

Meal Plan - Dieta keto y 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 2926 kcal ● 249g protein (34%) ● 206g fat (63%) ● 14g carbs (2%) ● 6g fiber (1%)

Almuerzo

1525 kcal, 121g proteína, 6g carbohidratos netos, 112g grasa



Tomates asados

2 tomate(s)- 119 kcal



Pollo frito bajo en carbohidratos

24 onza(s)- 1404 kcal

Cena

1400 kcal, 127g proteína, 8g carbohidratos netos, 94g grasa



Pollo rostizado

14 onza(s)- 833 kcal



Fideos de calabacín con tocino

569 kcal

Day 2 2895 kcal ● 219g protein (30%) ● 216g fat (67%) ● 12g carbs (2%) ● 7g fiber (1%)

Almuerzo

1525 kcal, 121g proteína, 6g carbohidratos netos, 112g grasa



Tomates asados

2 tomate(s)- 119 kcal



Pollo frito bajo en carbohidratos

24 onza(s)- 1404 kcal

Cena

1370 kcal, 98g proteína, 6g carbohidratos netos, 104g grasa



Fideos de calabacín al ajo

82 kcal



Salmón al horno con pacanas y pesto

16 oz- 1290 kcal

Day 3 2868 kcal ● 202g protein (28%) ● 203g fat (64%) ● 31g carbs (4%) ● 28g fiber (4%)

Almuerzo

1405 kcal, 64g proteína, 21g carbohidratos netos, 115g grasa



Salchicha italiana

4 unidad- 1028 kcal



Espárragos

376 kcal

Cena

1465 kcal, 138g proteína, 10g carbohidratos netos, 88g grasa



Wrap de lechuga con pollo estilo búfalo

5 wrap(s)- 1098 kcal



Nueces pacanas

1/2 taza- 366 kcal

Day 4

2915 kcal ● 270g protein (37%) ● 186g fat (57%) ● 29g carbs (4%) ● 11g fiber (1%)

Almuerzo

1405 kcal, 64g proteína, 21g carbohidratos netos, 115g grasa



Salchicha italiana
4 unidad- 1028 kcal



Espárragos
376 kcal

Cena

1510 kcal, 207g proteína, 8g carbohidratos netos, 71g grasa



Fideos de calabacín con tocino
407 kcal



Pechuga de pollo con balsámico
28 oz- 1105 kcal

Day 5

2890 kcal ● 294g protein (41%) ● 177g fat (55%) ● 16g carbs (2%) ● 14g fiber (2%)

Almuerzo

1480 kcal, 180g proteína, 4g carbohidratos netos, 82g grasa



Rosbif
1319 kcal



Fideos de calabacín al ajo
163 kcal

Cena

1410 kcal, 114g proteína, 11g carbohidratos netos, 95g grasa



Bacalao asado sencillo
16 oz- 593 kcal



Brócoli con mantequilla
3 2/3 taza(s)- 490 kcal



Fideos de calabacín con tocino
325 kcal

Day 6

2890 kcal ● 294g protein (41%) ● 177g fat (55%) ● 16g carbs (2%) ● 14g fiber (2%)

Almuerzo

1480 kcal, 180g proteína, 4g carbohidratos netos, 82g grasa



Rosbif
1319 kcal



Fideos de calabacín al ajo
163 kcal

Cena

1410 kcal, 114g proteína, 11g carbohidratos netos, 95g grasa



Bacalao asado sencillo
16 oz- 593 kcal



Brócoli con mantequilla
3 2/3 taza(s)- 490 kcal



Fideos de calabacín con tocino
325 kcal

Day 7

2950 kcal ● 243g protein (33%) ● 201g fat (61%) ● 25g carbs (3%) ● 17g fiber (2%)

Almuerzo

1495 kcal, 77g proteína, 10g carbohidratos netos, 122g grasa



Nueces pacanas
3/4 taza- 549 kcal



Wrap de lechuga con ensalada de salmon
944 kcal

Cena

1455 kcal, 167g proteína, 15g carbohidratos netos, 79g grasa



Zoodles básicos
1 calabacín- 145 kcal



Tilapia gratinada con parmesano
26 2/3 onza(s)- 1311 kcal

Lista de compras



Grasas y aceites

- aceite
3 oz (mL)
- aceite de oliva
1/3 lbs (mL)
- vinagreta balsámica
1/2 taza (mL)
- mayonesa
8 1/2 cda (mL)

Verduras y productos vegetales

- tomates
3 1/2 entero mediano (≈6.4 cm diá.) (426g)
- calabacín
5 1/2 grande (1793g)
- ajo
1 1/4 diente (4g)
- espárragos
1 1/2 lbs (680g)
- lechuga romana
11 hoja exterior (308g)
- brócoli congelado
7 1/3 taza (667g)
- cebolla
3 cucharada, picada (45g)
- apio crudo
3 tallo pequeño (12,5 cm de largo) (51g)

Sopas, salsas y jugos de carne

- salsa picante
3 cda (mL)
- salsa pesto
4 cda (64g)
- salsa Frank's Red Hot
6 3/4 cucharada (mL)

Especias y hierbas

- condimento cajún
2 cdta (5g)
- sal
2/3 oz (19g)
- pimienta negra
1/4 oz (7g)

Otro

- Pollo, muslos, con piel
3 lbs (1361g)
- chicharrones
1 1/2 oz (43g)
- pollo rostizado, cocido
14 oz (397g)
- Salchicha italiana de cerdo, cruda
8 link (861g)
- mezcla de hierbas italianas
7/8 cdita (3g)

Productos de cerdo

- tocino crudo
10 rebanada(s) (283g)

Productos de pescado y mariscos

- salmón
2 2/3 filete(s) (170 g c/u) (453g)
- bacalao, crudo
2 lbs (907g)
- salmón enlatado
3 lata(s) (142 g) (sin escurrir) (426g)
- tilapia, cruda
1 2/3 lbs (747g)

Productos de frutos secos y semillas

- pacanas
5 oz (142g)

Frutas y jugos

- jugo de limón
6 cda (mL)
- aguacates
5/6 aguacate(s) (167g)

Productos avícolas

- pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda
3 lbs (1361g)

Productos de res

- asado de punta de pierna
2 asado (1516g)

Productos lácteos y huevos

-
- mantequilla**
1 barra (128g)
 - queso parmesano**
6 3/4 cucharada (42g)

Almuerzo 1 ↗

Comer los día 1 y día 2

Tomates asados

2 tomate(s) - 119 kcal ● 2g protein ● 9g fat ● 5g carbs ● 2g fiber



Para una sola comida:

aceite
2 cdita (mL)
tomates
2 entero pequeño (≈6.1 cm diá.)
(182g)

Para las 2 comidas:

aceite
4 cdita (mL)
tomates
4 entero pequeño (≈6.1 cm diá.)
(364g)

1. Precalienta el horno a 450°F (230°C).
2. Corta los tomates por la mitad pasando por el tallo y úntalos con aceite. Sazónalos con una pizca de sal y pimienta.
3. Hornea durante 30-35 minutos hasta que estén blandos. Sirve.

Pollo frito bajo en carbohidratos

24 onza(s) - 1404 kcal ● 120g protein ● 102g fat ● 1g carbs ● 0g fiber



Para una sola comida:

salsa picante
1 1/2 cda (mL)
condimento cajún
1 cdita (2g)
Pollo, muslos, con piel
1 1/2 lbs (680g)
chicharrones, machacado
3/4 oz (21g)

Para las 2 comidas:

salsa picante
3 cda (mL)
condimento cajún
2 cdita (5g)
Pollo, muslos, con piel
3 lbs (1361g)
chicharrones, machacado
1 1/2 oz (43g)

1. Precalienta el horno a 400°F (200°C).
2. Mezcla los chicharrones triturados en un bol con el condimento cajún.
3. Cubre cada pieza de pollo con salsa picante por todos los lados.
4. Espolvorea y presiona ligeramente la mezcla de chicharrón en todos los lados del pollo.
5. Coloca el pollo sobre una rejilla en una bandeja para hornear.
6. Cocina durante 40 minutos o hasta que esté hecho. Gratina brevemente los muslos para que la piel quede más crujiente.

Almuerzo 2 ↗

Comer los día 3 y día 4

Salchicha italiana

4 unidad - 1028 kcal ● 56g protein ● 84g fat ● 12g carbs ● 0g fiber



Para una sola comida:

Salchicha italiana de cerdo, cruda
4 link (430g)

Para las 2 comidas:

Salchicha italiana de cerdo, cruda
8 link (861g)

1. Cocina la salchicha en sartén o en el horno. Sartén: Coloca la salchicha en una sartén y añade agua hasta $\frac{1}{2}$ " de profundidad. Lleva a hervor suave (a fuego lento) y tapa. Cocina a fuego lento durante 12 minutos. Retira la tapa y continúa cocinando a fuego lento hasta que el agua se evapore y la salchicha se dore. Horno: Coloca la salchicha en una bandeja para hornear forrada con papel aluminio. Coloca en un horno frío y pon la temperatura a 350°F (180°C). Cocina durante 25-35 minutos o hasta que no esté rosada por dentro.

Espárragos

376 kcal ● 8g protein ● 31g fat ● 9g carbs ● 8g fiber



Para una sola comida:

espárragos
3/4 lbs (340g)
jugo de limón
2 1/4 cda (mL)
sal
3/4 cdita (5g)
pimienta negra
3/4 cdita, molido (2g)
aceite de oliva
2 1/4 cda (mL)

Para las 2 comidas:

espárragos
1 1/2 lbs (680g)
jugo de limón
4 1/2 cda (mL)
sal
1 1/2 cdita (9g)
pimienta negra
1 1/2 cdita, molido (3g)
aceite de oliva
4 1/2 cda (mL)

1. Calienta aceite de oliva en una sartén a fuego medio-alto.
2. Añade los espárragos y cocina durante 5 minutos, hasta que estén tiernos.
3. Añade jugo de limón y condimentos; remueve.
4. Retira del fuego y sirve.

Almuerzo 3 ↗

Comer los día 5 y día 6

Rosbif

1319 kcal ● 178g protein ● 68g fat ● 0g carbs ● 0g fiber



Para una sola comida:

asado de punta de pierna
1 asado (758g)
aceite
1 cda (mL)

Para las 2 comidas:

asado de punta de pierna
2 asado (1516g)
aceite
2 cda (mL)

1. Precalienta el horno a 350°F (180°C). Unta la carne con el aceite y sazona con un poco de sal y pimienta. Colócala en una bandeja para asar y hornea durante unos 30-40 minutos hasta alcanzar el punto de cocción deseado (término medio = 130-135°F (54-57°C)). Corta en lonchas y sirve.

Fideos de calabacín al ajo

163 kcal ● 3g protein ● 14g fat ● 4g carbs ● 2g fiber



Para una sola comida:

aceite de oliva
1 cda (mL)
calabacín
1 mediana (196g)
ajo, finamente picado
1/2 diente (2g)

Para las 2 comidas:

aceite de oliva
2 cda (mL)
calabacín
2 mediana (392g)
ajo, finamente picado
1 diente (3g)

1. Utiliza un zoodler o un pelador de verduras con dientes para espiralizar el calabacín.
2. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio-alto. Añade el ajo y cocina durante uno o dos minutos.
3. Agrega los fideos de calabacín y saltéalos, moviéndolos continuamente, hasta que estén tiernos pero no blandos, unos 5 minutos.
4. Retira del fuego y sirve.

Almuerzo 4 ↗

Comer los día 7

Nueces pacanas

3/4 taza - 549 kcal ● 7g protein ● 53g fat ● 3g carbs ● 7g fiber



Rinde 3/4 taza

pacanas

3/4 taza, mitades (74g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Wrap de lechuga con ensalada de salmón

944 kcal ● 70g protein ● 69g fat ● 7g carbs ● 5g fiber



salmon enlatado

3 lata(s) (142 g) (sin escurrir) (426g)

mayonesa

6 cda (mL)

cebolla

3 cucharada, picada (45g)

apio crudo, en cubos

3 tallo pequeño (12,5 cm de largo) (51g)

sal

3 pizca (1g)

pimienta negra

3 pizca (0g)

lechuga romana

6 hoja exterior (168g)

1. Escurre el salmón y desecha cualquier líquido.
2. Combina el salmón con todos los demás ingredientes, excepto la romana, en un bol pequeño. Mezcla bien.
3. Coloca la mezcla de salmón en línea a lo largo de cada hoja de romana, cerca del borde.
4. Enrolla para crear el wrap.
5. Sirve.

Cena 1 ↗

Comer los día 1

Pollo rostizado

14 onza(s) - 833 kcal ● 89g protein ● 53g fat ● 0g carbs ● 0g fiber



Rinde 14 onza(s)

pollo rostizado, cocido

14 oz (397g)

1. Separa el pollo de los huesos.
2. Sirve.

Fideos de calabacín con tocino

569 kcal ● 39g protein ● 41g fat ● 8g carbs ● 4g fiber



calabacín
1 3/4 mediana (343g)
tocino crudo
3 1/2 rebanada(s) (99g)

1. Utiliza un zoodler o un pelador de verduras con dientes para espiralizar el calabacín.
2. Cocina el tocino en una sartén a fuego medio.
3. Una vez que el tocino esté listo, retíralo y pícalo. Añade los fideos de calabacín y saltéalos en la grasa del tocino, moviéndolos continuamente, hasta que estén tiernos pero no blandos, unos 5 minutos. Mezcla los trozos de tocino.
4. Retira del fuego y sirve.

Cena 2 ↗

Comer los día 2

Fideos de calabacín al ajo

82 kcal ● 1g protein ● 7g fat ● 2g carbs ● 1g fiber



aceite de oliva
1/2 cda (mL)
calabacín
1/2 mediana (98g)
ajo, finamente picado
1/4 diente (1g)

1. Utiliza un zoodler o un pelador de verduras con dientes para espiralizar el calabacín.
2. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio-alto. Añade el ajo y cocina durante uno o dos minutos.
3. Agrega los fideos de calabacín y saltéalos, moviéndolos continuamente, hasta que estén tiernos pero no blandos, unos 5 minutos.
4. Retira del fuego y sirve.

Salmón al horno con pacanas y pesto

16 oz - 1290 kcal ● 97g protein ● 97g fat ● 4g carbs ● 3g fiber



Rinde 16 oz

salmón

2 2/3 filete(s) (170 g c/u) (453g)

pacanas

2 2/3 cda, picado (18g)

salsa pesto

4 cda (64g)

1. Precaliente el horno a 400°F (200°C). Prepare una bandeja para hornear forrada con papel pergamino.
2. Unte el pesto sobre el salmón. Luego cubra el filete con las pacanas picadas.
3. Asegúrese de que el salmón esté con la piel hacia abajo en la bandeja y cocine en el horno unos 15 minutos, hasta que esté hecho (temperatura interna 145°F (63°C)).

Cena 3 ↗

Comer los día 3

Wrap de lechuga con pollo estilo búfalo

5 wrap(s) - 1098 kcal ● 134g protein ● 52g fat ● 8g carbs ● 16g fiber



Rinde 5 wrap(s)

sal

3/8 cdita (2g)

pimienta negra

3/8 cdita, molido (1g)

salsa Frank's Red Hot

6 2/3 cucharada (mL)

lechuga romana

5 hoja exterior (140g)

aguacates, picado

5/6 aguacate(s) (167g)

aceite

5/6 cda (mL)

pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda, en cubos

1 1/4 lbs (567g)

tomates, cortado por la mitad

6 2/3 cucharada de tomates cherry (62g)

1. (Nota: se recomienda la salsa Frank's Original Red Hot para los que siguen dieta paleo porque usa ingredientes naturales. Sin embargo, cualquier salsa picante funcionará.)
2. Corta el pollo en cubos y colócalo en un bol con la salsa picante, sal y pimienta. Mezcla para cubrir.
3. Añade el aceite a una sartén a fuego medio.
4. Agrega el pollo a la sartén y cocina 7-10 minutos hasta que esté bien cocido.
5. Arma el wrap tomando una hoja de lechuga y cubriéndola con pollo, tomates y aguacate.
6. Sirve.

Nueces pacanas

1/2 taza - 366 kcal ● 5g protein ● 36g fat ● 2g carbs ● 5g fiber



Rinde 1/2 taza

pacanas

1/2 taza, mitades (50g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Cena 4 ↗

Comer los día 4

Fideos de calabacín con tocino

407 kcal ● 28g protein ● 29g fat ● 6g carbs ● 3g fiber



calabacín

1 1/4 mediana (245g)

tocino crudo

2 1/2 rebanada(s) (71g)

1. Utiliza un zoodler o un pelador de verduras con dientes para espiralizar el calabacín.
2. Cocina el tocino en una sartén a fuego medio.
3. Una vez que el tocino esté listo, retíralo y pícalo. Añade los fideos de calabacín y saltéalos en la grasa del tocino, moviéndolos continuamente, hasta que estén tiernos pero no blandos, unos 5 minutos. Mezcla los trozos de tocino.
4. Retira del fuego y sirve.

Pechuga de pollo con balsámico

28 oz - 1105 kcal ● 179g protein ● 42g fat ● 2g carbs ● 0g fiber



Rinde 28 oz

pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda
1 3/4 lbs (794g)
vinagreta balsámica
1/2 taza (mL)
aceite
3 1/2 cdita (mL)
mezcla de hierbas italianas
7/8 cdita (3g)

1. En una bolsa sellable, añade el pollo, la vinagreta balsámica y el condimento italiano. Deja marinar el pollo en el frigorífico durante al menos 10 minutos o hasta toda la noche.

2. Calienta aceite en una plancha o sartén a fuego medio. Retira el pollo de la marinada (desecha el excedente) y colócalo en la sartén. Cocina unos 5-10 minutos por cada lado (según el grosor) hasta que el centro ya no esté rosado. Sirve.

Cena 5 ↗

Comer los día 5 y día 6

Bacalao asado sencillo

16 oz - 593 kcal ● 81g protein ● 30g fat ● 0g carbs ● 0g fiber



Para una sola comida:

aceite de oliva
2 cucharada (mL)
bacalao, crudo
1 lbs (453g)

Para las 2 comidas:

aceite de oliva
4 cucharada (mL)
bacalao, crudo
2 lbs (907g)

1. Precalienta el horno a 400°F (200°C).
2. Rocía aceite de oliva por ambos lados de los filetes de bacalao.
3. Sazona ambos lados de los filetes con sal, pimienta y cualquier otro condimento que prefieras.
4. Coloca los filetes de bacalao en una bandeja para hornear forrada o engrasada y ásalos en el horno durante unos 10-12 minutos, o hasta que el pescado esté opaco y se desmenude fácilmente con un tenedor. El tiempo de cocción exacto puede variar según el grosor de los filetes. Sirve.

Brócoli con mantequilla

3 2/3 taza(s) - 490 kcal ● 11g protein ● 42g fat ● 7g carbs ● 10g fiber



Para una sola comida:

sal
2 pizca (1g)
brócoli congelado
3 2/3 taza (334g)
pimienta negra
2 pizca (0g)
mantequilla
3 2/3 cda (52g)

Para las 2 comidas:

sal
1/2 cucharadita (1g)
brócoli congelado
7 1/3 taza (667g)
pimienta negra
1/2 cucharadita (0g)
mantequilla
7 1/3 cda (104g)

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.

Fideos de calabacín con tocino

325 kcal ● 22g protein ● 23g fat ● 5g carbs ● 2g fiber



Para una sola comida:

calabacín
1 mediana (196g)
tocino crudo
2 rebanada(s) (57g)

Para las 2 comidas:

calabacín
2 mediana (392g)
tocino crudo
4 rebanada(s) (113g)

1. Utiliza un zoodler o un pelador de verduras con dientes para espiralizar el calabacín.
2. Cocina el tocino en una sartén a fuego medio.
3. Una vez que el tocino esté listo, retíralo y pícalo. Añade los fideos de calabacín y saltéalos en la grasa del tocino, moviéndolos continuamente, hasta que estén tiernos pero no blandos, unos 5 minutos. Mezcla los trozos de tocino.
4. Retira del fuego y sirve.

Cena 6 ↗

Comer los día 7

Zoodles básicos

1 calabacín - 145 kcal ● 4g protein ● 10g fat ● 6g carbs ● 4g fiber



Rinde 1 calabacín

calabacín

1 grande (323g)

aceite

2 cdita (mL)

1. Haz espirales con el calabacín, espolvorea un poco de sal sobre los fideos de calabacín y colócalos entre toallas para absorber el exceso de humedad.

Reserva.\r\nCalienta aceite en una sartén a fuego medio. Añade el calabacín en espiral y saltea hasta que esté tierno, unos 5 minutos. Sazona con sal, pimienta y una pizca de cualquier otra hierba o especia que tengas a mano, y sirve.

Tilapia gratinada con parmesano

26 2/3 onza(s) - 1311 kcal ● 163g protein ● 69g fat ● 8g carbs ● 1g fiber



Rinde 26 2/3 onza(s)

queso parmesano
6 2/3 cucharada (42g)
mayonesa
2 1/2 cda (mL)
jugo de limón
1 2/3 cda (mL)
tilapia, cruda
1 2/3 lbs (747g)
pimienta negra
5/6 cdita, molido (2g)
sal
5/6 cdita (5g)
mantequilla, ablandado
5 cucharadita (24g)

1. Precalienta el gratinador del horno. Engrasa la bandeja para gratinar o cúbrela con papel de aluminio.
 2. Mezcla el queso parmesano, la mantequilla, la mayonesa y el jugo de limón en un bol pequeño.
 3. Sazona el pescado con pimienta y sal.
 4. Coloca los filetes en una sola capa en la bandeja preparada.
 5. Gratina a pocos centímetros del calor durante 2 a 3 minutos. Da la vuelta a los filetes y gratina 2 o 3 minutos más. Retira los filetes del horno y cúbrelos con la mezcla de parmesano por la parte superior.
 6. Gratina hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor, aproximadamente 2 minutos.
-