

Meal Plan - Dieta vegetariana para ayuno intermitente de 1100 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

1154 kcal ● 93g protein (32%) ● 27g fat (21%) ● 119g carbs (41%) ● 17g fiber (6%)

Almuerzo

490 kcal, 24g proteína, 63g carbohidratos netos, 13g grasa



[Sándwich de mantequilla de cacahuete y plátano a la parrilla](#)
1/2 sándwich(es)- 243 kcal



[Plátano](#)
1 plátano(s)- 117 kcal



[Copa de quesos y fruta](#)
1 envase- 131 kcal

Cena

445 kcal, 21g proteína, 54g carbohidratos netos, 13g grasa



[Arroz integral](#)
1 taza de arroz integral cocido- 229 kcal



[Tempeh con mantequilla de cacahuete](#)
2 onza(s) de tempeh- 217 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carbohidratos netos, 1g grasa



[Batido de proteína](#)
2 cucharada- 218 kcal

Day 2

1088 kcal ● 92g protein (34%) ● 29g fat (24%) ● 101g carbs (37%) ● 14g fiber (5%)

Almuerzo

425 kcal, 22g proteína, 46g carbohidratos netos, 15g grasa



[Leche](#)
1/2 taza(s)- 75 kcal



[Bandeja de salchicha vegana y verduras](#)
240 kcal



[Arroz blanco](#)
1/2 taza(s) de arroz cocido- 109 kcal

Cena

445 kcal, 21g proteína, 54g carbohidratos netos, 13g grasa



[Arroz integral](#)
1 taza de arroz integral cocido- 229 kcal



[Tempeh con mantequilla de cacahuete](#)
2 onza(s) de tempeh- 217 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carbohidratos netos, 1g grasa



[Batido de proteína](#)
2 cucharada- 218 kcal

Day 3

1074 kcal ● 95g protein (35%) ● 44g fat (36%) ● 61g carbs (23%) ● 15g fiber (5%)

Almuerzo

420 kcal, 22g proteína, 25g carbohidratos netos, 23g grasa



Nueces

1/4 taza(s)- 175 kcal



Sopa enlatada con trozos (no cremosa)

1 lata(s)- 247 kcal

Cena

435 kcal, 25g proteína, 34g carbohidratos netos, 19g grasa



Leche

1 taza(s)- 149 kcal



Ensalada de edamame y remolacha

171 kcal



Tenders de chik'n crujientes

2 tender(s)- 114 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carbohidratos netos, 1g grasa



Batido de proteína

2 cucharada- 218 kcal

Day 4

1125 kcal ● 106g protein (38%) ● 31g fat (25%) ● 82g carbs (29%) ● 24g fiber (8%)

Almuerzo

420 kcal, 22g proteína, 25g carbohidratos netos, 23g grasa



Nueces

1/4 taza(s)- 175 kcal



Sopa enlatada con trozos (no cremosa)

1 lata(s)- 247 kcal

Cena

485 kcal, 36g proteína, 56g carbohidratos netos, 7g grasa



Lentejas

231 kcal



Hamburguesa vegetal

2 disco- 254 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carbohidratos netos, 1g grasa



Batido de proteína

2 cucharada- 218 kcal

Day 5

1128 kcal ● 101g protein (36%) ● 31g fat (25%) ● 87g carbs (31%) ● 24g fiber (8%)

Almuerzo

425 kcal, 17g proteína, 29g carbohidratos netos, 24g grasa



Ensalada mixta con tomate simple

151 kcal



Sándwich a la plancha de queso con tomates secos y espinacas

1/2 sándwich(es)- 273 kcal

Cena

485 kcal, 36g proteína, 56g carbohidratos netos, 7g grasa



Lentejas

231 kcal



Hamburguesa vegetal

2 disco- 254 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carbohidratos netos, 1g grasa



Batido de proteína

2 cucharada- 218 kcal

Day 6

1085 kcal ● 89g protein (33%) ● 44g fat (36%) ● 71g carbs (26%) ● 12g fiber (5%)

Almuerzo

425 kcal, 17g proteína, 29g carbohidratos netos, 24g grasa



Ensalada mixta con tomate simple

151 kcal



Sándwich a la plancha de queso con tomates secos y espinacas

1/2 sándwich(es)- 273 kcal

Cena

440 kcal, 24g proteína, 40g carbohidratos netos, 19g grasa



Leche

1/2 taza(s)- 75 kcal



Nuggets tipo Chik'n

6 2/3 nuggets- 368 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carbohidratos netos, 1g grasa



Batido de proteína

2 cucharada- 218 kcal

Day 7

1127 kcal ● 93g protein (33%) ● 33g fat (27%) ● 88g carbs (31%) ● 26g fiber (9%)

Almuerzo

465 kcal, 20g proteína, 46g carbohidratos netos, 13g grasa



Ensalada de quinoa, frijoles negros y hummus

467 kcal

Cena

440 kcal, 24g proteína, 40g carbohidratos netos, 19g grasa



Leche

1/2 taza(s)- 75 kcal



Nuggets tipo Chik'n

6 2/3 nuggets- 368 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carbohidratos netos, 1g grasa



Batido de proteína

2 cucharada- 218 kcal

Lista de compras

Especias y hierbas

- sal
2/3 cdita (4g)
- pimienta negra
1/2 cdita, molido (1g)

Bebidas

- agua
19 taza(s) (mL)
- polvo de proteína
14 cucharada grande (1/3 taza c/u) (434g)

Cereales y pastas

- arroz integral
2/3 taza (127g)
- arroz blanco de grano largo
2 3/4 cucharada (31g)
- quinoa, sin cocinar
4 cucharada (43g)

Legumbres y derivados

- tempeh
4 oz (113g)
- mantequilla de cacahuate
1 2/3 oz (48g)
- salsa de soja (tamari)
1 cdita (mL)
- lentejas, crudas
2/3 taza (128g)
- hummus
2 cda (30g)
- frijoles negros
3/4 taza (180g)

Frutas y jugos

- jugo de limón
1/2 cda (mL)
- plátano
1 1/2 mediano (17.8 a 20.0 cm de largo) (177g)
- jugo de lima
1/2 cda (mL)
- aguacates
1/4 aguacate(s) (50g)

Otro

- Levadura nutricional
1/2 cda (2g)
- Requesón y copa de frutas
1 container (170g)

Productos horneados

- pan
3 rebanada (96g)

Grasas y aceites

- spray para cocinar
1/2 pulverización(es), aprox. 1/3 s cada una (0g)
- aceite
1 cdita (mL)
- vinagreta balsámica
1 cda (mL)
- aderezo para ensaladas
6 cda (mL)
- aceite de oliva
1 cdita (mL)

Productos lácteos y huevos

- leche entera
2 1/2 taza(s) (mL)
- queso provolone
2 rebanada(s) (56g)

Verduras y productos vegetales

- zanahorias
1/2 mediana (31g)
- brócoli
1/2 taza, picado (46g)
- patatas
1/2 pequeño (4,4-5,7 cm diá.) (46g)
- edamame, congelado, sin vaina
1/2 taza (59g)
- remolachas precocidas (enlatadas o refrigeradas)
2 remolacha(s) (100g)
- ketchup
4 cda (65g)
- tomates
1 taza de tomates cherry (149g)
- tomates secos al sol
1 oz (28g)
- espinaca fresca
1/4 taza(s) (8g)
- cilantro fresco
1 cda, picado (3g)

Productos de frutos secos y semillas

- nueces
1/2 taza, sin cáscara (50g)

Sopas, salsas y jugos de carne

- mezcla de hierbas italianas
1/4 cdita (1g)
 - salchicha vegana
1/2 sausage (50g)
 - mezcla de hojas verdes
7 taza (210g)
 - tenders sin carne estilo chik'n
2 piezas (51g)
 - hamburguesa vegetal
4 hamburguesa (284g)
 - Nuggets veganos chik'n
13 1/3 nuggets (287g)
-
- sopa enlatada Chunky (variedades no cremosas)
2 lata (~540 g) (1052g)
 - salsa pesto
1 cda (16g)

Almuerzo 1 ↗

Comer los día 1

Sándwich de mantequilla de cacahuete y plátano a la parrilla

1/2 sándwich(es) - 243 kcal ● 8g protein ● 10g fat ● 27g carbs ● 4g fiber



Rinde 1/2 sándwich(es)

pan

1 rebanada (32g)

mantequilla de cacahuate

1 cda (16g)

spray para cocinar

1/2 pulverización(es), aprox. 1/3 s
cada una (0g)

plátano, cortado en rodajas

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

1. Caliente una sartén o plancha a fuego medio y úntela con spray antiadherente. Unte 1 cucharada de mantequilla de cacahuate en un lado de cada rebanada de pan. Coloque las rodajas de plátano sobre la rebanada untada con mantequilla de cacahuate, cubra con la otra rebanada y presione firmemente. Fría el sándwich hasta que esté dorado por cada lado, aproximadamente 2 minutos por lado.

Plátano

1 plátano(s) - 117 kcal ● 1g protein ● 0g fat ● 24g carbs ● 3g fiber



Rinde 1 plátano(s)

plátano

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

1. La receta no tiene instrucciones.

Copa de quesón y fruta

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



Rinde 1 envase

Quesón y copa de frutas

1 container (170g)

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

Almuerzo 2

Comer los día 2

Leche

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

Rinde 1/2 taza(s)



leche entera

1/2 taza(s) (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Bandeja de salchicha vegana y verduras

240 kcal ● 16g protein ● 11g fat ● 15g carbs ● 4g fiber



aceite

1 cdita (mL)

mezcla de hierbas italianas

1/4 cdita (1g)

zanahorias, cortado en rodajas

1/2 mediana (31g)

brócoli, picado

1/2 taza, picado (46g)

salchicha vegana, cortado en trozos del tamaño de un bocado

1/2 sausage (50g)

patatas, cortado en gajos

1/2 pequeño (4,4-5,7 cm diá.) (46g)

1. Precalienta el horno a 400°F (200°F) y forra una bandeja con papel pergamino.
 2. Mezcla las verduras con aceite, condimento italiano y un poco de sal y pimienta.
 3. Distribuye las verduras y las salchichas en la bandeja y asa, removiendo una vez a mitad de cocción, hasta que las verduras estén blandas y las salchichas doradas, unos 35 minutos.
- Sirve.

Arroz blanco

1/2 taza(s) de arroz cocido - 109 kcal ● 2g protein ● 0g fat ● 24g carbs ● 0g fiber



Rinde 1/2 taza(s) de arroz cocido

agua

1/3 taza(s) (mL)

arroz blanco de grano largo

2 2/3 cucharada (31g)

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.

Almuerzo 3 ↗

Comer los día 3 y día 4

Nueces

1/4 taza(s) - 175 kcal ● 4g protein ○ 16g fat ● 2g carbs ● 2g fiber



Para una sola comida:

nueces

4 cucharada, sin cáscara (25g)

Para las 2 comidas:

nueces

1/2 taza, sin cáscara (50g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Sopa enlatada con trozos (no cremosa)

1 lata(s) - 247 kcal ● 18g protein ○ 7g fat ● 23g carbs ● 5g fiber



Para una sola comida:

sopa enlatada Chunky (variedades no cremosas)
1 lata (~540 g) (526g)

Para las 2 comidas:

sopa enlatada Chunky (variedades no cremosas)
2 lata (~540 g) (1052g)

1. Preparar según las instrucciones del paquete.

Almuerzo 4 ↗

Comer los día 5 y día 6

Ensalada mixta con tomate simple

151 kcal ● 3g protein ● 9g fat ● 10g carbs ● 3g fiber



Para una sola comida:

mezcla de hojas verdes
3 taza (90g)
tomates
1/2 taza de tomates cherry (75g)
aderezo para ensaladas
3 cda (mL)

Para las 2 comidas:

mezcla de hojas verdes
6 taza (180g)
tomates
1 taza de tomates cherry (149g)
aderezo para ensaladas
6 cda (mL)

1. Mezcla las hojas verdes, los tomates y el aderezo en un bol pequeño.
Sirve.

Sándwich a la plancha de queso con tomates secos y espinacas

1/2 sándwich(es) - 273 kcal ● 14g protein ● 14g fat ● 19g carbs ● 4g fiber



Para una sola comida:

pan
1 rebanada (32g)
salsa pesto
1/2 cda (8g)
tomates secos al sol
1/2 oz (14g)
espinaca fresca
1/8 taza(s) (4g)
aceite de oliva
1/2 cdita (mL)
queso provolone
1 rebanada(s) (28g)

Para las 2 comidas:

pan
2 rebanada (64g)
salsa pesto
1 cda (16g)
tomates secos al sol
1 oz (28g)
espinaca fresca
1/4 taza(s) (8g)
aceite de oliva
1 cdita (mL)
queso provolone
2 rebanada(s) (56g)

1. Unte aceite de oliva por el exterior de cada rebanada de pan.
2. En una rebanada, unte el pesto, luego coloque una loncha de queso, encima los tomates y las espinacas. Coloque la segunda loncha de queso encima y cierre el sándwich.
3. Cocine los sándwiches en una sartén a fuego medio, unos 2-4 minutos por cada lado. Sirva caliente.

Almuerzo 5 ↗

Comer los día 7

Ensalada de quinoa, frijoles negros y hummus

467 kcal ● 20g protein ● 13g fat ● 46g carbs ● 21g fiber



hummus
2 cda (30g)
jugo de lima
1/2 cda (mL)
cilantro fresco
1 cda, picado (3g)
quinoa, sin cocinar
4 cucharada (43g)
agua
1/2 taza(s) (mL)
frijoles negros, escurrido y enjuagado
3/4 taza (180g)
aguacates, picado
1/4 aguacate(s) (50g)

1. Cocina la quinoa en el agua según las instrucciones del paquete. Esponja con un tenedor y reserva.
2. En un bol pequeño, mezcla el hummus y el jugo de lima. Añade agua gradualmente hasta adelgazar la mezcla hasta obtener una consistencia de aderezo.
3. En otro bol, combina la quinoa, los frijoles negros y sal y pimienta al gusto.
4. Añade aguacate picado y cilantro, y luego rocía con el aderezo de hummus y lima. Sirve.

Cena 1 ↗

Comer los día 1 y día 2

Arroz integral

1 taza de arroz integral cocido - 229 kcal ● 5g protein ● 2g fat ● 46g carbs ● 2g fiber



Para una sola comida:

sal
1/4 cdita (1g)
agua
2/3 taza(s) (mL)
pimienta negra
1/4 cdita, molido (1g)
arroz integral
1/3 taza (63g)

Para las 2 comidas:

sal
1/2 cdita (3g)
agua
1 1/3 taza(s) (mL)
pimienta negra
1/2 cdita, molido (1g)
arroz integral
2/3 taza (127g)

1. (Nota: sigue las instrucciones del paquete de arroz si difieren de las de abajo)
2. Enjuaga el almidón del arroz en un colador con agua fría durante 30 segundos.
3. Lleva el agua a ebullición a fuego alto en una olla grande con tapa que cierre bien.
4. Añade el arroz, remuévelo solo una vez y cocina a fuego lento, tapado, durante 30-45 minutos o hasta que el agua se haya absorbido.
5. Retira del fuego y deja reposar, tapado, 10 minutos más. Esponja con un tenedor.

Tempeh con mantequilla de cacahuete

2 onza(s) de tempeh - 217 kcal ● 16g protein ● 11g fat ● 7g carbs ● 5g fiber



Para una sola comida:

tempeh
2 oz (57g)
mantequilla de cacahuate
1 cucharada (16g)
jugo de limón
1/4 cda (mL)
salsa de soja (tamari)
1/2 cdita (mL)
Levadura nutricional
1/4 cda (1g)

Para las 2 comidas:

tempeh
4 oz (113g)
mantequilla de cacahuate
2 cucharada (32g)
jugo de limón
1/2 cda (mL)
salsa de soja (tamari)
1 cdita (mL)
Levadura nutricional
1/2 cda (2g)

1. Precalienta el horno a 375 °F (190 °C). Forra una bandeja de horno con papel vegetal o papel de aluminio y rocía con spray antiadherente.
2. Corta el tempeh en rebanadas con forma de nuggets.
3. En un bol pequeño, mezcla la mantequilla de cacahuete, el zumo de limón, la salsa de soja y la levadura nutricional. Añade lentamente pequeñas cantidades de agua hasta obtener una consistencia de salsa que no esté demasiado líquida. Añade sal y pimienta al gusto.
4. Sumerge el tempeh en la salsa y cúbrelo completamente. Colócalo en la bandeja de horno. Asegúrate de reservar una pequeña cantidad de salsa para más tarde.
5. Hornea en el horno durante unos 30 minutos o hasta que la mantequilla de cacahuete haya formado una costra.
6. Rocía la salsa extra por encima y sirve.

Cena 2

Comer los día 3

Leche

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

Rinde 1 taza(s)



leche entera
1 taza(s) (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Ensalada de edamame y remolacha

171 kcal ● 9g protein ● 7g fat ● 12g carbs ● 6g fiber



mezcla de hojas verdes
1 taza (30g)
vinagreta balsámica
1 cda (mL)
edamame, congelado, sin vaina
1/2 taza (59g)
remolachas precocidas (enlatadas o refrigeradas), picado
2 remolacha(s) (100g)

1. Cocina el edamame según las instrucciones del paquete.
2. Coloca las hojas verdes, el edamame y las remolachas en un bol. Aliña con la vinagreta y sirve.

Tenders de chik'n crujientes

2 tender(s) - 114 kcal ● 8g protein ● 5g fat ● 10g carbs ● 0g fiber



Rinde 2 tender(s)

tenders sin carne estilo chik'n
2 piezas (51g)
ketchup
1/2 cda (9g)

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

Cena 3 ↗

Comer los día 4 y día 5

Lentejas

231 kcal ● 16g protein ● 1g fat ● 34g carbs ● 7g fiber



Para una sola comida:

agua
1 1/3 taza(s) (mL)
sal
1/8 cdita (0g)
lentejas, crudas, enjuagado
1/3 taza (64g)

Para las 2 comidas:

agua
2 2/3 taza(s) (mL)
sal
1/6 cdita (1g)
lentejas, crudas, enjuagado
2/3 taza (128g)

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.

Hamburguesa vegetal

2 disco - 254 kcal ● 20g protein ● 6g fat ● 22g carbs ● 8g fiber



Para una sola comida:

hamburguesa vegetal
2 hamburguesa (142g)

Para las 2 comidas:

hamburguesa vegetal
4 hamburguesa (284g)

1. Cocina la hamburguesa según las instrucciones del paquete.
2. Sirve.

Cena 4

Comer los día 6 y día 7

Leche

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



Para una sola comida:

leche entera

1/2 taza(s) (mL)

Para las 2 comidas:

leche entera

1 taza(s) (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Nuggets tipo Chik'n

6 2/3 nuggets - 368 kcal ● 20g protein ● 15g fat ● 34g carbs ● 4g fiber



Para una sola comida:

ketchup

1 2/3 cda (28g)

Nuggets veganos chik'n

6 2/3 nuggets (143g)

Para las 2 comidas:

ketchup

3 1/3 cda (57g)

Nuggets veganos chik'n

13 1/3 nuggets (287g)

1. Cocina los filetes tipo chik'n según las instrucciones del paquete.
2. Sirve con kétchup.

Suplemento(s) de proteína

Comer todos los días

Batido de proteína

2 cucharada - 218 kcal  48g protein  1g fat  2g carbs  2g fiber



Para una sola comida:

polvo de proteína

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

(62g)

agua

2 taza(s) (mL)

Para las 7 comidas:

polvo de proteína

14 cucharada grande (1/3 taza c/u)

(434g)

agua

14 taza(s) (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.