

Meal Plan - Dieta pescetariana alta en proteína de 1500 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

1566 kcal ● 138g protein (35%) ● 47g fat (27%) ● 120g carbs (31%) ● 26g fiber (7%)

Desayuno

255 kcal, 11g proteína, 16g carbohidratos netos, 14g grasa



Almendras tostadas

1/8 taza(s)- 111 kcal



Tostada con hummus

1 rebanada(s)- 146 kcal

Aperitivos

170 kcal, 7g proteína, 10g carbohidratos netos, 8g grasa



Tiras de pimiento y hummus

170 kcal

Almuerzo

445 kcal, 18g proteína, 58g carbohidratos netos, 14g grasa



Pasta con parmesano y espinacas

365 kcal



Ensalada de col saludable

80 kcal

Cena

420 kcal, 42g proteína, 34g carbohidratos netos, 11g grasa



Filete de atún sellado sencillo

5 1/3 oz- 235 kcal



Maíz

185 kcal

Suplemento(s) de proteína

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



Batido de proteína

2 1/2 cucharada- 273 kcal

Day 2

1531 kcal ● 134g protein (35%) ● 81g fat (48%) ● 45g carbs (12%) ● 21g fiber (5%)

Desayuno

255 kcal, 11g proteína, 16g carbohidratos netos, 14g grasa



Almendras tostadas

1/8 taza(s)- 111 kcal



Tostada con hummus

1 rebanada(s)- 146 kcal

Aperitivos

170 kcal, 7g proteína, 10g carbohidratos netos, 8g grasa



Tiras de pimiento y hummus

170 kcal

Suplemento(s) de proteína

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



Batido de proteína

2 1/2 cucharada- 273 kcal

Almuerzo

430 kcal, 29g proteína, 8g carbohidratos netos, 31g grasa



Pimientos y cebollas salteados

63 kcal



Salmón con ajo y queso

367 kcal

Cena

400 kcal, 27g proteína, 8g carbohidratos netos, 28g grasa



Brócoli con mantequilla

1 taza(s)- 134 kcal



Salmón con miel y mostaza Dijon

4 oz- 268 kcal

Day 3

1496 kcal ● 135g protein (36%) ● 76g fat (46%) ● 52g carbs (14%) ● 16g fiber (4%)

Desayuno

190 kcal, 5g proteína, 27g carbohidratos netos, 5g grasa



Mandarina

2 mandarina(s)- 78 kcal



Tostada con mantequilla

1 rebanada(s)- 114 kcal

Aperitivos

200 kcal, 14g proteína, 7g carbohidratos netos, 11g grasa



Frambuesas

1/2 taza(s)- 36 kcal



Palitos de queso

2 palito(s)- 165 kcal

Suplemento(s) de proteína

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



Batido de proteína

2 1/2 cucharada- 273 kcal

Almuerzo

430 kcal, 29g proteína, 8g carbohidratos netos, 31g grasa



Pimientos y cebollas salteados

63 kcal



Salmón con ajo y queso

367 kcal

Cena

400 kcal, 27g proteína, 8g carbohidratos netos, 28g grasa



Brócoli con mantequilla

1 taza(s)- 134 kcal



Salmón con miel y mostaza Dijon

4 oz- 268 kcal

Day 4

1466 kcal ● 155g protein (42%) ● 48g fat (30%) ● 82g carbs (23%) ● 20g fiber (6%)

Desayuno

190 kcal, 5g proteína, 27g carbohidratos netos, 5g grasa



Mandarina

2 mandarina(s)- 78 kcal



Tostada con mantequilla

1 rebanada(s)- 114 kcal

Aperitivos

200 kcal, 14g proteína, 7g carbohidratos netos, 11g grasa



Frambuesas

1/2 taza(s)- 36 kcal



Palitos de queso

2 palito(s)- 165 kcal

Suplemento(s) de proteína

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



Batido de proteína

2 1/2 cucharada- 273 kcal

Almuerzo

355 kcal, 19g proteína, 16g carbohidratos netos, 21g grasa



Tempeh con mantequilla de cacahuete

2 onza(s) de tempeh- 217 kcal



Ensalada mixta simple

136 kcal

Cena

445 kcal, 56g proteína, 31g carbohidratos netos, 10g grasa



Cuscús

151 kcal



Tilapia cajún

9 onza(s)- 297 kcal

Day 5

1534 kcal ● 152g protein (40%) ● 44g fat (26%) ● 104g carbs (27%) ● 29g fiber (8%)

Desayuno

210 kcal, 19g proteína, 1g carbohidratos netos, 14g grasa



Huevos cocidos

3 huevo(s)- 208 kcal

Almuerzo

480 kcal, 18g proteína, 74g carbohidratos netos, 10g grasa



Mandarina

2 mandarina(s)- 78 kcal



Pasta con salsa comprada

255 kcal



Leche

1 taza(s)- 149 kcal

Aperitivos

185 kcal, 18g proteína, 9g carbohidratos netos, 5g grasa



Bocaditos de pepino y atún

115 kcal



Frambuesas

1 taza(s)- 72 kcal

Cena

385 kcal, 37g proteína, 17g carbohidratos netos, 13g grasa



Tilapia con costra de almendras

4 oz- 282 kcal



Brócoli

3 1/2 taza(s)- 102 kcal

Suplemento(s) de proteína

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



Batido de proteína

2 1/2 cucharada- 273 kcal

Day 6

1534 kcal ● 152g protein (40%) ● 44g fat (26%) ● 104g carbs (27%) ● 29g fiber (8%)

Desayuno

210 kcal, 19g proteína, 1g carbohidratos netos, 14g grasa



Huevos cocidos
3 huevo(s)- 208 kcal

Almuerzo

480 kcal, 18g proteína, 74g carbohidratos netos, 10g grasa



Mandarina
2 mandarina(s)- 78 kcal



Pasta con salsa comprada
255 kcal



Leche
1 taza(s)- 149 kcal

Aperitivos

185 kcal, 18g proteína, 9g carbohidratos netos, 5g grasa



Bocaditos de pepino y atún
115 kcal



Frambuesas
1 taza(s)- 72 kcal

Cena

385 kcal, 37g proteína, 17g carbohidratos netos, 13g grasa



Tilapia con costra de almendras
4 oz- 282 kcal



Brócoli
3 1/2 taza(s)- 102 kcal

Suplemento(s) de proteína

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



Batido de proteína
2 1/2 cucharada- 273 kcal

Day 7

1519 kcal ● 134g protein (35%) ● 48g fat (28%) ● 114g carbs (30%) ● 24g fiber (6%)

Desayuno

210 kcal, 19g proteína, 1g carbohidratos netos, 14g grasa



Huevos cocidos
3 huevo(s)- 208 kcal

Almuerzo

370 kcal, 13g proteína, 40g carbohidratos netos, 14g grasa



Ensalada de lentejas y col rizada
292 kcal



Mandarina
2 mandarina(s)- 78 kcal

Aperitivos

185 kcal, 18g proteína, 9g carbohidratos netos, 5g grasa



Bocaditos de pepino y atún
115 kcal



Frambuesas
1 taza(s)- 72 kcal

Cena

480 kcal, 23g proteína, 62g carbohidratos netos, 13g grasa



Espaguetis con albóndigas vegetarianas
332 kcal



Leche
1 taza(s)- 149 kcal

Suplemento(s) de proteína

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



Batido de proteína
2 1/2 cucharada- 273 kcal

Cereales y pastas

- ☐ pasta seca cruda
1/2 lbs (228g)
- ☐ cuscús instantáneo, saborizado
1/4 caja (165 g) (41g)
- ☐ harina multiusos
1/4 taza(s) (28g)

Productos lácteos y huevos

- ☐ mantequilla
3/8 barra (48g)
- ☐ queso parmesano
1/2 taza (46g)
- ☐ yogur griego sin grasa
2 cucharada (35g)
- ☐ queso en hebras
4 barra (112g)
- ☐ leche entera
3 taza(s) (mL)
- ☐ huevos
9 grande (450g)

Verduras y productos vegetales

- ☐ espinaca fresca
1/4 paquete (283 g) (71g)
- ☐ ajo
3 diente(s) (9g)
- ☐ pimienta
2 1/2 grande (402g)
- ☐ granos de maíz congelados
1 1/3 taza (181g)
- ☐ cebolla
1/2 mediano (diá. 6.4 cm) (55g)
- ☐ brócoli congelado
9 taza (819g)
- ☐ pepino
3/4 pepino (21 cm) (226g)
- ☐ hojas de kale
1 taza, picada (45g)

Especias y hierbas

- ☐ sal
1/8 oz (2g)
- ☐ pimienta negra
1 g (1g)
- ☐ albahaca fresca
2 hojas (1g)

Sopas, salsas y jugos de carne

- ☐ vinagre de sidra de manzana
3/4 cda (mL)
- ☐ salsa para pasta
3/8 frasco (680 g) (252g)

Otro

- ☐ mezcla para coleslaw
1/4 paquete (400 g) (99g)
- ☐ Levadura nutricional
1/4 cda (1g)
- ☐ mezcla de hojas verdes
3 taza (90g)
- ☐ albóndigas veganas congeladas
1 1/2 albóndiga(s) (45g)

Dulces

- ☐ miel
1 1/6 cda (25g)

Legumbres y derivados

- ☐ hummus
1/2 lbs (237g)
- ☐ tempeh
2 oz (57g)
- ☐ mantequilla de cacahuete
1 cucharada (16g)
- ☐ salsa de soja (tamari)
1/2 cdita (mL)
- ☐ lentejas, crudas
3 cucharada (36g)

Productos de frutos secos y semillas

- ☐ almendras
2 3/4 oz (77g)

Productos horneados

- ☐ pan
4 rebanada (128g)

Grasas y aceites

- ☐ aceite de oliva
1 oz (mL)
- ☐ aceite
2 1/2 cda (mL)

- ☐ **mostaza Dijon**
1 1/3 cda (20g)
- ☐ **condimento cajún**
3/8 cda (3g)
- ☐ **copos de chile rojo**
3/8 cdita (1g)
- ☐ **comino molido**
3/8 cdita (1g)

Bebidas

- ☐ **agua**
18 1/3 taza(s) (mL)
- ☐ **polvo de proteína**
17 1/2 cucharada grande (1/3 taza c/u) (543g)

- ☐ **aderezo para ensaladas**
3 cda (mL)

Productos de pescado y mariscos

- ☐ **filetes de atún aleta amarilla, crudos**
1/3 lbs (151g)
- ☐ **salmón**
1 lbs (454g)
- ☐ **tilapia, cruda**
1 lbs (476g)
- ☐ **atún enlatado**
3 sobre (222g)

Frutas y jugos

- ☐ **jugo de limón**
2 cda (mL)
 - ☐ **clementinas**
10 fruta (740g)
 - ☐ **frambuesas**
4 taza (492g)
-

Desayuno 1 [🔗](#)

Comer los día 1 y día 2

Almendras tostadas

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



Para una sola comida:

almendras

2 cucharada, entera (18g)

Para las 2 comidas:

almendras

4 cucharada, entera (36g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Tostada con hummus

1 rebanada(s) - 146 kcal ● 7g protein ● 5g fat ● 15g carbs ● 4g fiber



Para una sola comida:

pan

1 rebanada (32g)

hummus

2 1/2 cda (38g)

Para las 2 comidas:

pan

2 rebanada (64g)

hummus

5 cda (75g)

1. (Opcional) Tuesta el pan.
2. Unta hummus sobre el pan y sirve.

Desayuno 2

Comer los día 3 y día 4

Mandarina

2 mandarina(s) - 78 kcal  1g protein  0g fat  15g carbs  3g fiber



Para una sola comida:

clementinas
2 fruta (148g)

Para las 2 comidas:

clementinas
4 fruta (296g)

- 1. La receta no tiene instrucciones.

Tostada con mantequilla

1 rebanada(s) - 114 kcal  4g protein  5g fat  12g carbs  2g fiber



Para una sola comida:

pan
1 rebanada (32g)
mantequilla
1 cdita (5g)

Para las 2 comidas:

pan
2 rebanada (64g)
mantequilla
2 cdita (9g)

- 1. Tuesta el pan al punto que prefieras.
- 2. Unta la mantequilla en la tostada.

Desayuno 3 [🔗](#)

Comer los día 5, día 6 y día 7

Huevos cocidos

3 huevo(s) - 208 kcal ● 19g protein ● 14g fat ● 1g carbs ● 0g fiber



Para una sola comida:

huevos
3 grande (150g)

Para las 3 comidas:

huevos
9 grande (450g)

1. Nota: los huevos precocinados están disponibles en muchas cadenas de supermercados, pero puedes hacerlos tú mismo desde huevos crudos como se describe a continuación.
2. Coloca los huevos en una cacerola pequeña y cúbrelos con agua.
3. Lleva el agua a ebullición y continúa hirviendo hasta que los huevos alcancen el punto de cocción deseado. Normalmente, 6-7 minutos desde el punto de ebullición para huevos pasados por agua y 8-10 minutos para huevos duros.
4. Pela los huevos, sazona al gusto (sal, pimienta, sriracha son buenas opciones) y come.

Almuerzo 1 [🔗](#)

Comer los día 1

Pasta con parmesano y espinacas

365 kcal ● 13g protein ● 13g fat ● 44g carbs ● 4g fiber



pasta seca cruda
2 oz (57g)
mantequilla
3/4 cda (11g)
espinaca fresca
1/4 paquete (283 g) (71g)
queso parmesano
2 cucharada (13g)
sal
1/8 cdita (1g)
pimienta negra
1/2 cdita, molido (1g)
agua
1/8 taza(s) (mL)
ajo, picado
1/2 diente(s) (2g)

1. Cocina la pasta según las instrucciones del paquete. Reserva la pasta cuando esté lista.
2. En la olla donde se cocinó la pasta, pon la mantequilla a fuego medio. Cuando se derrita, añade el ajo y cocina uno o dos minutos hasta que desprenda aroma.
3. Añade la pasta, el agua y las espinacas; mezcla y cocina hasta que las espinacas se hayan marchitado.
4. Incorpora el parmesano y sazona con sal y pimienta.
5. Servir.

Ensalada de col saludable

80 kcal ● 4g protein ● 0g fat ● 13g carbs ● 2g fiber



yogur griego sin grasa
2 cucharada (35g)
vinagre de sidra de manzana
3/4 cda (mL)
mezcla para coleslaw
1/4 paquete (400 g) (99g)
miel
1/2 cda (11g)

1. En un tazón pequeño mezcla el yogur griego, el vinagre, la miel y un poco de sal/pimienta hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Coloca la mezcla para coleslaw en un bol grande y vierte el aliño por encima. Mezcla para cubrir. Sirve.

Almuerzo 2 [🔗](#)

Comer los día 2 y día 3

Pimientos y cebollas salteados

63 kcal ● 1g protein ● 4g fat ● 5g carbs ● 2g fiber



Para una sola comida:

aceite
1/4 cda (mL)
cebolla, cortado en rodajas
1/4 mediano (diá. 6.4 cm) (28g)
pimiento, cortado en tiras
1/2 grande (82g)

Para las 2 comidas:

aceite
1/2 cda (mL)
cebolla, cortado en rodajas
1/2 mediano (diá. 6.4 cm) (55g)
pimiento, cortado en tiras
1 grande (164g)

1. Calienta aceite en una sartén a fuego medio. Añade los pimientos y la cebolla y saltea hasta que las verduras estén tiernas, unos 15-20 minutos. \r\nSazona con un poco de sal y pimienta y sirve.

Salmón con ajo y queso

367 kcal ● 28g protein ● 27g fat ● 3g carbs ● 0g fiber



Para una sola comida:

queso parmesano
2 1/2 cucharada (17g)
salmón
4 oz (113g)
jugo de limón
1/2 cda (mL)
aceite
1/2 cda (mL)
albahaca fresca, picado
1 hojas (1g)
ajo, picado
1/2 diente(s) (2g)

Para las 2 comidas:

queso parmesano
1/3 taza (33g)
salmón
1/2 lbs (227g)
jugo de limón
1 cda (mL)
aceite
1 cda (mL)
albahaca fresca, picado
2 hojas (1g)
ajo, picado
1 diente(s) (3g)

1. Precalienta el horno a 350°F (180°C).
2. Forra una bandeja para hornear con papel vegetal y rocía con spray. Coloca los filetes de salmón con la piel hacia abajo en la bandeja. Reserva.
3. En un bol pequeño mezcla el queso, el ajo, el limón, la albahaca, el aceite y algo de sal y pimienta. Mezcla hasta integrar.
4. Extiende la mezcla de queso de forma uniforme sobre cada filete.
5. Hornea en el horno durante 13 minutos o hasta que la temperatura interna alcance 145°F (63°C). Sirve.

Almuerzo 3 [🔗](#)

Comer los día 4

Tempeh con mantequilla de cacahuete

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



Rinde 2 onza(s) de tempeh

tempeh

2 oz (57g)

mantequilla de cacahuete

1 cucharada (16g)

jugo de limón

1/4 cda (mL)

salsa de soja (tamari)

1/2 cdita (mL)

Levadura nutricional

1/4 cda (1g)

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.

Ensalada mixta simple

136 kcal ● 3g protein ● 9g fat ● 8g carbs ● 2g fiber



mezcla de hojas verdes

3 taza (90g)

aderezo para ensaladas

3 cda (mL)

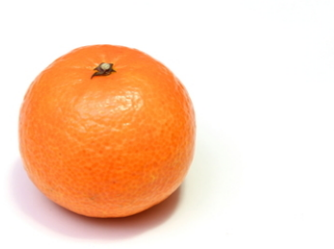
1. Mezcla las hojas verdes y el aderezo en un bol pequeño. Sirve.
-

Almuerzo 4

Comer los día 5 y día 6

Mandarina

2 mandarina(s) - 78 kcal  1g protein  0g fat  15g carbs  3g fiber



Para una sola comida:

clementinas
2 fruta (148g)

Para las 2 comidas:

clementinas
4 fruta (296g)

- 1. La receta no tiene instrucciones.

Pasta con salsa comprada

255 kcal  9g protein  2g fat  47g carbs  4g fiber



Para una sola comida:

pasta seca cruda
2 oz (57g)
salsa para pasta
1/8 frasco (680 g) (84g)

Para las 2 comidas:

pasta seca cruda
4 oz (114g)
salsa para pasta
1/4 frasco (680 g) (168g)

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

Leche

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



Para una sola comida:

leche entera
1 taza(s) (mL)

Para las 2 comidas:

leche entera
2 taza(s) (mL)

- 1. La receta no tiene instrucciones.

Almuerzo 5 [🔗](#)

Comer los día 7

Ensalada de lentejas y col rizada

292 kcal ● 12g protein ● 14g fat ● 24g carbs ● 6g fiber



lentejas, crudas
3 cucharada (36g)
jugo de limón
3/4 cda (mL)
almendras
3/4 cucharada, en tiras finas (5g)
aceite
3/4 cda (mL)
hojas de kale
1 taza, picada (45g)
copos de chile rojo
3/8 cdita (1g)
agua
3/4 taza(s) (mL)
comino molido
3/8 cdita (1g)
ajo, cortado en cubos
3/4 diente(s) (2g)

1. Lleva agua a ebullición y añade las lentejas. Cocina 20-25 minutos, revisando ocasionalmente.
2. Mientras tanto, en una sartén pequeña añade aceite, ajo, almendras, comino y pimienta roja. Saltea un par de minutos hasta que el ajo esté fragante y las almendras tostadas. Retira y reserva.
3. Escurre las lentejas y colócalas en un bol con la col rizada, la mezcla de almendras y el jugo de limón. Mezcla y sirve.

Mandarina

2 mandarina(s) - 78 kcal ● 1g protein ● 0g fat ● 15g carbs ● 3g fiber



Rinde 2 mandarina(s)

clementinas
2 fruta (148g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Aperitivos 1 [↗](#)

Comer los día 1 y día 2

Tiras de pimiento y hummus

170 kcal ● 7g protein ● 8g fat ● 10g carbs ● 7g fiber



Para una sola comida:

hummus
1/3 taza (81g)
pimiento
1 mediana (119g)

Para las 2 comidas:

hummus
2/3 taza (162g)
pimiento
2 mediana (238g)

1. Corta el pimiento en tiras.
2. Sirve con hummus para mojar.

Aperitivos 2 [↗](#)

Comer los día 3 y día 4

Frambuesas

1/2 taza(s) - 36 kcal ● 1g protein ● 0g fat ● 3g carbs ● 4g fiber



Para una sola comida:

frambuesas
1/2 taza (62g)

Para las 2 comidas:

frambuesas
1 taza (123g)

1. Enjuaga las frambuesas y sirve.

Palitos de queso

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



Para una sola comida:

queso en hebras
2 barra (56g)

Para las 2 comidas:

queso en hebras
4 barra (112g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Aperitivos 3 [🔗](#)

Comer los día 5, día 6 y día 7

Bocaditos de pepino y atún

115 kcal ● 17g protein ● 4g fat ● 3g carbs ● 0g fiber



Para una sola comida:

atún enlatado
1 sobre (74g)
pepino, cortado en rodajas
1/4 pepino (21 cm) (75g)

Para las 3 comidas:

atún enlatado
3 sobre (222g)
pepino, cortado en rodajas
3/4 pepino (21 cm) (226g)

1. Corta el pepino en rodajas y coloca atún encima de cada rodaja.
2. Sazona al gusto con sal y pimienta.
3. Sirve.

Frambuesas

1 taza(s) - 72 kcal ● 2g protein ● 1g fat ● 7g carbs ● 8g fiber



Para una sola comida:

frambuesas
1 taza (123g)

Para las 3 comidas:

frambuesas
3 taza (369g)

1. Enjuaga las frambuesas y sirve.

Cena 1 [🔗](#)

Comer los día 1

Filete de atún sellado sencillo

5 1/3 oz - 235 kcal ● 37g protein ● 10g fat ● 0g carbs ● 0g fiber



Rinde 5 1/3 oz

aceite de oliva

2 cucharadita (mL)

filetes de atún aleta amarilla, crudos

1/3 lbs (151g)

1. Unta ambos lados de los filetes con aceite de oliva.
2. Sazona generosamente ambos lados con sal, pimienta y cualquier otro condimento que prefieras.
3. Coloca una sartén a fuego alto. Cuando la sartén esté caliente, añade los filetes de atún. Séllalos durante aproximadamente 1-2 minutos por cada lado para un punto poco hecho a medio-poco hecho. Si prefieres el atún más hecho, cocina 1-2 minutos adicionales por cada lado. Ten cuidado de no sobrecocinar, ya que el atún puede quedar seco.
4. Retira el atún de la sartén y déjalo reposar uno o dos minutos.
5. Corta el atún contra la fibra para servir.

Maíz

185 kcal ● 5g protein ● 1g fat ● 34g carbs ● 4g fiber



granos de maíz congelados

1 1/3 taza (181g)

1. Preparar según las instrucciones del paquete.

Cena 2

Comer los día 2 y día 3

Brócoli con mantequilla

1 taza(s) - 134 kcal 3g protein 12g fat 2g carbs 3g fiber



Para una sola comida:

- sal
- 1/2 pizca (0g)
- brócoli congelado
- 1 taza (91g)
- pimienta negra
- 1/2 pizca (0g)
- mantequilla
- 1 cda (14g)

Para las 2 comidas:

- sal
- 1 pizca (0g)
- brócoli congelado
- 2 taza (182g)
- pimienta negra
- 1 pizca (0g)
- mantequilla
- 2 cda (28g)

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.

Salmón con miel y mostaza Dijon

4 oz - 268 kcal 24g protein 16g fat 6g carbs 0g fiber



Para una sola comida:

- salmón
- 2/3 filete(s) (170 g c/u) (113g)
- mostaza Dijon
- 2/3 cda (10g)
- miel
- 1/3 cda (7g)
- aceite de oliva
- 2/3 cdita (mL)
- ajo, picado
- 1/3 diente (1g)

Para las 2 comidas:

- salmón
- 1 1/3 filete(s) (170 g c/u) (227g)
- mostaza Dijon
- 1 1/3 cda (20g)
- miel
- 2/3 cda (14g)
- aceite de oliva
- 1 1/3 cdita (mL)
- ajo, picado
- 2/3 diente (2g)

1. Precalienta el horno a 350 F (180 C)
2. Toma la mitad de la mostaza y úntala sobre la parte superior del salmón.
3. Calienta el aceite a fuego medio-alto y sella la parte superior del salmón durante 1 o 2 minutos.
4. Mientras tanto, mezcla la mostaza restante, la miel y el ajo en un bol pequeño.
5. Transfiere el salmón a una bandeja engrasada con la piel hacia abajo y pincela la mezcla de miel por toda la parte superior.
6. Hornea durante unos 15-20 minutos hasta que esté hecho.
7. Servir.

Cena 3 [🔗](#)

Comer los día 4

Cuscús

151 kcal ● 5g protein ● 0g fat ● 30g carbs ● 2g fiber



cuscús instantáneo, saborizado
1/4 caja (165 g) (41g)

1. Siga las instrucciones del paquete.

Tilapia cajún

9 onza(s) - 297 kcal ● 51g protein ● 10g fat ● 1g carbs ● 0g fiber



Rinde 9 onza(s)

condimento cajún
3/8 cda (3g)
aceite
3/8 cda (mL)
tilapia, cruda
1/2 lbs (252g)

1. Precaliente el horno a 425 °F (220 °C). Engrase un molde para hornear de 9x13 pulgadas.
 2. Coloque los filetes de tilapia en el fondo del molde y cubra ambos lados con el aceite y el condimento cajún.
 3. Cubra el molde y hornee de 15 a 20 minutos hasta que el pescado esté cocido y se desmenuce fácilmente con un tenedor.
-

Cena 4 [🔗](#)

Comer los día 5 y día 6

Tilapia con costra de almendras

4 oz - 282 kcal ● 27g protein ● 13g fat ● 11g carbs ● 2g fiber



Para una sola comida:

almendras
2 2/3 cucharada, en tiras finas (18g)
tilapia, cruda
4 oz (112g)
harina multiusos
1/8 taza(s) (14g)
sal
2/3 pizca (0g)
aceite de oliva
1/3 cda (mL)

Para las 2 comidas:

almendras
1/3 taza, en tiras finas (36g)
tilapia, cruda
1/2 lbs (224g)
harina multiusos
1/4 taza(s) (28g)
sal
1 1/3 pizca (1g)
aceite de oliva
2/3 cda (mL)

1. Toma la mitad de las almendras y mézclalas con la harina en un bol poco profundo.
2. Sazona el pescado con sal y pásalo por la mezcla de harina y almendras.
3. Añade el aceite a una sartén a fuego medio y cocina el pescado unos 4 minutos por cada lado, hasta que esté dorado. Transfiere a un plato.
4. Toma las almendras restantes y pónelas en la sartén, removiendo ocasionalmente durante aproximadamente un minuto hasta que estén tostadas.
5. Espolvorea las almendras sobre el pescado.
6. Servir.

Brócoli

3 1/2 taza(s) - 102 kcal ● 9g protein ● 0g fat ● 7g carbs ● 9g fiber



Para una sola comida:

brócoli congelado
3 1/2 taza (319g)

Para las 2 comidas:

brócoli congelado
7 taza (637g)

1. Preparar según las instrucciones del paquete.

Cena 5 [🔗](#)

Comer los día 7

Espaguetis con albóndigas vegetarianas

332 kcal ● 16g protein ● 5g fat ● 50g carbs ● 5g fiber



salsa para pasta

1/8 frasco (680 g) (84g)

pasta seca cruda

2 oz (57g)

albóndigas veganas congeladas

1 1/2 albóndiga(s) (45g)

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

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.

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



Para una sola comida:

polvo de proteína

2 1/2 cucharada grande (1/3 taza c/u) (78g)

agua

2 1/2 taza(s) (mL)

Para las 7 comidas:

polvo de proteína

17 1/2 cucharada grande (1/3 taza c/u) (543g)

agua

17 1/2 taza(s) (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.