

Meal Plan - Dieta vegana para ayuno intermitente de 1900 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

1868 kcal ● 163g protein (35%) ● 81g fat (39%) ● 93g carbs (20%) ● 29g fiber (6%)

Almuerzo

785 kcal, 44g proteína, 57g carbohidratos netos, 34g grasa



Naranja
2 naranja(s)- 170 kcal



Ensalada de tomate y aguacate
313 kcal



Seitán simple
5 onza(s)- 305 kcal

Suplemento(s) de proteína

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



Batido de proteína
2 cucharada- 218 kcal

Cena

865 kcal, 70g proteína, 34g carbohidratos netos, 46g grasa



Salchichas veganas y puré de coliflor
2 salchicha(s)- 722 kcal



Leche de soja
1 2/3 taza(s)- 141 kcal

Day 2

1899 kcal ● 129g protein (27%) ● 61g fat (29%) ● 169g carbs (36%) ● 40g fiber (8%)

Almuerzo

785 kcal, 44g proteína, 57g carbohidratos netos, 34g grasa



Naranja
2 naranja(s)- 170 kcal



Ensalada de tomate y aguacate
313 kcal



Seitán simple
5 onza(s)- 305 kcal

Cena

895 kcal, 36g proteína, 110g carbohidratos netos, 26g grasa



Ensalada simple de kale y aguacate
230 kcal



Espaguetis con albóndigas vegetarianas
664 kcal

Suplemento(s) de proteína

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



Batido de proteína
2 cucharada- 218 kcal

Day 3

1940 kcal ● 124g protein (26%) ● 75g fat (35%) ● 150g carbs (31%) ● 42g fiber (9%)

Almuerzo

850 kcal, 53g proteína, 69g carbohidratos netos, 30g grasa



Leche de soja

3 1/2 taza(s)- 296 kcal



Ensalada templada de coles de Bruselas y lentejas

553 kcal

Suplemento(s) de proteína

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



Batido de proteína

2 cucharada- 218 kcal

Cena

875 kcal, 23g proteína, 79g carbohidratos netos, 44g grasa



Garbanzos alla coconut vodka

710 kcal



Arroz blanco

3/4 taza(s) de arroz cocido- 164 kcal

Day 4

1940 kcal ● 124g protein (26%) ● 75g fat (35%) ● 150g carbs (31%) ● 42g fiber (9%)

Almuerzo

850 kcal, 53g proteína, 69g carbohidratos netos, 30g grasa



Leche de soja

3 1/2 taza(s)- 296 kcal



Ensalada templada de coles de Bruselas y lentejas

553 kcal

Suplemento(s) de proteína

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



Batido de proteína

2 cucharada- 218 kcal

Cena

875 kcal, 23g proteína, 79g carbohidratos netos, 44g grasa



Garbanzos alla coconut vodka

710 kcal



Arroz blanco

3/4 taza(s) de arroz cocido- 164 kcal

Day 5

1932 kcal ● 142g protein (29%) ● 72g fat (33%) ● 129g carbs (27%) ● 50g fiber (10%)

Almuerzo

865 kcal, 40g proteína, 40g carbohidratos netos, 55g grasa



Crema vegana de champiñones

502 kcal

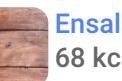


Semillas de calabaza

366 kcal

Cena

845 kcal, 54g proteína, 88g carbohidratos netos, 16g grasa



Ensalada mixta simple

68 kcal



Leche de soja

1 1/4 taza(s)- 106 kcal



Pasta de lentejas

673 kcal

Suplemento(s) de proteína

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



Batido de proteína

2 cucharada- 218 kcal

Day 6

1908 kcal ● 120g protein (25%) ● 45g fat (21%) ● 215g carbs (45%) ● 42g fiber (9%)

Almuerzo

840 kcal, 41g proteína, 125g carbohidratos netos, 11g grasa



Hamburguesa vegetariana
2 hamburguesa- 550 kcal



Lentejas
289 kcal

Cena

850 kcal, 30g proteína, 89g carbohidratos netos, 33g grasa



Naranja
2 naranja(s)- 170 kcal



Ensalada de lentejas y col rizada
681 kcal

Suplemento(s) de proteína

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



Batido de proteína
2 cucharada- 218 kcal

Day 7

1908 kcal ● 120g protein (25%) ● 45g fat (21%) ● 215g carbs (45%) ● 42g fiber (9%)

Almuerzo

840 kcal, 41g proteína, 125g carbohidratos netos, 11g grasa



Hamburguesa vegetariana
2 hamburguesa- 550 kcal



Lentejas
289 kcal

Cena

850 kcal, 30g proteína, 89g carbohidratos netos, 33g grasa



Naranja
2 naranja(s)- 170 kcal



Ensalada de lentejas y col rizada
681 kcal

Suplemento(s) de proteína

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



Batido de proteína
2 cucharada- 218 kcal

Lista de compras



Otro

- coliflor congelada
1 1/2 taza (170g)
- salchicha vegana
2 sausage (200g)
- leche de soja sin azúcar
10 taza (mL)
- albóndigas veganas congeladas
3 albóndiga(s) (90g)
- mezcla de hojas verdes
1 paquete (155 g) (158g)
- pasta de lentejas
1/3 lbs (151g)
- hamburguesa vegetal
4 hamburguesa (284g)

Grasas y aceites

- aceite
1/4 lbs (mL)
- aceite de oliva
2/3 cda (mL)
- aderezo para ensaladas
5 1/2 cda (mL)

Verduras y productos vegetales

- cebolla
1 1/2 mediano (diá. 6.4 cm) (154g)
- tomates
1 1/3 entero mediano (≈6.4 cm diá.) (164g)
- hojas de kale
2/3 lbs (295g)
- tomates triturados en lata
1 lata (405g)
- espinaca fresca
4 oz (113g)
- puré de tomate
2 cda (32g)
- ajo
6 3/4 diente(s) (20g)
- chalotas
1 diente(s) (57g)
- coles de Bruselas
6 taza, rallada (300g)
- coliflor
2 1/2 taza, picado (268g)
- champiñones
2 taza, en trozos o láminas (131g)
- ketchup
4 cda (68g)

Frutas y jugos

- naranja
8 naranja (1232g)
- jugo de lima
2 2/3 cda (mL)
- aguacates
2 aguacate(s) (368g)
- limón
1/2 pequeña (29g)
- jugo de limón
3 1/2 cda (mL)

Especias y hierbas

- ajo en polvo
2/3 cdita (2g)
- sal
1 1/2 cdita (9g)
- pimienta negra
2 cdita, molido (4g)
- copos de chile rojo
2 3/4 cdita (5g)
- cebolla en polvo
2 1/2 cdita (6g)
- comino molido
1 3/4 cdita (4g)

Cereales y pastas

- seitán
10 oz (284g)
- pasta seca cruda
4 oz (114g)
- arroz blanco de grano largo
1/2 taza (93g)

Sopas, salsas y jugos de carne

- salsa para pasta
5/8 frasco (680 g) (392g)

Productos de frutos secos y semillas

- leche de coco en lata
1 taza (mL)
- semillas de calabaza tostadas, sin sal
1/2 taza (59g)
- almendras
1/4 taza, en tiras finas (24g)

Legumbres y derivados

Bebidas

- polvo de proteína**
14 cucharada grande (1/3 taza c/u) (434g)
- agua**
26 taza(s) (mL)
- leche de almendra, sin azúcar**
2 1/2 taza(s) (mL)

garbanzos, en conserva

1 lata(s) (448g)

lentejas, crudas

2 3/4 taza (520g)

Productos horneados

bollos de hamburguesa

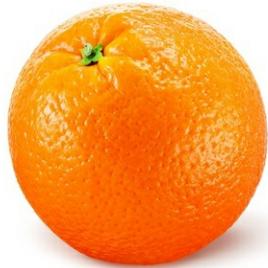
4 bollo(s) (204g)

Almuerzo 1 ↗

Comer los día 1 y día 2

Naranja

2 naranja(s) - 170 kcal ● 3g protein ● 0g fat ● 32g carbs ● 7g fiber



Para una sola comida:

naranja
2 naranja (308g)

Para las 2 comidas:

naranja
4 naranja (616g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Ensalada de tomate y aguacate

313 kcal ● 4g protein ● 24g fat ● 9g carbs ● 11g fiber



Para una sola comida:

cebolla
4 cucharadita, picada (20g)
jugo de lima
1 1/3 cda (mL)
aceite de oliva
1/3 cda (mL)
ajo en polvo
1/3 cdita (1g)
sal
1/3 cdita (2g)
pimienta negra
1/3 cdita, molido (1g)
aguacates, en cubos
2/3 aguacate(s) (134g)
tomates, en cubos
2/3 entero mediano (≈6.4 cm diá.) (82g)

Para las 2 comidas:

cebolla
2 2/3 cucharada, picada (40g)
jugo de lima
2 2/3 cda (mL)
aceite de oliva
2/3 cda (mL)
ajo en polvo
2/3 cdita (2g)
sal
2/3 cdita (4g)
pimienta negra
2/3 cdita, molido (2g)
aguacates, en cubos
1 1/3 aguacate(s) (268g)
tomates, en cubos
1 1/3 entero mediano (≈6.4 cm diá.) (164g)

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.

Seitán simple

5 onza(s) - 305 kcal ● 38g protein ● 10g fat ● 17g carbs ● 1g fiber



Para una sola comida:

seitán
5 oz (142g)
aceite
1 1/4 cdita (mL)

Para las 2 comidas:

seitán
10 oz (284g)
aceite
2 1/2 cdita (mL)

1. Unta una sartén con aceite y cocina el seitán a fuego medio durante 3–5 minutos, o hasta que esté bien caliente.\r\nSazona con sal, pimienta o los condimentos de tu elección. Sirve.

Almuerzo 2 ↗

Comer los día 3 y día 4

Leche de soja

3 1/2 taza(s) - 296 kcal ● 25g protein ● 16g fat ● 7g carbs ● 7g fiber



Para una sola comida:

leche de soja sin azúcar
3 1/2 taza (mL)

Para las 2 comidas:

leche de soja sin azúcar
7 taza (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Ensalada templada de coles de Bruselas y lentejas

553 kcal ● 28g protein ● 14g fat ● 62g carbs ● 16g fiber



Para una sola comida:

aceite
1/2 cda (mL)
coles de Bruselas
3 taza, rallada (150g)
agua
2 taza(s) (mL)
aderezo para ensaladas
2 cda (mL)
lentejas, crudas
1/2 taza (96g)

Para las 2 comidas:

aceite
1 cda (mL)
coles de Bruselas
6 taza, rallada (300g)
agua
4 taza(s) (mL)
aderezo para ensaladas
4 cda (mL)
lentejas, crudas
1 taza (192g)

1. Cocina las lentejas en el agua según las instrucciones del paquete, luego escurre y reserva.
2. Calienta aceite en una sartén a fuego medio. Añade las coles de Bruselas ralladas con algo de sal y cocina hasta que estén tiernas y ligeramente doradas, alrededor de 4-5 minutos.
3. Incorpora las lentejas cocidas y cocina 1-2 minutos más.
4. Mezcla con el aderezo para ensalada que prefieras, sazona con sal y pimienta al gusto y sirve.

Almuerzo 3 ↗

Comer los día 5

Crema vegana de champiñones

502 kcal ● 23g protein ● 26g fat ● 35g carbs ● 9g fiber



pimienta negra

1 1/4 cdita, molido (3g)

aceite

1 1/4 cdita (mL)

sal

5/8 cdita (4g)

cebolla en polvo

2 1/2 cdita (6g)

leche de almendra, sin azúcar

2 1/2 taza(s) (mL)

coliflor

2 1/2 taza, picado (268g)

champiñones, cortado en cubitos

2 taza, en trozos o láminas (131g)

cebolla, cortado en cubitos

5/8 pequeña (44g)

ajo, cortado en cubitos

1 1/4 diente (4g)

1. En una cacerola pequeña, calienta la coliflor, la leche de almendra, la cebolla en polvo, la sal y la pimienta. Lleva a ebullición.

2. Una vez que hierva, reduce el fuego y cocina durante 8 minutos.

3. Tritura la mezcla de coliflor con un procesador de alimentos, batidora o batidora de inmersión.

4. En una cazuela profunda, añade el aceite, los champiñones, la cebolla y el ajo y cocina a fuego medio hasta que la cebolla se ablande, unos 10 minutos.

5. Añade la mezcla de coliflor a los champiñones, tapa y lleva a ebullición. Deja hervir a fuego lento durante 10 minutos. Sirve.

Semillas de calabaza

366 kcal ● 18g protein ● 29g fat ● 5g carbs ● 4g fiber



semillas de calabaza tostadas, sin sal

1/2 taza (59g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Almuerzo 4 ↗

Comer los día 6 y día 7

Hamburguesa vegetariana

2 hamburguesa - 550 kcal ● 22g protein ● 10g fat ● 82g carbs ● 11g fiber



Para una sola comida:

bollos de hamburguesa
2 bollo(s) (102g)
ketchup
2 cda (34g)
mezcla de hojas verdes
2 oz (57g)
hamburguesa vegetal
2 hamburguesa (142g)

Para las 2 comidas:

bollos de hamburguesa
4 bollo(s) (204g)
ketchup
4 cda (68g)
mezcla de hojas verdes
4 oz (113g)
hamburguesa vegetal
4 hamburguesa (284g)

1. Cocina la hamburguesa según las instrucciones del paquete. Cuando esté lista, colócala en el pan y añade hojas verdes y ketchup. Si quieras, agrega otros aderezos bajos en calorías como mostaza o pepinillos.

Lentejas

289 kcal ● 20g protein ● 1g fat ● 42g carbs ● 9g fiber



Para una sola comida:

agua
1 2/3 taza(s) (mL)
sal
1/8 cdita (1g)
lentejas, crudas, enjuagado
6 2/3 cucharada (80g)

Para las 2 comidas:

agua
3 1/3 taza(s) (mL)
sal
1/4 cdita (1g)
lentejas, crudas, enjuagado
13 1/3 cucharada (160g)

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.

Cena 1 ↗

Comer los día 1

Salchichas veganas y puré de coliflor

2 salchicha(s) - 722 kcal ● 58g protein ● 38g fat ● 31g carbs ● 6g fiber



Rinde 2 salchicha(s)

coliflor congelada

1 1/2 taza (170g)

aceite

1 cda (mL)

salchicha vegana

2 sausage (200g)

cebolla, cortado en láminas finas

1 pequeña (70g)

1. Calienta una sartén a fuego medio-bajo. Añade la cebolla y la mitad del aceite. Cocina hasta que esté blanda y dorada.
2. Mientras tanto, cocina las salchichas veganas y la coliflor según las instrucciones del paquete.
3. Cuando la coliflor esté lista, pásala a un bol y añade el aceite restante. Machaca con una batidora de mano, el reverso de un tenedor o un machacador de patatas. Salpimenta al gusto.
4. Cuando todos los elementos estén listos, emplata y sirve.

Leche de soja

1 2/3 taza(s) - 141 kcal ● 12g protein ● 8g fat ● 3g carbs ● 3g fiber



Rinde 1 2/3 taza(s)

leche de soja sin azúcar

1 2/3 taza (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Cena 2 ↗

Comer los día 2

Ensalada simple de kale y aguacate

230 kcal ● 5g protein ● 15g fat ● 9g carbs ● 9g fiber



hojas de kale, troceado

1/2 manojo (85g)

aguacates, troceado

1/2 aguacate(s) (101g)

limón, exprimido

1/2 pequeña (29g)

1. Añade todos los ingredientes en un bol.
2. Usando los dedos, masajea el aguacate y el limón sobre el kale hasta que el aguacate se vuelva cremoso y cubra el kale.
3. Sazona con sal y pimienta si lo deseas. Servir.

Espaguetis con albóndigas vegetarianas

664 kcal ● 31g protein ● 11g fat ● 100g carbs ● 11g fiber



salsa para pasta

1/4 frasco (680 g) (168g)

pasta seca cruda

4 oz (114g)

albóndigas veganas congeladas

3 albóndiga(s) (90g)

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

Cena 3 ↗

Comer los día 3 y día 4

Garbanzos alla coconut vodka

710 kcal ● 20g protein ● 44g fat ● 43g carbs ● 17g fiber



Para una sola comida:

copos de chile rojo
1/2 cdita (1g)
tomates triturados en lata
1/2 lata (203g)
espinaca fresca
2 oz (57g)
aceite
1 cda (mL)
puré de tomate
1 cda (16g)
leche de coco en lata
1/2 taza (mL)
ajo, picado finamente
1 diente(s) (3g)
garbanzos, en conserva, escurrido y enjuagado
1/2 lata(s) (224g)
chalotas, picado finamente
1/2 diente(s) (28g)

Para las 2 comidas:

copos de chile rojo
1 cdita (2g)
tomates triturados en lata
1 lata (405g)
espinaca fresca
4 oz (113g)
aceite
2 cda (mL)
puré de tomate
2 cda (32g)
leche de coco en lata
1 taza (mL)
ajo, picado finamente
2 diente(s) (6g)
garbanzos, en conserva, escurrido y enjuagado
1 lata(s) (448g)
chalotas, picado finamente
1 diente(s) (57g)

1. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio-alto. Agrega la chalota picada y cocina hasta que esté blanda, unos 3-5 minutos. Incorpora el ajo, la pasta de tomate y la cantidad de pimiento rojo triturado que deseas, cocinando 1-2 minutos mientras remueves.
2. Agrega los tomates triturados y la leche de coco, batiendo hasta que se integren bien. Sazona con sal y pimienta al gusto.
3. Incorpora los garbanzos y las espinacas. Lleva a fuego lento, cubre y cocina hasta que las espinacas se marchiten y la salsa espese ligeramente, unos 4-5 minutos, removiendo ocasionalmente. Sirve.

Arroz blanco

3/4 taza(s) de arroz cocido - 164 kcal ● 3g protein ● 0g fat ● 36g carbs ● 1g fiber



Para una sola comida:

agua
1/2 taza(s) (mL)
arroz blanco de grano largo
4 cucharada (46g)

Para las 2 comidas:

agua
1 taza(s) (mL)
arroz blanco de grano largo
1/2 taza (93g)

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.

Cena 4 ↗

Comer los día 5

Ensalada mixta simple

68 kcal ● 1g protein ● 5g fat ● 4g carbs ● 1g fiber



mezcla de hojas verdes
1 1/2 taza (45g)
aderezo para ensaladas
1 1/2 cda (mL)

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

Leche de soja

1 1/4 taza(s) - 106 kcal ● 9g protein ● 6g fat ● 3g carbs ● 3g fiber



Rinde 1 1/4 taza(s)
leche de soja sin azúcar
1 1/4 taza (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Pasta de lentejas

673 kcal ● 43g protein ● 5g fat ● 81g carbs ● 32g fiber



salsa para pasta
1/3 frasco (680 g) (224g)
pasta de lentejas
1/3 lbs (151g)

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

Cena 5 ↗

Comer los día 6 y día 7

Naranja

2 naranja(s) - 170 kcal ● 3g protein ● 0g fat ● 32g carbs ● 7g fiber



Para una sola comida:

naranja
2 naranja (308g)

Para las 2 comidas:

naranja
4 naranja (616g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Ensalada de lentejas y col rizada

681 kcal ● 27g protein ● 33g fat ● 57g carbs ● 13g fiber



Para una sola comida:

lentejas, crudas
1/2 taza (84g)
jugo de limón
1 3/4 cda (mL)
almendras
1 3/4 cucharada, en tiras finas (12g)
aceite
1 3/4 cda (mL)
hojas de kale
2 1/2 taza, picada (105g)
copos de chile rojo
7/8 cdita (2g)
agua
1 3/4 taza(s) (mL)
comino molido
7/8 cdita (2g)
ajo, cortado en cubos
1 3/4 diente(s) (5g)

Para las 2 comidas:

lentejas, crudas
14 cucharada (168g)
jugo de limón
3 1/2 cda (mL)
almendras
1/4 taza, en tiras finas (24g)
aceite
3 1/2 cda (mL)
hojas de kale
5 1/4 taza, picada (210g)
copos de chile rojo
1 3/4 cdita (3g)
agua
3 1/2 taza(s) (mL)
comino molido
1 3/4 cdita (4g)
ajo, cortado en cubos
3 1/2 diente(s) (11g)

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 pimiento rojo. 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.

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.