



arroz blanco de grano largo

4 cucharadita (15g)

agua

1/6 taza(s) (mL)

1. (Nota: sigue las instrucciones del paquete de arroz si difieren de las indicadas a continuación)
2. En una cacerola con una tapa que cierre bien, lleva el agua y la sal a ebullición.
3. Añade el arroz y remueve.
4. Cubre y reduce el fuego a medio-bajo. Sabrás que la temperatura es correcta si se ve un poco de vapor saliendo por la tapa. Mucho vapor significa que el fuego está demasiado alto.
5. Cocina durante 20 minutos.
6. ¡No levantes la tapa! El vapor que queda atrapado dentro de la cacerola es lo que permite que el arroz se cocine correctamente.
7. Retira del fuego y esponja con un tenedor, sazona con pimienta y sirve.

Calabacín relleno de queso de cabra y marinara

2 mitad(es) de calabacín - 192 kcal ● 11g protein ● 10g fat ● 10g carbs ● 5g fiber



Rinde 2 mitad(es) de calabacín

calabacín

1 grande (323g)

queso de cabra

1 oz (28g)

salsa para pasta

4 cucharada (65g)

1. Precalienta el horno a 400°F (200°C).
2. Corta un calabacín por la mitad desde el tallo hasta la base.
3. Con una cuchara, raspa aproximadamente el 15% del interior, lo suficiente para crear una cavidad poco profunda a lo largo del calabacín. Desecha lo raspado.
4. Rellena la cavidad con salsa de tomate y cubre con el queso de cabra.
5. Coloca en una bandeja de horno y cocina durante unos 15-20 minutos. Sirve.

Cena 5 [🔗](#)

Comer los día 5 y día 6

Bol de tabulé de garbanzos especiado

364 kcal ● 15g protein ● 4g fat ● 56g carbs ● 10g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

perejil fresco, picado

1 1/3 ramitas (1g)

tomates, picado

1/3 tomate roma (27g)

pepino, picado

1/6 pepino (21 cm) (50g)

garbanzos, en conserva, escurrido y enjuagado

1/3 lata (149g)

jugo de limón

1/6 cda (mL)

comino molido

1/3 cdita (1g)

aceite

1/6 cdita (mL)

cuscús instantáneo, saborizado

1/3 caja (165 g) (55g)

Para las 2 comidas:

perejil fresco, picado

2 2/3 ramitas (3g)

tomates, picado

2/3 tomate roma (53g)

pepino, picado

1/3 pepino (21 cm) (100g)

garbanzos, en conserva, escurrido y enjuagado

2/3 lata (299g)

jugo de limón

1/3 cda (mL)

comino molido

2/3 cdita (1g)

aceite

1/3 cdita (mL)

cuscús instantáneo, saborizado

2/3 caja (165 g) (110g)

1. Precalienta el horno a 425°F (220°C). Mezcla los garbanzos con aceite, comino y una pizca de sal. Colócalos en una bandeja y hornea durante 15 minutos. Reserva cuando estén listos.
2. Mientras tanto, cocina el cuscús según las indicaciones del paquete. Cuando el cuscús esté hecho y se haya enfriado un poco, mezcla el perejil.
3. Monta el bol con cuscús, garbanzos asados, pepino y tomates. Añade zumo de limón por encima y sirve.

Yogur griego proteico

1 envase - 139 kcal ● 20g protein ● 3g fat ● 8g carbs ● 0g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

yogur griego proteico, con sabor

1 container (150g)

Para las 2 comidas:

yogur griego proteico, con sabor

2 container (300g)

1. Disfruta.

Cena 6 [🔗](#)

Comer los día 7

Bol otoñal de remolacha con queso de cabra

461 kcal ● 21g protein ● 16g fat ● 49g carbs ● 8g fiber



queso de cabra

1 oz (28g)

arroz salvaje, crudo

2 2/3 cucharada (27g)

lentejas, crudas

2 2/3 cucharada (32g)

remolachas precocidas (enlatadas o refrigeradas), cortado en cuartos

2 remolacha(s) (100g)

kale (col rizada)

2 oz (57g)

jugo de limón

1 cda (mL)

aceite de oliva

1/2 cda (mL)

ajo, picado

1 diente(s) (3g)

vinagre de sidra de manzana

1/2 cdita (3g)

1. Cocina el arroz salvaje y las lentejas según las instrucciones del paquete. Escurre si es necesario y reserva.
2. Calienta aceite en una cacerola a fuego medio. Añade el ajo y cocina 1 minuto hasta que desprenda aroma. Agrega la col rizada y cocina 3-5 minutos hasta que se marchite.
3. Incorpora las lentejas y el arroz con la col rizada, mezclándolo todo. Cocina 2-3 minutos hasta que se caliente. Apaga el fuego y añade el jugo de limón. Sazona con sal y pimienta al gusto.
4. En un bol pequeño, mezcla las remolachas cortadas en cuartos con vinagre de sidra de manzana. Sazona con sal y pimienta.
5. Sirve la mezcla de arroz y lentejas con las remolachas y el queso de cabra desmenuzado por encima. ¡Disfruta!

Suplemento(s) de proteína [↗](#)

Comer todos los días

Batido de proteína

3 1/2 cucharada - 382 kcal ● 85g protein ● 2g fat ● 3g carbs ● 4g fiber



Translation missing:
es.for_single_meal

agua
3 1/2 taza(s) (mL)
polvo de proteína
3 1/2 cucharada grande (1/3 taza
c/u) (109g)

Para las 7 comidas:

agua
24 1/2 taza(s) (mL)
polvo de proteína
24 1/2 cucharada grande (1/3 taza
c/u) (760g)

1. La receta no tiene instrucciones.