

# Meal Plan - Dieta paleo con ayuno intermitente de 2300 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

2243 kcal ● 257g protein (46%) ● 98g fat (39%) ● 58g carbs (10%) ● 25g fiber (4%)

### Almuerzo

1130 kcal, 113g proteína, 14g carbohidratos netos, 64g grasa



Almendras tostadas  
3/8 taza(s)- 370 kcal



Ensalada básica de pollo y espinacas  
761 kcal

### Cena

1110 kcal, 144g proteína, 43g carbohidratos netos, 34g grasa



Puré de batata  
183 kcal



Brócoli rociado con aceite de oliva  
2 taza(s)- 140 kcal



Pechuga de pollo con limón y pimienta  
21 1/3 onza(s)- 790 kcal

## Day 2

2256 kcal ● 219g protein (39%) ● 105g fat (42%) ● 80g carbs (14%) ● 28g fiber (5%)

### Almuerzo

1130 kcal, 113g proteína, 14g carbohidratos netos, 64g grasa



Almendras tostadas  
3/8 taza(s)- 370 kcal



Ensalada básica de pollo y espinacas  
761 kcal

### Cena

1125 kcal, 106g proteína, 66g carbohidratos netos, 41g grasa



Pera  
2 pera(s)- 226 kcal



Bol de ensalada con pollo, remolacha y zanahoria  
899 kcal

## Day 3

2303 kcal ● 292g protein (51%) ● 83g fat (32%) ● 73g carbs (13%) ● 24g fiber (4%)

### Almuerzo

1175 kcal, 186g proteína, 7g carbohidratos netos, 42g grasa



Pechuga de pollo con balsámico  
28 oz- 1105 kcal



Brócoli  
2 1/2 taza(s)- 73 kcal

### Cena

1125 kcal, 106g proteína, 66g carbohidratos netos, 41g grasa



Pera  
2 pera(s)- 226 kcal



Bol de ensalada con pollo, remolacha y zanahoria  
899 kcal

## Day 4

2302 kcal ● 178g protein (31%) ● 119g fat (47%) ● 100g carbs (17%) ● 28g fiber (5%)

### Almuerzo

1185 kcal, 66g proteína, 33g carbohidratos netos, 82g grasa



#### Salchicha de pollo

4 unidad- 508 kcal



#### Zanahorias asadas

2 zanahoria(s)- 106 kcal



#### Fideos de calabacín al ajo

571 kcal

### Cena

1120 kcal, 112g proteína, 67g carbohidratos netos, 37g grasa



#### Batatas al horno

1 1/2 batata(s)- 323 kcal



#### Pollo y verduras asados en una sola bandeja

794 kcal

## Day 5

2308 kcal ● 170g protein (29%) ● 104g fat (41%) ● 142g carbs (25%) ● 30g fiber (5%)

### Almuerzo

1190 kcal, 58g proteína, 75g carbohidratos netos, 67g grasa



#### Pollo relleno de pimiento asado

8 oz- 572 kcal



#### Medallones de batata

2 batata- 618 kcal

### Cena

1120 kcal, 112g proteína, 67g carbohidratos netos, 37g grasa



#### Batatas al horno

1 1/2 batata(s)- 323 kcal



#### Pollo y verduras asados en una sola bandeja

794 kcal

## Day 6

2306 kcal ● 146g protein (25%) ● 137g fat (54%) ● 97g carbs (17%) ● 25g fiber (4%)

### Almuerzo

1190 kcal, 58g proteína, 75g carbohidratos netos, 67g grasa



#### Pollo relleno de pimiento asado

8 oz- 572 kcal



#### Medallones de batata

2 batata- 618 kcal

### Cena

1115 kcal, 88g proteína, 22g carbohidratos netos, 70g grasa



#### Muslos de pollo con piel, miel y mostaza

12 onza(s)- 837 kcal



#### Brócoli rociado con aceite de oliva

4 taza(s)- 279 kcal

## Day 7

2293 kcal ● 176g protein (31%) ● 141g fat (55%) ● 40g carbs (7%) ● 39g fiber (7%)

### Almuerzo

1175 kcal, 88g proteína, 18g carbohidratos netos, 71g grasa



#### Ensalada de pollo y aguacate

1001 kcal



#### Aguacate

176 kcal

### Cena

1115 kcal, 88g proteína, 22g carbohidratos netos, 70g grasa



#### Muslos de pollo con piel, miel y mostaza

12 onza(s)- 837 kcal



#### Brócoli rociado con aceite de oliva

4 taza(s)- 279 kcal

# Lista de compras



## Productos de frutos secos y semillas

- almendras**  
13 1/4 cucharada, entera (119g)

## Verduras y productos vegetales

- espinaca fresca**  
10 taza(s) (300g)
- batatas / boniatos**  
8 batata, 12,5 cm de largo (1680g)
- brócoli congelado**  
12 1/2 taza (1138g)
- remolachas precocidas (enlatadas o refrigeradas)**  
1 lbs (454g)
- zanahorias**  
4 1/2 mediana (266g)
- calabacín**  
5 mediana (947g)
- ajo**  
1 3/4 diente (5g)
- tomates**  
2/3 taza de tomates cherry (99g)
- cebolla**  
5/6 mediano (diá. 6.4 cm) (93g)
- brócoli**  
1 1/3 taza, picado (121g)
- pimiento rojo**  
1 1/3 mediano (aprox. 7 cm de largo, 6,5 cm diá.) (159g)
- coles de Bruselas**  
10 brotes (190g)

## Grasas y aceites

- aceite**  
1/2 lbs (mL)
- aderezo para ensaladas**  
7 1/2 cda (mL)
- aceite de oliva**  
1/4 lbs (mL)
- vinagreta balsámica**  
1/2 taza (mL)

## Productos avícolas

- pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda**  
9 3/4 lbs (4385g)
- muslos de pollo sin hueso, con piel**  
1 lbs (454g)
- muslos de pollo, con hueso y piel, crudos**  
1 1/2 lbs (680g)

## Especias y hierbas

- pimienta negra**  
3 g (3g)
- sal**  
11 1/2 g (11g)
- limón y pimienta**  
1 1/3 cda (9g)
- tomillo, seco**  
3 g (3g)
- orégano seco**  
2 cdita, molido (4g)
- pimentón**  
2/3 cdita (2g)
- mostaza marrón tipo deli**  
2 1/4 cda (34g)

## Frutas y jugos

- peras**  
4 mediana (712g)
- jugo de lima**  
4 cdita (mL)
- aguacates**  
1 1/2 aguacate(s) (302g)
- jugo de limón**  
1/2 cdita (mL)

## Sopas, salsas y jugos de carne

- vinagre de sidra de manzana**  
2 cucharadita (mL)

## Otro

- mezcla de hierbas italianas**  
7/8 cdita (3g)
- pimientos rojos asados**  
1 1/3 pepper(s) (93g)

## Salchichas y fiambres

- salchicha de pollo, cocida**  
4 salchicha (336g)

## Dulces

- miel**  
1 1/2 cda (32g)



## Almuerzo 1 ↗

Comer los día 1 y día 2

### Almendras tostadas

3/8 taza(s) - 370 kcal ● 13g protein ● 30g fat ● 5g carbs ● 8g fiber



Para una sola comida:

**almendras**  
6 2/3 cucharada, entera (60g)

Para las 2 comidas:

**almendras**  
13 1/3 cucharada, entera (119g)

1. La receta no tiene instrucciones.

### Ensalada básica de pollo y espinacas

761 kcal ● 100g protein ● 35g fat ● 9g carbs ● 3g fiber



Para una sola comida:

**espinaca fresca**  
5 taza(s) (150g)  
**aceite**  
2 1/2 cdita (mL)  
**aderezo para ensaladas**  
3 3/4 cda (mL)  
**pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda, picado y cocido**  
15 oz (425g)

Para las 2 comidas:

**espinaca fresca**  
10 taza(s) (300g)  
**aceite**  
5 cdita (mL)  
**aderezo para ensaladas**  
7 1/2 cda (mL)  
**pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda, picado y cocido**  
30 oz (851g)

1. Sazona las pechugas de pollo con sal y pimienta.
2. Calienta aceite en una sartén o parrilla a fuego medio-alto. Cocina el pollo unos 6-7 minutos por lado o hasta que ya no esté rosado en el centro. Cuando esté hecho, déjalo reposar un par de minutos y córtalo en tiras.
3. Coloca las espinacas y cubre con el pollo.
4. Rocía el aderezo al servir.

## Almuerzo 2 ↗

Comer los día 3

### 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.

### Brócoli

2 1/2 taza(s) - 73 kcal ● 7g protein ● 0g fat ● 5g carbs ● 7g fiber



Rinde 2 1/2 taza(s)

**brócoli congelado**

2 1/2 taza (228g)

1. Preparar según las instrucciones del paquete.

## Almuerzo 3 ↗

Comer los día 4

### Salchicha de pollo

4 unidad - 508 kcal ● 56g protein ● 28g fat ● 8g carbs ● 0g fiber



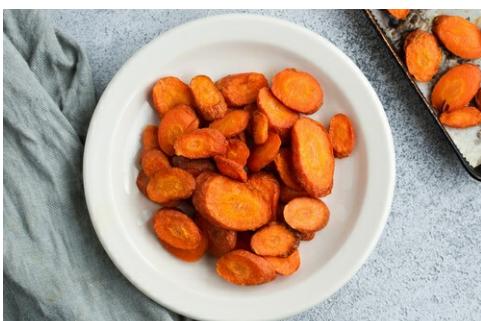
Rinde 4 unidad

**salchicha de pollo, cocida**  
4 salchicha (336g)

1. Calienta rápidamente en la estufa, parrilla o microondas y disfruta.

### Zanahorias asadas

2 zanahoria(s) - 106 kcal ● 1g protein ● 5g fat ● 10g carbs ● 4g fiber



Rinde 2 zanahoria(s)

**aceite**  
1/3 cda (mL)  
**zanahorias, cortado en rodajas**  
2 grande (144g)

1. Precalienta el horno a 400 °F (200 °C).
2. Coloca las zanahorias en rodajas en una bandeja de horno y mézclalas con aceite y una pizca de sal. Extiéndelas uniformemente y ásalas durante aproximadamente 30 minutos hasta que estén tiernas. Servir.

### Fideos de calabacín al ajo

571 kcal ● 9g protein ● 49g fat ● 15g carbs ● 8g fiber



**aceite de oliva**  
3 1/2 cda (mL)  
**calabacín**  
3 1/2 mediana (686g)  
**ajo, finamente picado**  
1 3/4 diente (5g)

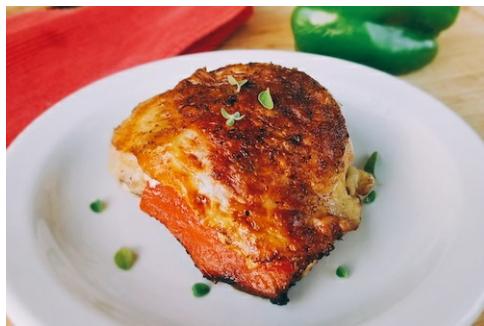
1. Utiliza un zoodler o un pelador de verduras con dientes para espiralizar el calabacín.
2. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio-alto. Añade el ajo y cocina durante uno o dos minutos.
3. Agrega los fideos de calabacín y saltéalos, moviéndolos continuamente, hasta que estén tiernos pero no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

## Almuerzo 4 ↗

Comer los día 5 y día 6

### Pollo relleno de pimiento asado

8 oz - 572 kcal ● 51g protein ● 39g fat ● 4g carbs ● 0g fiber



Para una sola comida:

**muslos de pollo sin hueso, con piel**  
1/2 lbs (227g)  
**pimentón**  
1/3 cdta (1g)  
**aceite**  
1/3 cda (mL)  
**pimientos rojos asados, cortado en tiras gruesas**  
2/3 pepper(s) (47g)

Para las 2 comidas:

**muslos de pollo sin hueso, con piel**  
16 oz (454g)  
**pimentón**  
2/3 cdta (2g)  
**aceite**  
2/3 cda (mL)  
**pimientos rojos asados, cortado en tiras gruesas**  
1 1/3 pepper(s) (93g)

1. Con los dedos, separa la piel de los muslos de pollo de la carne y coloca los pimientos asados bajo la piel.
2. Sazona el pollo con pimentón y sal/pimienta (al gusto).
3. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio. Coloca el pollo con la piel hacia abajo en la sartén y cocina durante 6 minutos. Dale la vuelta y cocina 5-7 minutos adicionales hasta que el pollo esté completamente cocido. Sirve.

### Medallones de batata

2 batata - 618 kcal ● 6g protein ● 28g fat ● 72g carbs ● 13g fiber



Para una sola comida:

**aceite**  
2 cda (mL)  
**batatas / boniatos, cortado en rodajas**  
2 batata, 12,5 cm de largo (420g)

Para las 2 comidas:

**aceite**  
4 cda (mL)  
**batatas / boniatos, cortado en rodajas**  
4 batata, 12,5 cm de largo (840g)

1. Precalienta el horno a 425°F (220°C). Forra una bandeja de horno con papel de horno.
2. Corta la batata en medallones finos, de aproximadamente 1/4 de pulgada. Unta bien con aceite y sazona con sal/pimienta al gusto.
3. Distribuye los medallones de batata de forma uniforme en la bandeja.
4. Hornea durante unos 30 minutos hasta que estén dorados.
5. Retira del horno y sirve.

## Almuerzo 5 ↗

Comer los día 7

### Ensalada de pollo y aguacate

1001 kcal ● 86g protein ● 56g fat ● 16g carbs ● 21g fiber



**pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda**  
3/4 lbs (340g)  
**cebolla**  
2 cda picada (20g)  
**jugo de lima**  
4 cdita (mL)  
**aceite**  
4 cdita (mL)  
**coles de Bruselas**  
10 brotes (190g)  
**aguacates, picado**  
1 aguacate(s) (201g)

1. Llena una olla con agua y llévala a ebullición. Añade el pollo y cuece durante unos 10 minutos o hasta que esté completamente cocido.
2. Mientras tanto, corta las coles de Bruselas en láminas finas, desechando la base y separando las capas con los dedos.
3. Cuando el pollo esté listo, retíralo, deja enfriar y desmenúzalo.
4. En un bol, combina todos los ingredientes. Sirve.

### Aguacate

176 kcal ● 2g protein ● 15g fat ● 2g carbs ● 7g fiber



**aguacates**  
1/2 aguacate(s) (101g)  
**jugo de limón**  
1/2 cdita (mL)

1. Abre el aguacate y saca la pulpa.
2. Espolvorea con jugo de limón o lima al gusto.
3. Sirve y come.

## Cena 1 ↗

Comer los día 1

### Puré de batata

183 kcal ● 3g protein ● 0g fat ● 36g carbs ● 6g fiber



#### batatas / boniatos

1 batata, 12,5 cm de largo (210g)

1. Pincha las batatas varias veces con un tenedor para ventilar y cocina en el microondas a máxima potencia durante unos 5-10 minutos o hasta que la batata esté blanda por dentro. Reserva para que se enfríe un poco.
2. Una vez lo bastante fría para tocar, retira la piel de la batata y deséchala. Pasa la pulpa a un bol pequeño y aplástala con el dorso de un tenedor hasta obtener una textura suave. Sazona con una pizca de sal y sirve.

### Brócoli rociado con aceite de oliva

2 taza(s) - 140 kcal ● 5g protein ● 9g fat ● 4g carbs ● 5g fiber



Rinde 2 taza(s)

#### pimienta negra

1 pizca (0g)

#### sal

1 pizca (0g)

#### brócoli congelado

2 taza (182g)

#### aceite de oliva

2 cdita (mL)

1. Prepara el brócoli según las instrucciones del paquete.
2. Rocía con aceite de oliva y sazona con sal y pimienta al gusto.

### Pechuga de pollo con limón y pimienta

21 1/3 onza(s) - 790 kcal ● 135g protein ● 25g fat ● 3g carbs ● 2g fiber



Rinde 21 1/3 onza(s)

**pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda**

**1 1/3 lbs (597g)**

**aceite de oliva**

**2/3 cda (mL)**

**limón y pimienta**

**1 1/3 cda (9g)**

**1.** Primero, frota el pollo con aceite de oliva y condimento de limón y pimienta. Si vas a cocinar en la estufa, reserva algo de aceite para la sartén.

**2. EN ESTUFA**

**3.** Calienta el resto del aceite de oliva en una sartén mediana a fuego medio, coloca las pechugas de pollo y cocina hasta que los bordes estén opacos, alrededor de 10 minutos.

**4.** Da la vuelta al pollo, tapa la sartén, baja el fuego y cocina otros 10 minutos.

**5. AL HORNO**

**6.** Precalienta el horno a 400 °F (200 °C).

**7.** Coloca el pollo en una bandeja para asar (recomendado) o en una bandeja de horno.

**8.** Hornea durante 10 minutos, da la vuelta y hornea 15 minutos más (o hasta que la temperatura interna alcance 165 °F / 74 °C).

**9. AL GRATÉN/ASADO**

**10.** Coloca la rejilla del horno de forma que esté a 3-4 pulgadas (7-10 cm) del elemento calefactor.

**11.** Activa el grill (broil) y precalienta a máxima potencia.

**12.** Grilla el pollo 3-8 minutos por cada lado. El tiempo real variará según el grosor de las pechugas y la proximidad al elemento calefactor.

## Cena 2 ↗

Comer los día 2 y día 3

### Pera

2 pera(s) - 226 kcal ● 1g protein ● 0g fat ● 43g carbs ● 11g fiber



Para una sola comida:

**peras**  
2 mediana (356g)

Para las 2 comidas:

**peras**  
4 mediana (712g)

1. La receta no tiene instrucciones.

### Bol de ensalada con pollo, remolacha y zanahoria

899 kcal ● 105g protein ● 40g fat ● 22g carbs ● 6g fiber



Para una sola comida:

**aceite**  
2 cda (mL)  
**tomillo, seco**  
1/2 cdita, hojas (1g)  
**vinagre de sidra de manzana**  
1 cucharadita (mL)  
**remolachas precocidas (enlatadas o refrigeradas), cortado en cubos**  
1/2 lbs (227g)  
**pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda, cortado en cubos**  
1 lbs (448g)  
**zanahorias, cortado en rodajas finas**  
1 mediana (61g)

Para las 2 comidas:

**aceite**  
4 cda (mL)  
**tomillo, seco**  
1 cdita, hojas (1g)  
**vinagre de sidra de manzana**  
2 cucharadita (mL)  
**remolachas precocidas (enlatadas o refrigeradas), cortado en cubos**  
1 lbs (454g)  
**pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda, cortado en cubos**  
2 lbs (896g)  
**zanahorias, cortado en rodajas finas**  
2 mediana (122g)

1. Calienta la mitad del aceite en una sartén a fuego medio. Añade el pollo cortado en cubos con una pizca de sal y pimienta y cocina hasta que esté bien hecho y dorado.
2. Emplata el pollo junto con los cubos de remolacha y las zanahorias en rodajas. Agrega el resto del aceite más el vinagre, tomillo y un poco más de sal y pimienta. Sirve.

## Cena 3 ↗

Comer los día 4 y día 5

### Batatas al horno

1 1/2 batata(s) - 323 kcal ● 5g protein ● 5g fat ● 54g carbs ● 10g fiber



Para una sola comida:

**aceite**  
3/8 cda (mL)  
**orégano seco**  
1/8 cdita, molido (0g)  
**sal**  
1/8 cdita (1g)  
**pimienta negra**  
1/8 cdita, molido (0g)  
**batatas / boniatos**  
1 1/2 batata, 12,5 cm de largo  
(315g)

Para las 2 comidas:

**aceite**  
3/4 cda (mL)  
**orégano seco**  
1/6 cdita, molido (0g)  
**sal**  
1/6 cdita (1g)  
**pimienta negra**  
1/6 cdita, molido (0g)  
**batatas / boniatos**  
3 batata, 12,5 cm de largo (630g)

1. Precalienta el horno a 350°F (175°C).
2. Opción 1: Batatas enteras: Coloca las batatas enteras en una fuente para horno. Úntalas con aceite, orégano, y sal y pimienta para cubrirlas bien. Hornea 60 minutos o hasta que estén tiernas al pincharlas con un tenedor.
3. Opción 2: Batatas en cubos: Coloca las batatas cortadas en cubos en una fuente para horno. Rocía con aceite y espolvorea con orégano, sal y pimienta. Mezcla para que se impregnen de forma uniforme. Hornea 30-40 minutos, removiendo a la mitad, o hasta que estén tiernas y doradas.

### Pollo y verduras asados en una sola bandeja

794 kcal ● 107g protein ● 32g fat ● 13g carbs ● 7g fiber



Para una sola comida:

**tomates**  
1/3 taza de tomates cherry (50g)  
**aceite**  
1 1/3 cda (mL)  
**sal**  
1/2 cdita (3g)  
**pimienta negra**  
1/2 cdita, molido (1g)  
**cebolla, en rodajas**  
1/3 mediano (diá. 6.4 cm) (37g)  
**brócoli**  
2/3 taza, picado (61g)  
**orégano seco**  
1 cdita, molido (2g)  
**pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda**  
16 oz (453g)  
**pimiento rojo, sin semillas y en rodajas**  
2/3 mediano (aprox. 7 cm de largo, 6,5 cm diá.) (79g)  
**calabacín, en rodajas**  
2/3 mediana (131g)

Para las 2 comidas:

**tomates**  
2/3 taza de tomates cherry (99g)  
**aceite**  
2 2/3 cda (mL)  
**sal**  
1 cdita (6g)  
**pimienta negra**  
1 cdita, molido (2g)  
**cebolla, en rodajas**  
2/3 mediano (diá. 6.4 cm) (73g)  
**brócoli**  
1 1/3 taza, picado (121g)  
**orégano seco**  
2 cdita, molido (4g)  
**pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda**  
2 lbs (907g)  
**pimiento rojo, sin semillas y en rodajas**  
1 1/3 mediano (aprox. 7 cm de largo, 6,5 cm diá.) (159g)  
**calabacín, en rodajas**  
1 1/3 mediana (261g)

1. Precaliente el horno a 500°F (260°C).
  2. Pique todas las verduras en trozos grandes. Corte el pollo en cubos pequeños.
  3. En una fuente para asar o en una bandeja, agregue las verduras, el pollo crudo, el aceite y los condimentos. Mezcle para combinar.
  4. Hornee durante aproximadamente 15-20 minutos hasta que el pollo esté cocido y las verduras ligeramente carbonizadas.
-

## Cena 4 ↗

Comer los día 6 y día 7

### Muslos de pollo con piel, miel y mostaza

12 onza(s) - 837 kcal ● 77g protein ● 52g fat ● 14g carbs ● 1g fiber



Para una sola comida:

**mostaza marrón tipo deli**

1 cda (17g)

**miel**

3/4 cda (16g)

**tomillo, seco**

3/4 cdita, molido (1g)

**sal**

1/6 cdita (1g)

**muslos de pollo, con hueso y piel, crudos**

3/4 lbs (340g)

Para las 2 comidas:

**mostaza marrón tipo deli**

2 1/4 cda (34g)

**miel**

1 1/2 cda (32g)

**tomillo, seco**

1 1/2 cdita, molido (2g)

**sal**

3/8 cdita (2g)

**muslos de pollo, con hueso y piel, crudos**

1 1/2 lbs (680g)

1. Precalienta el horno a 375 F (190 C).
2. Bate la miel, la mostaza, el tomillo y la sal en un bol mediano. Añade los muslos de pollo y cúbrelos.
3. Coloca el pollo en una bandeja de horno forrada con papel pergamino.
4. Asa el pollo hasta que esté cocido, de 40 a 45 minutos. Deja reposar de 4 a 6 minutos antes de servir.

### Brócoli rociado con aceite de oliva

4 taza(s) - 279 kcal ● 11g protein ● 18g fat ● 8g carbs ● 11g fiber



Para una sola comida:

**pimienta negra**

2 pizca (0g)

**sal**

2 pizca (1g)

**brócoli congelado**

4 taza (364g)

**aceite de oliva**

4 cdita (mL)

Para las 2 comidas:

**pimienta negra**

4 pizca (0g)

**sal**

4 pizca (2g)

**brócoli congelado**

8 taza (728g)

**aceite de oliva**

8 cdita (mL)

1. Prepara el brócoli según las instrucciones del paquete.
2. Rocía con aceite de oliva y sazona con sal y pimienta al gusto.