

Meal Plan - Dieta vegana alta en proteínas de 1000 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

957 kcal ● 100g protein (42%) ● 24g fat (23%) ● 69g carbs (29%) ● 16g fiber (7%)

Desayuno

165 kcal, 15g proteína, 12g carbohidratos netos, 4g grasa



Uvas
58 kcal



Batido de proteína (leche de almendras)
105 kcal

Cena

255 kcal, 6g proteína, 43g carbohidratos netos, 5g grasa



Jugo de frutas
2/3 taza(s)- 76 kcal



Arroz y frijoles beliceños
181 kcal

Almuerzo

265 kcal, 18g proteína, 12g carbohidratos netos, 13g grasa



Tofu y verduras asadas
264 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

1002 kcal ● 101g protein (40%) ● 17g fat (15%) ● 95g carbs (38%) ● 16g fiber (7%)

Desayuno

165 kcal, 15g proteína, 12g carbohidratos netos, 4g grasa



Uvas
58 kcal



Batido de proteína (leche de almendras)
105 kcal

Cena

290 kcal, 15g proteína, 40g carbohidratos netos, 6g grasa



Sub de albóndigas veganas
1/2 sub(s)- 234 kcal



Jugo de frutas
1/2 taza(s)- 57 kcal

Almuerzo

275 kcal, 11g proteína, 41g carbohidratos netos, 5g grasa



Hamburguesa vegetariana
1 hamburguesa- 275 kcal

Suplemento(s) de proteína

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




Batido de proteína
2 1/2 cucharada- 273 kcal

Day 3

1006 kcal 93g protein (37%) 14g fat (12%) 108g carbs (43%) 19g fiber (7%)


Desayuno

165 kcal, 4g proteína, 29g carbohidratos netos, 2g grasa

Avena instantánea con agua
1 sobre(s)- 165 kcal

Cena

290 kcal, 15g proteína, 40g carbohidratos netos, 6g grasa


Sub de albóndigas veganas
1/2 sub(s)- 234 kcal

Jugo de frutas
1/2 taza(s)- 57 kcal

Almuerzo


275 kcal, 14g proteína, 37g carbohidratos netos, 4g grasa

Lentejas
116 kcal

Succotash de frijoles blancos
162 kcal

Suplemento(s) de proteína

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


Batido de proteína
2 1/2 cucharada- 273 kcal

Day 4

998 kcal 102g protein (41%) 20g fat (18%) 84g carbs (34%) 19g fiber (8%)

Desayuno


165 kcal, 4g proteína, 29g carbohidratos netos, 2g grasa

Avena instantánea con agua
1 sobre(s)- 165 kcal

Cena

285 kcal, 24g proteína, 16g carbohidratos netos, 12g grasa


Tofu al horno
8 oz- 226 kcal

Puré de patatas casero (sin lácteos)
58 kcal

Almuerzo


275 kcal, 14g proteína, 37g carbohidratos netos, 4g grasa

Lentejas
116 kcal

Succotash de frijoles blancos
162 kcal

Suplemento(s) de proteína

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

Batido de proteína
2 1/2 cucharada- 273 kcal

Day 5

964 kcal115g protein (48%)27g fat (25%)52g carbs (21%)14g fiber (6%)

Desayuno

110 kcal, 14g proteína, 6g carbohidratos netos, 2g grasa



Batido proteico doble chocolate con leche de almendras
84 kcal



Palitos de zanahoria
1 zanahoria(s)- 27 kcal

Cena

285 kcal, 24g proteína, 16g carbohidratos netos, 12g grasa



Tofu al horno
8 oz- 226 kcal



Puré de patatas casero (sin lácteos)
58 kcal

Almuerzo

295 kcal, 17g proteína, 28g carbohidratos netos, 11g grasa



Bandeja de salchicha vegana y verduras
240 kcal



Jugo de frutas
1/2 taza(s)- 57 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

1008 kcal100g protein (40%)27g fat (24%)72g carbs (29%)19g fiber (8%)

Desayuno

110 kcal, 14g proteína, 6g carbohidratos netos, 2g grasa



Batido proteico doble chocolate con leche de almendras
84 kcal



Palitos de zanahoria
1 zanahoria(s)- 27 kcal

Cena

300 kcal, 14g proteína, 28g carbohidratos netos, 11g grasa



Batatas con tempeh y chipotle
1/2 batata(s)- 301 kcal

Almuerzo

325 kcal, 11g proteína, 36g carbohidratos netos, 13g grasa



Anacardos tostados
1/8 taza(s)- 104 kcal



Manzana
1 manzana(s)- 105 kcal



Tenders de chik'n crujientes
2 tender(s)- 114 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

1008 kcal ● 100g protein (40%) ● 27g fat (24%) ● 72g carbs (29%) ● 19g fiber (8%)

Desayuno

110 kcal, 14g proteína, 6g carbohidratos netos, 2g grasa



Batido proteico doble chocolate con leche de almendras
84 kcal



Palitos de zanahoria
1 zanahoria(s)- 27 kcal

Cena

300 kcal, 14g proteína, 28g carbohidratos netos, 11g grasa



Batatas con tempeh y chipotle
1/2 batata(s)- 301 kcal

Almuerzo

325 kcal, 11g proteína, 36g carbohidratos netos, 13g grasa



Anacardos tostados
1/8 taza(s)- 104 kcal



Manzana
1 manzana(s)- 105 kcal



Tenders de chik'n crujientes
2 tender(s)- 114 kcal

Suplemento(s) de proteína

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



Batido de proteína
2 1/2 cucharada- 273 kcal

Frutas y jugos

- ☐ uvas
2 taza (184g)
- ☐ jugo de fruta
17 1/3 fl oz (mL)
- ☐ jugo de limón
1/2 cda (mL)
- ☐ manzanas
2 1/3 mediano (7,5 cm diá.) (420g)
- ☐ jugo de lima
1/2 cda (mL)

Bebidas

- ☐ leche de almendra, sin azúcar
2 taza (mL)
- ☐ polvo de proteína
18 1/2 cucharada grande (1/3 taza c/u) (574g)
- ☐ agua
22 taza(s) (mL)

Especias y hierbas

- ☐ sal
1/3 cdita (2g)
- ☐ pimienta negra
1/4 cdita, molido (1g)
- ☐ chile en polvo
1/4 cdita (1g)

Legumbres y derivados

- ☐ tofu extra firme
21 3/4 oz (616g)
- ☐ frijoles rojos (kidney)
1/8 lata (56g)
- ☐ lentejas, crudas
1/3 taza (64g)
- ☐ frijoles blancos, en conserva
1/2 taza (131g)
- ☐ salsa de soja (tamari)
1/2 taza (mL)
- ☐ tempeh
4 oz (113g)

Grasas y aceites

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

Productos de frutos secos y semillas

- ☐ leche de coco en lata
1 1/2 cucharada (mL)
- ☐ semillas de sésamo
1 cda (9g)
- ☐ anacardos tostados
4 cucharada (34g)

Cereales y pastas

- ☐ arroz blanco de grano largo
2 cucharada (23g)

Otro

- ☐ bollo para sub(s)
1 panecillo(s) (85g)
- ☐ Levadura nutricional
1 cdita (1g)
- ☐ albóndigas veganas congeladas
4 albóndiga(s) (120g)
- ☐ mezcla de hojas verdes
1 oz (28g)
- ☐ hamburguesa vegetal
1 hamburguesa (71g)
- ☐ proteína en polvo, chocolate
1 1/2 cucharada grande (1/3 taza c/u) (47g)
- ☐ mezcla de hierbas italianas
1/4 cdita (1g)
- ☐ salchicha vegana
1/2 sausage (50g)
- ☐ tenders sin carne estilo chik'n
4 piezas (102g)
- ☐ Chiles chipotle en salsa adobo, enlatados
1 pepper(s) (28g)

Sopas, salsas y jugos de carne

- ☐ salsa para pasta
4 cucharada (65g)

Productos horneados

- ☐ bollos de hamburguesa
1 bollo(s) (51g)

Cereales para el desayuno

- ☐ avena instantánea con sabor
2 sobre (86g)

Dulces

Verduras y productos vegetales

☐ cacao en polvo
1 1/2 cdita (3g)

☐ coles de Bruselas
2 oz (57g)

☐ cebolla
1/6 mediano (diá. 6.4 cm) (21g)

☐ pimienta
3/4 mediana (89g)

☐ brócoli
3/4 taza, picado (68g)

☐ zanahorias
4 1/4 mediana (259g)

☐ ajo
3/8 diente(s) (1g)

☐ pimienta roja
1/8 mediano (aprox. 7 cm de largo, 6,5 cm diá.) (7g)

☐ ketchup
2 cda (34g)

☐ granos de maíz congelados
1/2 taza (68g)

☐ chalotas
1 diente(s) (57g)

☐ jengibre fresco
1 rodajas (2,5 cm diá.) (2g)

☐ patatas
7 oz (197g)

☐ batatas / boniatos
1 batata, 12,5 cm de largo (210g)

Desayuno 1 [↗](#)

Comer los día 1 y día 2

Uvas

58 kcal ● 1g protein ● 0g fat ● 9g carbs ● 4g fiber



Para una sola comida:

uvas
1 taza (92g)

Para las 2 comidas:

uvas
2 taza (184g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Batido de proteína (leche de almendras)

105 kcal ● 14g protein ● 4g fat ● 3g carbs ● 1g fiber



Para una sola comida:

leche de almendra, sin azúcar
1/2 taza (mL)
polvo de proteína
1/2 cucharada grande (1/3 taza c/u)
(16g)

Para las 2 comidas:

leche de almendra, sin azúcar
1 taza (mL)
polvo de proteína
1 cucharada grande (1/3 taza c/u)
(31g)

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

Desayuno 2 [↗](#)

Comer los día 3 y día 4

Avena instantánea con agua

1 sobre(s) - 165 kcal ● 4g protein ● 2g fat ● 29g carbs ● 4g fiber



Para una sola comida:

avena instantánea con sabor

1 sobre (43g)

agua

3/4 taza(s) (mL)

Para las 2 comidas:

avena instantánea con sabor

2 sobre (86g)

agua

1 1/2 taza(s) (mL)

1. Pon la avena en un bol y vierte el agua encima.
2. Microondas durante 90 segundos - 2 minutos.

Desayuno 3 [↗](#)

Comer los día 5, día 6 y día 7

Batido proteico doble chocolate con leche de almendras

84 kcal ● 13g protein ● 2g fat ● 2g carbs ● 1g fiber



Para una sola comida:

agua

1/2 taza(s) (mL)

leche de almendra, sin azúcar

4 cucharada (mL)

cacao en polvo

1/2 cdita (1g)

proteína en polvo, chocolate

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

Para las 3 comidas:

agua

1 1/2 taza(s) (mL)

leche de almendra, sin azúcar

3/4 taza (mL)

cacao en polvo

1 1/2 cdita (3g)

proteína en polvo, chocolate

1 1/2 cucharada grande (1/3 taza
c/u) (47g)

1. Poner todos los ingredientes en una licuadora.
2. Mezclar hasta que esté bien batido. Añadir más agua según la consistencia que prefieras.
3. Servir inmediatamente.

Palitos de zanahoria

1 zanahoria(s) - 27 kcal ● 1g protein ● 0g fat ● 4g carbs ● 2g fiber



Para una sola comida:

zanahorias
1 mediana (61g)

Para las 3 comidas:

zanahorias
3 mediana (183g)

- 1. Corta las zanahorias en tiras y sirve.

Almuerzo 1

Comer los día 1

Tofu y verduras asadas
264 kcal ● 18g protein ● 13g fat ● 12g carbs ● 6g fiber



sal
1/4 cdita (2g)
pimienta negra
1/4 cdita, molido (1g)
tofu extra firme
1/2 bloque (162g)
aceite de oliva
1/2 cda (mL)
coles de Bruselas, cortado por la mitad
2 oz (57g)
cebolla, cortado en láminas gruesas
1/8 mediano (diá. 6.4 cm) (14g)
pimiento, en rodajas
1/4 mediana (30g)
brócoli, cortado al gusto
4 cucharada, picado (23g)
zanahorias, cortado al gusto
3/4 mediana (46g)

1. Precalienta el horno a 400 F (200 C).
2. Escurre el tofu y usa un paño absorbente para quitar la mayor cantidad de humedad posible.
3. Corta el tofu en cubos de una pulgada.
4. En una bandeja para hornear, rocía un tercio del aceite y coloca el tofu en la bandeja. Sacúdalo para cubrirlo. Reserva.
5. En una segunda bandeja, rocía el resto del aceite y mezcla las verduras hasta que estén bien cubiertas. Es mejor dar a cada tipo de verdura su propio espacio en la bandeja para poder retirar antes las que se cocinan más rápido.
6. Coloca las bandejas en el horno: el tofu en la rejilla superior y las verduras en la inferior. Programa 20 minutos.
7. Tras 20 minutos, da la vuelta al tofu y revisa las verduras. Retira las verduras que ya estén cocidas.
8. Vuelve a meter ambas bandejas en el horno y aumenta la temperatura a 450 F (230 C) durante 20-25 minutos adicionales hasta que el tofu esté dorado por todos lados. Revisa las verduras y el tofu durante el proceso para evitar que se pasen.
9. Retira todo del horno y mezcla. Sazona con sal y pimienta. Servir.

Almuerzo 2 [↗](#)

Comer los día 2

Hamburguesa vegetariana

1 hamburguesa - 275 kcal ● 11g protein ● 5g fat ● 41g carbs ● 6g fiber



Rinde 1 hamburguesa

bollos de hamburguesa

1 bollo(s) (51g)

ketchup

1 cda (17g)

mezcla de hojas verdes

1 oz (28g)

hamburguesa vegetal

1 hamburguesa (71g)

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

Almuerzo 3 [↗](#)

Comer los día 3 y día 4

Lentejas

116 kcal ● 8g protein ● 0g fat ● 17g carbs ● 3g fiber



Para una sola comida:

agua

2/3 taza(s) (mL)

sal

1/8 cdita (0g)

lentejas, crudas, enjuagado

2 2/3 cucharada (32g)

Para las 2 comidas:

agua

1 1/3 taza(s) (mL)

sal

1/8 cdita (1g)

lentejas, crudas, enjuagado

1/3 taza (64g)

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.

Succotash de frijoles blancos

162 kcal ● 6g protein ● 4g fat ● 20g carbs ● 5g fiber



Para una sola comida:

jugo de limón

1/4 cda (mL)

aceite

1/4 cda (mL)

**frijoles blancos, en conserva,
escurrido y enjuagado**

4 cucharada (66g)

**granos de maíz congelados,
descongelado**

4 cucharada (34g)

pimiento, finamente picado

1/4 mediana (30g)

chalotas, picado fino

1/4 diente(s) (14g)

Para las 2 comidas:

jugo de limón

1/2 cda (mL)

aceite

1/2 cda (mL)

**frijoles blancos, en conserva,
escurrido y enjuagado**

1/2 taza (131g)

**granos de maíz congelados,
descongelado**

1/2 taza (68g)

pimiento, finamente picado

1/2 mediana (60g)

chalotas, picado fino

1/2 diente(s) (28g)

1. Calienta aproximadamente 1/4 del aceite en una sartén a fuego medio. Añade el maíz, la chalota y una pizca de sal, y cocina hasta que se ablanden, unos 2-4 minutos.
2. Pasa la mezcla de maíz a un bol mediano y añade los frijoles blancos, el pimiento, el resto del aceite y el jugo de limón. Sazona con sal y pimienta al gusto, y sirve.

Almuerzo 4 [🔗](#)

Comer los día 5

Bandeja de salchicha vegana y verduras

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



aceite

1 cda (mL)

mezcla de hierbas italianas

1/4 cda (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.

Jugo de frutas

1/2 taza(s) - 57 kcal ● 1g protein ● 0g fat ● 13g carbs ● 0g fiber



Rinde 1/2 taza(s)

jugo de fruta

4 fl oz (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Almuerzo 5

Comer los día 6 y día 7

Anacardos tostados

1/8 taza(s) - 104 kcal  3g protein  8g fat  5g carbs  1g fiber



Para una sola comida:

anacardos tostados
2 cucharada (17g)

Para las 2 comidas:

anacardos tostados
4 cucharada (34g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Manzana

1 manzana(s) - 105 kcal  1g protein  0g fat  21g carbs  4g fiber



Para una sola comida:

manzanas
1 mediano (7,5 cm diá.) (182g)

Para las 2 comidas:

manzanas
2 mediano (7,5 cm diá.) (364g)

1. La receta no tiene instrucciones.

Tenders de chik'n crujientes

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



Para una sola comida:

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

Para las 2 comidas:

tenders sin carne estilo chik'n
4 piezas (102g)
ketchup
1 cda (17g)

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

Cena 1 [🔗](#)

Comer los día 1

Jugo de frutas

2/3 taza(s) - 76 kcal ● 1g protein ● 0g fat ● 17g carbs ● 0g fiber



Rinde 2/3 taza(s)

jugo de fruta

5 1/3 fl oz (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Arroz y frijoles beliceños

181 kcal ● 5g protein ● 5g fat ● 26g carbs ● 3g fiber



leche de coco en lata

1 1/2 cucharada (mL)

frijoles rojos (kidney), escurrido

1/8 lata (56g)

agua

1/8 taza(s) (mL)

arroz blanco de grano largo

2 cucharada (23g)

ajo, picado fino

3/8 diente(s) (1g)

cebolla, picado

1/8 mediano (diá. 6.4 cm) (7g)

pimiento rojo, picado

1/8 mediano (aprox. 7 cm de largo, 6,5 cm diá.) (7g)

1. Agregue todos los ingredientes a una olla y sazone con un poco de sal.
2. Revuelva y lleve a ebullición. Reduzca el fuego a bajo, cubra y cocine hasta que el arroz esté tierno, 20-30 minutos.
3. Sirva.

Cena 2 [🔗](#)

Comer los día 2 y día 3

Sub de albóndigas veganas

1/2 sub(s) - 234 kcal ● 14g protein ● 6g fat ● 27g carbs ● 4g fiber



Para una sola comida:

- bollo para sub(s)**
- 1/2 panecillo(s) (43g)
- Levadura nutricional**
- 1/2 cdita (1g)
- salsa para pasta**
- 2 cucharada (33g)
- albóndigas veganas congeladas**
- 2 albóndiga(s) (60g)

Para las 2 comidas:

- bollo para sub(s)**
- 1 panecillo(s) (85g)
- Levadura nutricional**
- 1 cdita (1g)
- salsa para pasta**
- 4 cucharada (65g)
- albóndigas veganas congeladas**
- 4 albóndiga(s) (120g)

1. Cocina las albóndigas veganas según las indicaciones del paquete.
2. Calienta la salsa de tomate en la estufa o en el microondas.
3. Cuando las albóndigas estén listas, colócalas en el pan de sub y cubre con salsa y levadura nutricional.
4. Sirve.

Jugo de frutas

1/2 taza(s) - 57 kcal ● 1g protein ● 0g fat ● 13g carbs ● 0g fiber



Para una sola comida:

- jugo de fruta**
- 4 fl oz (mL)

Para las 2 comidas:

- jugo de fruta**
- 8 fl oz (mL)

1. La receta no tiene instrucciones.

Cena 3

Comer los día 4 y día 5

Tofu al horno

8 oz - 226 kcal  22g protein  12g fat  5g carbs  3g fiber



Para una sola comida:

salsa de soja (tamari)
4 cucharada (mL)
semillas de sésamo
1/2 cda (5g)
tofu extra firme
1/2 lbs (227g)
jengibre fresco, pelado y rallado
1/2 rodajas (2,5 cm diá.) (1g)

Para las 2 comidas:

salsa de soja (tamari)
1/2 taza (mL)
semillas de sésamo
1 cda (9g)
tofu extra firme
1 lbs (454g)
jengibre fresco, pelado y rallado
1 rodajas (2,5 cm diá.) (2g)

1. Seca el tofu con papel de cocina y córtalo en cubos.
2. Precalienta el horno a 350°F (175°C) y engrasa ligeramente una bandeja para hornear.
3. Calienta una sartén pequeña a fuego medio. Tuesta las semillas de sésamo hasta que desprendan aroma, aproximadamente 1-2 minutos.
4. En un bol grande, mezcla los cubos de tofu con la salsa de soja, el jengibre y las semillas de sésamo tostadas hasta que estén bien cubiertos.
5. Distribuye el tofu en la bandeja preparada y hornea durante 15 minutos. Voltea los cubos y continúa horneando hasta que estén firmes y bien calientes, unos 15 minutos más. Sirve.

Puré de patatas casero (sin lácteos)

58 kcal  1g protein  0g fat  10g carbs  2g fiber



Para una sola comida:

leche de almendra, sin azúcar
2 cucharadita (mL)
patatas, pelado y cortado en trozos
2 2/3 oz (76g)

Para las 2 comidas:

leche de almendra, sin azúcar
4 cucharadita (mL)
patatas, pelado y cortado en trozos
1/3 lbs (151g)

1. Coloca los trozos de patata en una olla grande y cúbrelos con agua fría.
2. Lleva a ebullición a fuego alto, luego reduce a fuego lento y cocina hasta que las patatas estén tiernas, unos 15-20 minutos.
3. Escurre las patatas y vuelve a ponerlas en la olla.
4. Añade la leche de almendras a la olla. Machaca las patatas con un machacador, un tenedor o una batidora hasta obtener una textura suave y cremosa.
5. Sazona con sal y pimienta al gusto. Sirve.

Cena 4 [🔗](#)

Comer los día 6 y día 7

Batatas con tempeh y chipotle

1/2 batata(s) - 301 kcal ● 14g protein ● 11g fat ● 28g carbs ● 9g fiber



Para una sola comida:

aceite
1/2 cda (mL)
jugo de lima
1/4 cda (mL)
chile en polvo
1/8 cdita (0g)
tempeh, desmenuzado
2 oz (57g)
chalotas, cortado en rodajas finas
1/4 diente(s) (14g)
Chiles chipotle en salsa adobo, enlatados, picado
1/2 pepper(s) (14g)
batatas / boniatos, cortado por la mitad a lo largo
1/2 batata, 12,5 cm de largo (105g)
manzanas, picado
1/8 grande (diá. 8.3 cm) (28g)

Para las 2 comidas:

aceite
1 cda (mL)
jugo de lima
1/2 cda (mL)
chile en polvo
1/4 cdita (1g)
tempeh, desmenuzado
4 oz (113g)
chalotas, cortado en rodajas finas
1/2 diente(s) (28g)
Chiles chipotle en salsa adobo, enlatados, picado
1 pepper(s) (28g)
batatas / boniatos, cortado por la mitad a lo largo
1 batata, 12,5 cm de largo (210g)
manzanas, picado
1/4 grande (diá. 8.3 cm) (56g)

1. Precalienta el horno a 425°F (220°C).
2. Coloca las batatas en una bandeja para hornear y úntalas con solo la mitad del aceite, el chile en polvo y algo de sal y pimienta. Colócalas con el lado cortado hacia abajo en la bandeja y ásalas 30-40 minutos, hasta que estén suaves y doradas.
3. Mientras tanto, calienta el resto del aceite en una sartén a fuego medio-alto. Añade las chalotas, el tempeh desmenuzado, los chiles chipotle, la cantidad de salsa adobo que prefieras y sal y pimienta. Cocina, removiendo ocasionalmente, hasta que las chalotas y el tempeh estén dorados, unos 8-10 minutos. Cubre y reserva para mantener caliente.
4. Cuando las batatas estén casi listas, pica la manzana y mézclala con jugo de lima en un bol pequeño.
5. Coloca las batatas en una fuente con el lado cortado hacia arriba. Cubre con el tempeh chipotle y espolvorea la ensalada de manzana por encima. Sirve.

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.