

Meal Plan - Menú semanal pescetariano de 3300 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

3154 kcal ● 270g protein (34%) ● 83g fat (24%) ● 257g carbs (33%) ● 74g fiber (9%)

Desayuno

440 kcal, 34g proteína, 10g carbohidratos netos, 29g grasa



Omelet de verduras en frasco Mason
1 tarro(s)- 155 kcal



Huevos revueltos básicos
2 2/3 huevo(s)- 212 kcal



Leche
1/2 taza(s)- 75 kcal

Aperitivos

350 kcal, 22g proteína, 24g carbohidratos netos, 14g grasa



Palitos de zanahoria
4 zanahoria(s)- 108 kcal



Almendras tostadas
1/8 taza(s)- 111 kcal



Batido de proteína (leche)
129 kcal

Suplemento(s) de proteína

275 kcal, 61g proteína, 2g carbohidratos netos, 1g grasa



Batido de proteína
2 1/2 cucharada- 273 kcal

Almuerzo

1015 kcal, 57g proteína, 139g carbohidratos netos, 7g grasa



Pasta de lentejas
842 kcal



Jugo de frutas
1 1/2 taza(s)- 172 kcal

Cena

1080 kcal, 97g proteína, 81g carbohidratos netos, 32g grasa



Habitas con mantequilla
220 kcal



Lentejas
405 kcal



Tilapia al grill
10 2/3 oz- 453 kcal

Day 2

3182 kcal ● 209g protein (26%) ● 129g fat (36%) ● 241g carbs (30%) ● 56g fiber (7%)

Desayuno

440 kcal, 34g proteína, 10g carbohidratos netos, 29g grasa



Omelet de verduras en frasco Mason
1 tarro(s)- 155 kcal



Huevos revueltos básicos
2 2/3 huevo(s)- 212 kcal



Leche
1/2 taza(s)- 75 kcal

Aperitivos

350 kcal, 22g proteína, 24g carbohidratos netos, 14g grasa



Palitos de zanahoria
4 zanahoria(s)- 108 kcal



Almendras tostadas
1/8 taza(s)- 111 kcal



Batido de proteína (leche)
129 kcal

Suplemento(s) de proteína

275 kcal, 61g proteína, 2g carbohidratos netos, 1g grasa



Batido de proteína
2 1/2 cucharada- 273 kcal

Almuerzo

1055 kcal, 36g proteína, 64g carbohidratos netos, 65g grasa



Habas de Lima rociadas con aceite de oliva
108 kcal



Crema de almejas
2 lata(s)- 728 kcal



Almendras tostadas
1/4 taza(s)- 222 kcal

Cena

1065 kcal, 56g proteína, 140g carbohidratos netos, 20g grasa



Alitas de coliflor BBQ
803 kcal



Leche
1 3/4 taza(s)- 261 kcal

Day 3

3276 kcal ● 227g protein (28%) ● 78g fat (21%) ● 352g carbs (43%) ● 64g fiber (8%)

Desayuno

480 kcal, 34g proteína, 68g carbohidratos netos, 6g grasa



Jugo de frutas
1 1/4 taza(s)- 143 kcal



Avena proteica nocturna de café
337 kcal

Aperitivos

370 kcal, 18g proteína, 14g carbohidratos netos, 25g grasa



Palitos de queso
2 palito(s)- 165 kcal



Chips de kale
206 kcal

Suplemento(s) de proteína

275 kcal, 61g proteína, 2g carbohidratos netos, 1g grasa



Batido de proteína
2 1/2 cucharada- 273 kcal

Almuerzo

1090 kcal, 59g proteína, 127g carbohidratos netos, 26g grasa



Dal verde
741 kcal



Lentejas
347 kcal

Cena

1065 kcal, 56g proteína, 140g carbohidratos netos, 20g grasa



Alitas de coliflor BBQ
803 kcal



Leche
1 3/4 taza(s)- 261 kcal

Day 4

3298 kcal ● 239g protein (29%) ● 178g fat (49%) ● 149g carbs (18%) ● 34g fiber (4%)

Desayuno

480 kcal, 34g proteína, 68g carbohidratos netos, 6g grasa



Jugo de frutas

1 1/4 taza(s)- 143 kcal



Avena proteica nocturna de café

337 kcal

Aperitivos

370 kcal, 18g proteína, 14g carbohidratos netos, 25g grasa



Palitos de queso

2 palito(s)- 165 kcal



Chips de kale

206 kcal

Suplemento(s) de proteína

275 kcal, 61g proteína, 2g carbohidratos netos, 1g grasa



Batido de proteína

2 1/2 cucharada- 273 kcal

Almuerzo

1090 kcal, 47g proteína, 43g carbohidratos netos, 76g grasa



Sándwich de ensalada de huevo

1 1/2 sándwich(es)- 813 kcal



Almendras tostadas

1/3 taza(s)- 277 kcal

Cena

1085 kcal, 80g proteína, 22g carbohidratos netos, 71g grasa



Tilapia con gremolata de almendras

2 filete(s) de tilapia- 931 kcal



Guisantes sugar snap

82 kcal



Ensalada de tomate y pepino

71 kcal

Day 5

3275 kcal ● 212g protein (26%) ● 180g fat (49%) ● 149g carbs (18%) ● 54g fiber (7%)

Desayuno

480 kcal, 40g proteína, 40g carbohidratos netos, 14g grasa



Avena proteica nocturna de frutos rojos mixtos con leche

368 kcal



Leche

3/4 taza(s)- 112 kcal

Aperitivos

370 kcal, 18g proteína, 14g carbohidratos netos, 25g grasa



Palitos de queso

2 palito(s)- 165 kcal



Chips de kale

206 kcal

Suplemento(s) de proteína

275 kcal, 61g proteína, 2g carbohidratos netos, 1g grasa



Batido de proteína

2 1/2 cucharada- 273 kcal

Almuerzo

1090 kcal, 47g proteína, 43g carbohidratos netos, 76g grasa



Sándwich de ensalada de huevo

1 1/2 sándwich(es)- 813 kcal



Almendras tostadas

1/3 taza(s)- 277 kcal

Cena

1060 kcal, 46g proteína, 50g carbohidratos netos, 63g grasa



Ensalada de tomate y aguacate

293 kcal



Calabacín relleno de queso de cabra y marinara

8 mitad(es) de calabacín- 768 kcal

Day 6

3262 kcal 245g protein (30%) 173g fat (48%) 142g carbs (17%) 40g fiber (5%)

Desayuno

480 kcal, 40g proteína, 40g carbohidratos netos, 14g grasa



Avena proteica nocturna de frutos rojos mixtos con leche

368 kcal



Leche

3/4 taza(s)- 112 kcal

Aperitivos

390 kcal, 11g proteína, 53g carbohidratos netos, 14g grasa



Bagel mediano tostado con mantequilla

1 bagel(es)- 391 kcal

Suplemento(s) de proteína

275 kcal, 61g proteína, 2g carbohidratos netos, 1g grasa



Batido de proteína

2 1/2 cucharada- 273 kcal

Almuerzo

1025 kcal, 45g proteína, 20g carbohidratos netos, 82g grasa



Tofu buffalo

886 kcal



Brócoli rociado con aceite de oliva

2 taza(s)- 140 kcal

Cena

1095 kcal, 88g proteína, 26g carbohidratos netos, 61g grasa



Pimiento relleno con ensalada de atún y aguacate

4 mitad(es) de pimiento(s)- 911 kcal



Ensalada griega de pepino y feta

182 kcal

Day 7

3262 kcal 245g protein (30%) 173g fat (48%) 142g carbs (17%) 40g fiber (5%)

Desayuno

480 kcal, 40g proteína, 40g carbohidratos netos, 14g grasa



Avena proteica nocturna de frutos rojos mixtos con leche

368 kcal



Leche

3/4 taza(s)- 112 kcal

Aperitivos

390 kcal, 11g proteína, 53g carbohidratos netos, 14g grasa



Bagel mediano tostado con mantequilla

1 bagel(es)- 391 kcal

Suplemento(s) de proteína

275 kcal, 61g proteína, 2g carbohidratos netos, 1g grasa



Batido de proteína

2 1/2 cucharada- 273 kcal

Almuerzo

1025 kcal, 45g proteína, 20g carbohidratos netos, 82g grasa



Tofu buffalo

886 kcal



Brócoli rociado con aceite de oliva

2 taza(s)- 140 kcal

Cena

1095 kcal, 88g proteína, 26g carbohidratos netos, 61g grasa



Pimiento relleno con ensalada de atún y aguacate

4 mitad(es) de pimiento(s)- 911 kcal



Ensalada griega de pepino y feta

182 kcal

Verduras y productos vegetales

- ☐ zanahorias
8 mediana (488g)
- ☐ cebolla
1 1/2 mediano (diá. 6.4 cm) (176g)
- ☐ pimienta
4 1/2 grande (730g)
- ☐ habas de Lima, congeladas
3/4 paquete (285 g) (213g)
- ☐ coliflor
6 cabeza pequeña (10 cm diá.) (1590g)
- ☐ ajo
3 1/3 diente(s) (10g)
- ☐ cilantro fresco
2/3 manojo (21g)
- ☐ espinaca fresca
2/3 taza(s) (20g)
- ☐ jengibre fresco
2/3 cda (4g)
- ☐ kale (col rizada)
3 manojo (510g)
- ☐ perejil fresco
4 cucharada, picado (15g)
- ☐ guisantes de vaina dulce congelados
1 1/3 taza (192g)
- ☐ cebolla morada
1/4 pequeña (18g)
- ☐ pepino
1 3/4 pepino (21 cm) (527g)
- ☐ tomates
1 entero mediano (≈6.4 cm diá.) (138g)
- ☐ calabacín
4 grande (1292g)
- ☐ brócoli congelado
4 taza (364g)

Productos de frutos secos y semillas

- ☐ almendras
6 oz (174g)
- ☐ leche de coco enlatada
1/2 taza (mL)

Bebidas

- ☐ polvo de proteína
20 1/2 cucharada grande (1/3 taza c/u) (636g)
- ☐ agua
22 taza(s) (mL)
- ☐ café, filtrado
6 cda (89g)
- ☐ polvo de proteína, vainilla
3 cucharada grande (1/3 taza c/u) (93g)

Productos lácteos y huevos

Otro

- ☐ pasta de lentejas
6 2/3 oz (189g)
- ☐ levadura nutricional
1 1/2 taza (90g)
- ☐ mezcla de frutos rojos congelados
1 1/2 taza (204g)

Sopas, salsas y jugos de carne

- ☐ salsa para pasta
5/6 frasco (680 g) (540g)
- ☐ salsa barbacoa
1 1/2 taza (429g)
- ☐ sopa de almejas enlatada
2 lata (524 g) (1038g)
- ☐ caldo de verduras
1 2/3 taza(s) (mL)
- ☐ Frank's Red Hot sauce
13 1/4 cucharada (mL)

Frutas y jugos

- ☐ jugo de fruta
32 fl oz (mL)
- ☐ jugo de limón
1 2/3 cda (mL)
- ☐ aguacates
2 1/2 aguacate(s) (528g)
- ☐ jugo de lima
1 1/4 fl oz (mL)

Especias y hierbas

- ☐ pimienta negra
3 g (3g)
- ☐ sal
1 1/2 oz (39g)
- ☐ curry en polvo
1 1/3 cdita (3g)
- ☐ cúrcuma, molida
2/3 cdita (2g)
- ☐ pimentón (paprika)
2 1/2 g (3g)
- ☐ polvo de cebolla
1/2 cdita (1g)
- ☐ ajo en polvo
5/6 cdita (3g)
- ☐ mostaza amarilla
3/4 cdita o 1 sobre (4g)
- ☐ eneldo, fresco
1 1/2 cda, picado (2g)
- ☐ vinagre de vino tinto
3 cda (mL)

Legumbres y derivados

- ☐ leche entera
10 1/2 taza(s) (mL)
- ☐ huevos
19 1/2 mediana (863g)
- ☐ mantequilla
1/3 barra (37g)
- ☐ queso en tiras
6 barra (168g)
- ☐ queso de cabra
4 oz (113g)
- ☐ queso feta
6 cucharada, desmenuzada (56g)

Grasas y aceites

- ☐ aceite
1 1/2 oz (mL)
- ☐ aceite de oliva
1/3 lbs (mL)
- ☐ aderezo para ensaladas
1 cucharada (mL)
- ☐ mayonesa
6 cda (mL)
- ☐ aderezo ranch
10 cda (mL)

- ☐ lentejas, crudas
1 taza (208g)
- ☐ lentejas rojas, crudas
2/3 taza (128g)
- ☐ tofu firme
35 oz (992g)

Productos de pescado y mariscos

- ☐ tilapia, cruda
1 1/2 lbs (639g)
- ☐ atún enlatado
4 lata (688g)

Cereales para el desayuno

- ☐ avena, copos tradicionales, avena arrollada
5 3/4 oz (162g)

Dulces

- ☐ jarabe de arce
4 cda (mL)

Productos horneados

- ☐ pan
6 rebanada (192g)
 - ☐ bagel
2 bagel mediano (9 cm a 10 cm diá.) (210g)
-

Desayuno 1 [🔗](#)

Comer los día 1 y día 2

Omelet de verduras en frasco Mason

1 tarro(s) - 155 kcal ● 13g protein ● 10g fat ● 3g carbs ● 1g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

cebolla, cortado en cubos

1/4 pequeña (18g)

pimiento, picado

1/2 pequeña (37g)

huevos

2 grande (100g)

Para las 2 comidas:

cebolla, cortado en cubos

1/2 pequeña (35g)

pimiento, picado

1 pequeña (74g)

huevos

4 grande (200g)

1. Engrasa un tarro Mason de 16 oz y coloca pimiento, cebolla y huevos. (Si preparas más de un tarro a la vez, distribuye los ingredientes de manera uniforme entre los tarros)
2. Asegura la tapa y agita hasta que esté bien batido.
3. Quita la tapa y cocina en el microondas a baja potencia durante 4 minutos, vigilando cuidadosamente ya que los huevos se expanden al cocinarse.
4. Retira, sazona con sal/pimienta al gusto y sirve.
5. Nota de preparación: puedes preparar las verduras y ponerlas en los tarros junto con 2 huevos enjuagados y sin cascar por tarro. Asegura la tapa y guarda en el frigorífico. Cuando estés listo, casca los huevos y continúa desde el paso dos.

Huevos revueltos básicos

2 2/3 huevo(s) - 212 kcal ● 17g protein ● 16g fat ● 1g carbs ● 0g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

huevos

2 2/3 grande (133g)

aceite

2/3 cdita (mL)

Para las 2 comidas:

huevos

5 1/3 grande (267g)

aceite

1 1/3 cdita (mL)

1. Bate los huevos en un bol mediano hasta que estén mezclados.
2. Calienta aceite en una sartén antiadherente grande a fuego medio hasta que esté caliente.
3. Vierte la mezcla de huevos.
4. Cuando los huevos empiecen a cuajar, remuévelos para hacerlos revueltos.
5. Repite (sin remover constantemente) hasta que los huevos estén espesos y no quede huevo líquido. Sazona con sal/pimienta.

Leche

1/2 taza(s) - 75 kcal ● 4g protein ● 4g fat ● 6g carbs ● 0g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

Para las 2 comidas:

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

leche entera
1 taza(s) (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Desayuno 2 [🔗](#)

Comer los día 3 y día 4

Jugo de frutas

1 1/4 taza(s) - 143 kcal ● 2g protein ● 1g fat ● 32g carbs ● 1g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

Para las 2 comidas:

jugo de fruta
10 fl oz (mL)

jugo de fruta
20 fl oz (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Avena proteica nocturna de café

337 kcal ● 32g protein ● 5g fat ● 36g carbs ● 5g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

Para las 2 comidas:

café, filtrado
3 cda (44g)
avena, copos tradicionales, avena arrollada
1/2 taza (41g)
polvo de proteína
1 cucharada grande (1/3 taza c/u) (31g)
leche entera
1/4 taza(s) (mL)
jarabe de arce
2 cdita (mL)

café, filtrado
6 cda (89g)
avena, copos tradicionales, avena arrollada
1 taza (81g)
polvo de proteína
2 cucharada grande (1/3 taza c/u) (62g)
leche entera
1/2 taza(s) (mL)
jarabe de arce
4 cdita (mL)

1. En un pequeño recipiente hermético, mezclar todos los ingredientes.
 2. Tapar y colocar la mezcla en el refrigerador para enfriar durante la noche o al menos 4 horas. Servir.
-

Desayuno 3 [🔗](#)

Comer los día 5, día 6 y día 7

Avena proteica nocturna de frutos rojos mixtos con leche

368 kcal ● 35g protein ● 8g fat ● 31g carbs ● 8g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

- leche entera**
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 3 comidas:

- leche entera**
2 1/4 taza(s) (mL)
- polvo de proteína, vainilla**
3 cucharada grande (1/3 taza c/u) (93g)
- avena, copos tradicionales, avena arrollada**
1 taza(s) (81g)
- mezcla de frutos rojos congelados**
1 1/2 taza (204g)

1. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente hermético.
2. Dejar enfriar en el refrigerador toda la noche o al menos 4 horas. Servir.

Leche

3/4 taza(s) - 112 kcal ● 6g protein ● 6g fat ● 9g carbs ● 0g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

- leche entera**
3/4 taza(s) (mL)

Para las 3 comidas:

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

1. La receta no tiene instrucciones.

Almuerzo 1 [🔗](#)

Comer los día 1

Pasta de lentejas

842 kcal ● 54g protein ● 7g fat ● 102g carbs ● 40g fiber



- pasta de lentejas**
6 2/3 oz (189g)
- salsa para pasta**
3/8 frasco (680 g) (280g)

1. Cocina la pasta de lentejas según las indicaciones del paquete.
2. Cubre con la salsa y sirve.

Jugo de frutas

1 1/2 taza(s) - 172 kcal ● 3g protein ● 1g fat ● 38g carbs ● 1g fiber



Rinde 1 1/2 taza(s)

jugo de fruta

12 fl oz (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Almuerzo 2 [↗](#)

Comer los día 2

Habas de Lima rociadas con aceite de oliva

108 kcal ● 5g protein ● 4g fat ● 10g carbs ● 4g fiber



aceite de oliva

1/4 cda (mL)

habas de Lima, congeladas

1/4 paquete (285 g) (71g)

sal

1/8 cdita (1g)

pimienta negra

1/8 cdita, molido (0g)

1. Cocina las habas de Lima según el paquete.
2. Una vez escurridas, añade aceite de oliva, sal y pimienta; remueve hasta que la mantequilla esté derretida.
3. Servir.

Crema de almejas

2 lata(s) - 728 kcal ● 24g protein ● 44g fat ● 51g carbs ● 8g fiber



Rinde 2 lata(s)

sopa de almejas enlatada

2 lata (524 g) (1038g)

1. Preparar según las instrucciones del paquete.

Almendras tostadas

1/4 taza(s) - 222 kcal ● 8g protein ● 18g fat ● 3g carbs ● 5g fiber



Rinde 1/4 taza(s)

almendras

4 cucharada, entera (36g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Almuerzo 3 [🔗](#)

Comer los día 3

Dal verde

741 kcal ● 35g protein ● 25g fat ● 76g carbs ● 17g fiber



ajo, picado

1 1/3 diente(s) (4g)

cilantro fresco

2/3 manojo (21g)

curry en polvo

1 1/3 cdita (3g)

cúrcuma, molida

2/3 cdita (2g)

caldo de verduras

1 2/3 taza(s) (mL)

espinaca fresca

2/3 taza(s) (20g)

jengibre fresco, picado

2/3 cda (4g)

leche de coco enlatada

1/2 taza (mL)

lentejas rojas, crudas

2/3 taza (128g)

1. Lleve el caldo de verduras a ebullición en una cacerola. Añada las lentejas, el ajo, el jengibre, la cúrcuma y el curry en polvo. Cocine a fuego lento, sin tapar, durante 15 minutos.
2. Mientras tanto, licúe el cilantro y la leche de coco en una batidora hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Incorpore la mezcla de cilantro y la espinaca a las lentejas cocidas. Mezcle bien y sazone al gusto con sal y pimienta. Si la mezcla está demasiado espesa, añada un chorrito de agua. Cocine a baja temperatura durante 2-3 minutos hasta que la espinaca se marchite y todo esté bien caliente. ¡Disfrute!

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.

Almuerzo 4 [🔗](#)

Comer los día 4 y día 5

Sándwich de ensalada de huevo

1 1/2 sándwich(es) - 813 kcal ● 38g protein ● 53g fat ● 39g carbs ● 7g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

mostaza amarilla
3/8 cdita o 1 sobre (2g)
pimentón (paprika)
1 1/2 pizca (1g)
pan
3 rebanada (96g)
pimienta negra
1 1/2 pizca (0g)
sal
1 1/2 pizca (1g)
cebolla, picado
3/8 pequeña (26g)
mayonesa
3 cda (mL)
huevos
4 1/2 mediana (198g)

Para las 2 comidas:

mostaza amarilla
3/4 cdita o 1 sobre (4g)
pimentón (paprika)
3 pizca (2g)
pan
6 rebanada (192g)
pimienta negra
3 pizca (0g)
sal
3 pizca (1g)
cebolla, picado
3/4 pequeña (53g)
mayonesa
6 cda (mL)
huevos
9 mediana (396g)

1. Coloca los huevos en una cacerola pequeña y cúbrelos con agua.
2. Lleva el agua a ebullición y continúa hirviendo durante 8 minutos.
3. Retira la cacerola del fuego y enfría los huevos con agua fría. Déjalos en el agua fría hasta que enfríen (~5 min).
4. Pela los huevos y machácalos junto con el resto de ingredientes excepto el pan. Si lo prefieres, puedes picar los huevos (en lugar de machacarlos) antes de mezclar.
5. Unta la mezcla en una rebanada de pan y cubre con la otra.

Almendras tostadas

1/3 taza(s) - 277 kcal ● 10g protein ● 22g fat ● 4g carbs ● 6g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

almendras
5 cucharada, entera (45g)

Para las 2 comidas:

almendras
10 cucharada, entera (89g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Almuerzo 5

Comer los día 6 y día 7

Tofu buffalo

886 kcal  40g protein  73g fat  16g carbs  1g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

aceite
1 1/4 cda (mL)
aderezo ranch
5 cda (mL)
Frank's Red Hot sauce
6 1/2 cucharada (mL)
**tofu firme, secado con papel de cocina
y cortado en cubos**
17 1/2 oz (496g)

Para las 2 comidas:

aceite
2 1/2 cda (mL)
aderezo ranch
10 cda (mL)
Frank's Red Hot sauce
13 cucharada (mL)
**tofu firme, secado con papel de cocina
y cortado en cubos**
35 oz (992g)

1. Calienta aceite en una sartén a fuego medio. Añade el tofu cortado en cubos con una pizca de sal y fríe hasta que quede crujiente, removiendo de vez en cuando.
2. Reduce el fuego a bajo. Vierte la salsa picante. Cocina hasta que la salsa espese, unos 2-3 minutos.
3. Sirve el tofu con aderezo ranch.

Brócoli rociado con aceite de oliva

2 taza(s) - 140 kcal  5g protein  9g fat  4g carbs  5g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

aceite de oliva
2 cda (mL)
brócoli congelado
2 taza (182g)
sal
1 pizca (0g)
pimienta negra
1 pizca (0g)

Para las 2 comidas:

aceite de oliva
4 cda (mL)
brócoli congelado
4 taza (364g)
sal
2 pizca (1g)
pimienta negra
2 pizca (0g)

1. Prepara el brócoli según las instrucciones del paquete.
2. Rocía con aceite de oliva y sazona con sal y pimienta al gusto.

Aperitivos 1

Comer los día 1 y día 2

Palitos de zanahoria

4 zanahoria(s) - 108 kcal  2g protein  0g fat  16g carbs  7g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

zanahorias
4 mediana (244g)

Para las 2 comidas:

zanahorias
8 mediana (488g)

1. Corta las zanahorias en tiras y sirve.

Almendras tostadas

1/8 taza(s) - 111 kcal ● 4g protein ● 9g fat ● 2g carbs ● 2g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

almendras

2 cucharada, entera (18g)

Para las 2 comidas:

almendras

4 cucharada, entera (36g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Batido de proteína (leche)

129 kcal ● 16g protein ● 4g fat ● 6g carbs ● 1g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

polvo de proteína

1/2 cucharada grande (1/3 taza c/u) (16g)

leche entera

1/2 taza(s) (mL)

Para las 2 comidas:

polvo de proteína

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

leche entera

1 taza(s) (mL)

1. Mezclar hasta que esté bien combinado.
2. Servir.

Aperitivos 2 [↗](#)

Comer los día 3, día 4 y día 5

Palitos de queso

2 palito(s) - 165 kcal ● 13g protein ● 11g fat ● 3g carbs ● 0g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

queso en tiras

2 barra (56g)

Para las 3 comidas:

queso en tiras

6 barra (168g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Chips de kale

206 kcal ● 5g protein ● 14g fat ● 11g carbs ● 3g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

aceite de oliva
1 cda (mL)
kale (col rizada)
1 manojo (170g)
sal
1 cdita (6g)

Para las 3 comidas:

aceite de oliva
3 cda (mL)
kale (col rizada)
3 manojo (510g)
sal
3 cdita (18g)

1. Precalienta el horno a 350 F (175 C). Forra una bandeja con papel pergamino.
2. Separa las hojas del tallo y rompe las hojas en trozos del tamaño de un bocado.
3. Lava la kale y sécala completamente (si está húmeda, afectará mucho el resultado).
4. Rocía aceite de oliva sobre las hojas (sé moderado con el aceite, demasiado puede dejar las chips blandas).
5. Extiende las hojas sobre la bandeja y espolvorea con sal.
6. Hornea unos 10-15 minutos, hasta que los bordes estén dorados pero no quemados.
7. Servir

Aperitivos 3 [🔗](#)

Comer los día 6 y día 7

Bagel mediano tostado con mantequilla

1 bagel(es) - 391 kcal ● 11g protein ● 14g fat ● 53g carbs ● 2g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

mantequilla
1 cda (14g)
bagel
1 bagel mediano (9 cm a 10 cm diá.)
(105g)

Para las 2 comidas:

mantequilla
2 cda (28g)
bagel
2 bagel mediano (9 cm a 10 cm diá.)
(210g)

1. Tuesta el bagel al punto que prefieras.
2. Unta la mantequilla.
3. Disfruta.

Cena 1 [🔗](#)

Comer los día 1

Habitas con mantequilla

220 kcal ● 9g protein ● 8g fat ● 21g carbs ● 8g fiber



pimienta negra
1/8 cdita, molido (0g)
mantequilla
2 cdita (9g)
habas de Lima, congeladas
1/2 paquete (285 g) (142g)
sal
1/4 cdita (2g)

1. Cocina las habitas según las indicaciones del paquete.
2. Una vez escurridas, añade la mantequilla, la sal y la pimienta; remueve hasta que la mantequilla se derrita.
3. Servir.

Lentejas

405 kcal ● 28g protein ● 1g fat ● 59g carbs ● 12g fiber



sal
1/8 cdita (1g)
agua
2 1/3 taza(s) (mL)
lentejas, crudas, enjuagado
9 1/3 cucharada (112g)

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.

Tilapia al grill

10 2/3 oz - 453 kcal ● 60g protein ● 23g fat ● 1g carbs ● 0g fiber



Rinde 10 2/3 oz

sal
1/3 cdita (2g)
aceite de oliva
4 cucharadita (mL)
tilapia, cruda
2/3 lbs (299g)
pimienta negra
1/3 cdita, molido (1g)
jugo de limón
2/3 cda (mL)

1. Precalienta el asador del horno. Engrasa la bandeja para asar o fórrala con papel de aluminio.
2. Unta la tilapia con aceite de oliva y rocía con jugo de limón.
3. Sazona con sal y pimienta.
4. Coloca los filetes en una sola capa sobre la bandeja preparada.
5. Asa a poca distancia del calor durante 2 a 3 minutos. Voltea los filetes y asa hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor, unos 2 minutos más.

Cena 2 [🔗](#)

Comer los día 2 y día 3

Alitas de coliflor BBQ

803 kcal ● 42g protein ● 6g fat ● 120g carbs ● 26g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

coliflor
3 cabeza pequeña (10 cm diá.) (795g)
levadura nutricional
3/4 taza (45g)
sal
3/4 cdita (5g)
salsa barbacoa
3/4 taza (215g)

Para las 2 comidas:

coliflor
6 cabeza pequeña (10 cm diá.) (1590g)
levadura nutricional
1 1/2 taza (90g)
sal
1 1/2 cdita (9g)
salsa barbacoa
1 1/2 taza (429g)

1. Precalienta el horno a 450°F (230°C). Lava la coliflor y córtala en ramilletes; reserva.
2. En un bol combina la levadura nutricional y la sal. Mezcla con un poco de agua hasta formar casi una pasta.
3. Añade los ramilletes al bol y mezcla para cubrir todos los lados. Coloca los ramilletes en una bandeja engrasada.
4. Hornea 25-30 minutos o hasta que estén crujientes. Retira del horno y reserva.
5. Coloca la salsa barbacoa en un bol apto para microondas y caliéntala unos segundos hasta que esté tibia.
6. Mezcla los ramilletes con la salsa barbacoa. Sirve.

Leche

1 3/4 taza(s) - 261 kcal ● 13g protein ● 14g fat ● 20g carbs ● 0g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

Para las 2 comidas:

leche entera

1 3/4 taza(s) (mL)

leche entera

3 1/2 taza(s) (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Cena 3 [↗](#)

Comer los día 4

Tilapia con gremolata de almendras

2 filete(s) de tilapia - 931 kcal ● 73g protein ● 67g fat ● 7g carbs ● 3g fiber



Rinde 2 filete(s) de tilapia

perejil fresco

4 cucharada, picado (15g)

pimentón (paprika)

1/2 cdita (1g)

polvo de cebolla

1/2 cdita (1g)

ajo en polvo

1/2 cdita (2g)

ajo, picado fino

2 diente(s) (6g)

aceite de oliva

4 cda (mL)

jugo de limón

1 cda (mL)

almendras

2 cucharada, en tiras finas (14g)

tilapia, cruda

3/4 lbs (340g)

1. Precalienta el horno a 425°F (220°C).
2. En un bol pequeño comienza la gremolata mezclando aproximadamente 3/4 del aceite de oliva (reservando el resto para más tarde), el perejil, el zumo de limón, el ajo picado y una pizca de sal y pimienta. Reserva.
3. Seca la tilapia con papel de cocina y úntala con el resto del aceite de oliva. Sazona la tilapia con ajo en polvo, cebolla en polvo y pimentón. Asa en una bandeja hasta que el pescado esté cocido, unos 12-15 minutos.
4. Mientras tanto, en una sartén seca a fuego medio tuesta las almendras hasta que estén doradas, unos 3 minutos. Cuando estén listas, pásalas a una tabla y pícalas. Agrégalas a la gremolata y mezcla.
5. Sirve el pescado y vierte la gremolata por encima. Sirve.

Guisantes sugar snap

82 kcal ● 5g protein ● 1g fat ● 8g carbs ● 6g fiber



guisantes de vaina dulce congelados

1 1/3 taza (192g)

1. Preparar según las instrucciones del paquete.

Ensalada de tomate y pepino

71 kcal ● 2g protein ● 3g fat ● 7g carbs ● 1g fiber



aderezo para ensaladas

1 cucharada (mL)

cebolla morada, cortado en rodajas finas

1/4 pequeña (18g)

pepino, cortado en rodajas finas

1/4 pepino (21 cm) (75g)

tomates, cortado en rodajas finas

1/2 entero mediano (≈6.4 cm diá.) (62g)

1. Mezcla los ingredientes en un bol y sirve.

Cena 4 [🔗](#)

Comer los día 5

Ensalada de tomate y aguacate

293 kcal ● 4g protein ● 23g fat ● 8g carbs ● 10g 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

5/8 entero mediano (≈6.4 cm diá.) (77g)

aguacates, en cubos

5/8 aguacate(s) (126g)

jugo de lima

1 1/4 cda (mL)

cebolla

1 1/4 cucharada, picada (19g)

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.

Calabacín relleno de queso de cabra y marinara

8 mitad(es) de calabacín - 768 kcal ● 42g protein ● 40g fat ● 42g carbs ● 18g fiber



Rinde 8 mitad(es) de calabacín

calabacín

4 grande (1292g)

queso de cabra

4 oz (113g)

salsa para pasta

1 taza (260g)

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 6 y día 7

Pimiento relleno con ensalada de atún y aguacate

4 mitad(es) de pimiento(s) - 911 kcal 82g protein 49g fat 17g carbs 20g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

Para las 2 comidas:

- cebolla
1/2 pequeña (35g)
- pimiento
2 grande (328g)
- pimienta negra
2 pizca (0g)
- sal
2 pizca (1g)
- jugo de lima
2 cdita (mL)
- aguacates
1 aguacate(s) (201g)
- atún enlatado, escurrido
2 lata (344g)

- cebolla
1 pequeña (70g)
- pimiento
4 grande (656g)
- pimienta negra
4 pizca (0g)
- sal
4 pizca (2g)
- jugo de lima
4 cdita (mL)
- aguacates
2 aguacate(s) (402g)
- atún enlatado, escurrido
4 lata (688g)

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.

Ensalada griega de pepino y feta

182 kcal 6g protein 13g fat 9g carbs 1g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

Para las 2 comidas:

- pepino
3/4 pepino (21 cm) (226g)
- eneldo, fresco
3/4 cda, picado (1g)
- pimienta negra
3/4 pizca (0g)
- sal
3/4 pizca (0g)
- aceite de oliva
1 1/2 cdita (mL)
- vinagre de vino tinto
1 1/2 cda (mL)
- queso feta
3 cucharada, desmenuzada (28g)

- pepino
1 1/2 pepino (21 cm) (452g)
- eneldo, fresco
1 1/2 cda, picado (2g)
- pimienta negra
1 1/2 pizca (0g)
- sal
1 1/2 pizca (1g)
- aceite de oliva
3 cdita (mL)
- vinagre de vino tinto
3 cda (mL)
- queso feta
6 cucharada, desmenuzada (56g)

1. Corta el pepino al tamaño que prefieras.
2. En un bol pequeño, bate el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta.
3. Rocíalo sobre los pepinos.
4. Espolvorea eneldo y feta por encima.
5. Servir.

Suplemento(s) de proteína [↗](#)

Comer todos los días

Batido de proteína

2 1/2 cucharada - 273 kcal ● 61g protein ● 1g fat ● 2g carbs ● 3g fiber



Translation missing: es.for_single_meal

Para las 7 comidas:

agua
2 1/2 taza(s) (mL)
polvo de proteína
2 1/2 cucharada grande (1/3 taza c/u)
(78g)

agua
17 1/2 taza(s) (mL)
polvo de proteína
17 1/2 cucharada grande (1/3 taza c/u)
(543g)

- 1. La receta no tiene instrucciones.