

# Meal Plan - Dieta paleo con ayuno intermitente de 2400 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

2447 kcal ● 177g protein (29%) ● 164g fat (60%) ● 37g carbs (6%) ● 29g fiber (5%)

### Almuerzo

1235 kcal, 95g proteína, 25g carbohidratos netos, 73g grasa



Col rizada (collard) con ajo

398 kcal



Muslos de pollo con piel, miel y mostaza

12 onza(s)- 837 kcal

### Cena

1210 kcal, 82g proteína, 12g carbohidratos netos, 91g grasa



Nueces pacanas

1/4 taza- 183 kcal



Ensalada de pollo rostizado y tomate

1028 kcal

## Day 2

2374 kcal ● 169g protein (29%) ● 156g fat (59%) ● 45g carbs (8%) ● 27g fiber (5%)

### Almuerzo

1170 kcal, 71g proteína, 20g carbohidratos netos, 83g grasa



Guisantes sugar snap rociados con aceite de oliva

286 kcal



Fideos de calabacín al ajo

245 kcal



Salmón sencillo

10 onza(s)- 642 kcal

### Cena

1205 kcal, 98g proteína, 25g carbohidratos netos, 73g grasa



Nueces pacanas

1/2 taza- 366 kcal



Tacos de lechuga con pavo

8 taco(s) de lechuga- 836 kcal

## Day 3

2410 kcal ● 193g protein (32%) ● 142g fat (53%) ● 54g carbs (9%) ● 37g fiber (6%)

### Almuerzo

1210 kcal, 94g proteína, 28g carbohidratos netos, 69g grasa



Mezcla de frutos secos

1/3 taza(s)- 272 kcal



Wrap de lechuga club de jamón

4 wrap(s)- 936 kcal

### Cena

1205 kcal, 98g proteína, 25g carbohidratos netos, 73g grasa



Nueces pacanas

1/2 taza- 366 kcal



Tacos de lechuga con pavo

8 taco(s) de lechuga- 836 kcal

## Day 4

2392 kcal ● 266g protein (44%) ● 114g fat (43%) ● 49g carbs (8%) ● 27g fiber (5%)

### Almuerzo

1225 kcal, 125g proteína, 28g carbohidratos netos, 62g grasa



**Bol de ensalada con pollo, remolacha y zanahoria**  
1048 kcal



**Aguacate**  
176 kcal

### Cena

1165 kcal, 141g proteína, 21g carbohidratos netos, 52g grasa



**Nueces pacanas**  
1/2 taza- 366 kcal



**Tazón de pollo desmenuzado a la barbacoa con col**  
801 kcal

## Day 5

2450 kcal ● 182g protein (30%) ● 108g fat (39%) ● 161g carbs (26%) ● 28g fiber (5%)

### Almuerzo

1200 kcal, 111g proteína, 83g carbohidratos netos, 40g grasa



**Arándanos**  
1 taza(s)- 95 kcal



**Ensalada de pollo con miel y mostaza**  
1108 kcal

### Cena

1250 kcal, 71g proteína, 78g carbohidratos netos, 68g grasa



**Ensalada de pollo con miel y balsámico**  
1108 kcal



**Nectarina**  
2 nectarina(s)- 140 kcal

## Day 6

2392 kcal ● 222g protein (37%) ● 111g fat (42%) ● 101g carbs (17%) ● 26g fiber (4%)

### Almuerzo

1200 kcal, 111g proteína, 83g carbohidratos netos, 40g grasa



**Arándanos**  
1 taza(s)- 95 kcal



**Ensalada de pollo con miel y mostaza**  
1108 kcal

### Cena

1190 kcal, 111g proteína, 18g carbohidratos netos, 71g grasa



**Pechuga de pollo con limón y pimienta**  
16 onza(s)- 592 kcal



**Fideos de calabacín al ajo**  
598 kcal

## Day 7

2412 kcal ● 200g protein (33%) ● 151g fat (56%) ● 33g carbs (6%) ● 30g fiber (5%)

### Almuerzo

1220 kcal, 89g proteína, 15g carbohidratos netos, 81g grasa



**Nueces**  
1/2 taza(s)- 350 kcal



**Ensalada de atún con aguacate**  
873 kcal

### Cena

1190 kcal, 111g proteína, 18g carbohidratos netos, 71g grasa



**Pechuga de pollo con limón y pimienta**  
16 onza(s)- 592 kcal



**Fideos de calabacín al ajo**  
598 kcal

## Lista de compras



## **Verduras y productos vegetales**

- col rizada (collard greens)  
1 1/4 lbs (567g)
- ajo  
8 diente(s) (25g)
- pepino  
1/2 pepino (21 cm) (151g)
- tomates  
6 entero mediano (≈6.4 cm diá.) (732g)
- guisantes de vaina dulce congelados  
2 1/3 taza (336g)
- calabacín  
9 mediana (1731g)
- lechuga romana  
1/3 cabeza (208g)
- cebolla  
1 1/2 mediano (diá. 6.4 cm) (179g)
- remolachas precocidas (enlatadas o refrigeradas)  
9 1/3 oz (265g)
- zanahorias  
1 1/6 mediana (71g)

## **Grasas y aceites**

- aceite  
3 oz (mL)
- aceite de oliva  
6 oz (mL)
- vinagreta balsámica  
5 cda (mL)

## **Especias y hierbas**

- sal  
4 1/2 g (5g)
- mostaza marrón tipo deli  
1 cda (17g)
- tomillo, seco  
1/8 oz (2g)
- pimienta negra  
1/2 cucharadita (0g)
- mezcla de condimento para tacos  
2 sobre (70g)
- mostaza Dijon  
5 oz (147g)
- vinagre balsámico  
1 1/4 cda (mL)
- comino molido  
1 1/2 cdita (3g)
- ajo en polvo  
1 1/2 cdita (4g)
- pimentón  
1 1/2 cdita (3g)
- limón y pimienta  
2 cda (14g)

## **Dulces**

- miel  
6 1/2 oz (185g)

## **Productos avícolas**

- muslos de pollo, con hueso y piel, crudos  
3/4 lbs (340g)
- pavo molido, crudo  
2 lbs (907g)
- pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda  
6 1/2 lbs (2921g)
- alitas de pollo, con piel, crudas  
17 oz (486g)

## **Productos de frutos secos y semillas**

- pacanas  
1 3/4 taza, mitades (173g)
- mezcla de frutos secos  
5 cucharada (42g)
- nueces  
1/2 taza, sin cáscara (50g)

## **Otro**

- pollo rostizado, cocido  
3/4 lbs (340g)
- mezcla para coleslaw  
3 1/2 taza (315g)
- salsa barbacoa sin azúcar  
7 cda (105g)
- mezcla de hojas verdes  
14 taza (423g)

## **Frutas y jugos**

- jugo de limón  
6 cdita (mL)
- aguacates  
3 1/2 aguacate(s) (704g)
- arándanos  
2 taza (296g)
- nectarina  
2 mediano (diá. 6.4 cm) (284g)
- jugo de lima  
2 cdita (mL)

## **Productos de pescado y mariscos**

- salmón  
10 oz (284g)
- atún enlatado  
2 lata (344g)

## **Bebidas**

agua  
1 1/3 taza(s) (mL)

### Sopas, salsas y jugos de carne

salsa  
16 cda (288g)  
 vinagre de sidra de manzana  
1 1/6 cucharadita (mL)

### Salchichas y fiambres

---

fiambres de jamón  
1 lbs (454g)

## Almuerzo 1 ↗

Comer los día 1

### Col rizada (collard) con ajo

398 kcal ● 18g protein ● 21g fat ● 12g carbs ● 23g fiber



#### col rizada (collard greens)

1 1/4 lbs (567g)

aceite

1 1/4 cda (mL)

sal

1/3 cdita (2g)

ajo, picado

3 3/4 diente(s) (11g)

1. Enjuaga las hojas, sécalas, quítale los tallos y pica las hojas.
2. Añade el aceite de tu elección a una sartén a fuego medio-bajo. Una vez que el aceite esté caliente (aprox. 1 minuto), añade el ajo y saltea hasta que desprendan aroma, unos 1-2 minutos.
3. Añade las hojas y remueve con frecuencia durante unos 4-6 minutos hasta que estén tiernas y de color brillante (no las dejes oscurecer porque afectará el sabor).
4. Sazona con sal y sirve.

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

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



Rinde 12 onza(s)

#### 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)

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.

## Almuerzo 2

Comer los día 2

### Guisantes sugar snap rociados con aceite de oliva

286 kcal ● 9g protein ● 17g fat ● 14g carbs ● 11g fiber



**pimienta negra**  
1/4 cucharadita (0g)  
**sal**  
1/4 cucharadita (1g)  
**guisantes de vaina dulce congelados**  
2 1/3 taza (336g)  
**aceite de oliva**  
3 1/2 cdta (mL)

1. Prepara los guisantes tipo sugar snap según las instrucciones del paquete.
2. Rocía con aceite de oliva y sazona con sal y pimienta.

### Fideos de calabacín al ajo

245 kcal ● 4g protein ● 21g fat ● 6g carbs ● 3g fiber



**aceite de oliva**  
1 1/2 cda (mL)  
**calabacín**  
1 1/2 mediana (294g)  
**ajo, finamente picado**  
3/4 diente (2g)

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.

### Salmón sencillo

10 onza(s) - 642 kcal ● 58g protein ● 46g fat ● 0g carbs ● 0g fiber



Rinde 10 onza(s)

**salmón**  
10 oz (284g)  
**aceite**  
1 2/3 cdita (mL)

1. Unta el salmón con aceite y sazona con un poco de sal y pimienta.
2. Cocina ya sea friéndolo en sartén o al horno: FRITURA EN SARTÉN: Calienta una sartén a fuego medio. Coloca el salmón en la sartén, con la piel hacia abajo si la tiene. Cocina unos 3-4 minutos por cada lado, o hasta que esté dorado y cocido. HORNEADO: Precalienta el horno a 400°F (200°C). Coloca los filetes de salmón sazonados en una bandeja forrada con papel de horno. Hornea 12-15 minutos, o hasta que el salmón se desmenuce fácilmente con un tenedor.
3. Sirve.

## Almuerzo 3

Comer los día 3

### Mezcla de frutos secos

1/3 taza(s) - 272 kcal ● 8g protein ● 23g fat ● 6g carbs ● 3g fiber



Rinde 1/3 taza(s)

**mezcla de frutos secos**  
5 cucharada (42g)

1. La receta no tiene instrucciones.

### Wrap de lechuga club de jamón

4 wrap(s) - 936 kcal ● 86g protein ● 46g fat ● 22g carbs ● 21g fiber



Rinde 4 wrap(s)

**mostaza Dijon**  
2 cda (30g)  
**lechuga romana**  
4 hoja exterior (112g)  
**fiambres de jamón**  
1 lbs (454g)  
**cebolla**  
16 rodajas finas (144g)  
**tomates**  
8 rebanada(s), fina/pequeña (120g)  
**aguacates, en rodajas**  
1 aguacate(s) (201g)

1. Unte la dijon en el interior de la hoja de lechuga.
2. Coloque el jamón, el tomate, la cebolla y el aguacate sobre la mostaza.
3. Enrolle la hoja. Sirva.

## Almuerzo 4 ↗

Comer los día 4

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

1048 kcal ● 123g protein ● 47g fat ● 26g carbs ● 7g fiber



aceite  
2 1/3 cda (mL)  
**tomillo, seco**  
5/8 cdita, hojas (1g)  
**vinagre de sidra de manzana**  
1 1/6 cucharadita (mL)  
**remolachas precocidas (enlatadas o refrigeradas), cortado en cubos**  
9 1/3 oz (265g)  
**pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda, cortado en cubos**  
18 2/3 oz (523g)  
**zanahorias, cortado en rodajas finas**  
1 1/6 mediana (71g)

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.

## 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.

## Almuerzo 5 ↗

Comer los día 5 y día 6

### Arándanos

1 taza(s) - 95 kcal ● 1g protein ● 0g fat ● 18g carbs ● 4g fiber



Para una sola comida:  
**arándanos**  
1 taza (148g)

Para las 2 comidas:  
**arándanos**  
2 taza (296g)

1. Enjuaga los arándanos y sirve.

### Ensalada de pollo con miel y mostaza

1108 kcal ● 110g protein ● 40g fat ● 65g carbs ● 13g fiber



Para una sola comida:

**mostaza Dijon**  
3 cucharada (50g)  
**miel**  
3 cucharada (68g)  
**aceite**  
5/6 cda (mL)  
**pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda**  
1 lbs (454g)  
**mezcla de hojas verdes**  
4 taza (120g)  
**tomates, cortado en rodajas**  
1/2 taza, en rodajas (90g)  
**aguacates, picado**  
1/2 aguacate(s) (101g)

Para las 2 comidas:

**mostaza Dijon**  
6 1/2 cucharada (100g)  
**miel**  
6 1/2 cucharada (136g)  
**aceite**  
1 1/2 cda (mL)  
**pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda**  
2 lbs (907g)  
**mezcla de hojas verdes**  
8 taza (240g)  
**tomates, cortado en rodajas**  
1 taza, en rodajas (180g)  
**aguacates, picado**  
1 aguacate(s) (201g)

1. Bate la miel y la mostaza en un tazón pequeño. Reserva.
2. Sazona el pollo con un poco de sal/pimienta.
3. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio. Añade el pollo a la sartén y cocina 3-5 minutos por cada lado. El tiempo puede variar según el grosor de las pechugas de pollo.
4. Cuando el pollo esté casi hecho, rocía la mitad de la salsa de miel y mostaza sobre el pollo y dale la vuelta unas cuantas veces hasta que el pollo esté bien cubierto. Retira el pollo de la sartén y córtalo en rodajas cuando esté lo suficientemente frío para manipular. Reserva.
5. Monta la ensalada con las hojas verdes, los tomates y los aguacates. Vierte la salsa de miel y mostaza restante por encima y mezcla. Añade el pollo al plato y sirve.

---

## Almuerzo 6 ↗

Comer los día 7

---

### Nueces

1/2 taza(s) - 350 kcal ● 8g protein ● 33g fat ● 3g carbs ● 3g fiber

Rinde 1/2 taza(s)

**nueces**  
1/2 taza, sin cáscara (50g)

1. La receta no tiene instrucciones.



---

### Ensalada de atún con aguacate

873 kcal ● 81g protein ● 48g fat ● 12g carbs ● 17g fiber

**aguacates**

1 aguacate(s) (201g)

**jugo de lima**

2 cdta (mL)

**sal**

2 pizca (1g)

**pimienta negra**

2 pizca (0g)

**mezcla de hojas verdes**

2 taza (60g)

**atún enlatado**

2 lata (344g)

**tomates**

1/2 taza, picada (90g)

**cebolla, finamente picado**

1/2 pequeña (35g)

1. En un bol pequeño, mezcla el atún, el aguacate, el jugo de lima, la cebolla picada, la sal y la pimienta hasta que esté bien combinado.

2. Coloca la mezcla de atún sobre una cama de hojas mixtas y coronar con tomates picados.

3. Servir.

**Cena 1**

Comer los día 1

**Nueces pacanas**

1/4 taza - 183 kcal ● 2g protein ● 18g fat ● 1g carbs ● 2g fiber



Rinde 1/4 taza

**pacanas**

4 cucharada, mitades (25g)

1. La receta no tiene instrucciones.

**Ensalada de pollo rostizado y tomate**

1028 kcal ● 79g protein ● 73g fat ● 11g carbs ● 3g fiber

**pollo rostizado, cocido**

3/4 lbs (340g)

**aceite de oliva**

2 cda (mL)

**jugo de limón**

2 cdta (mL)

**pepino, en rodajas**

1/2 pepino (21 cm) (151g)

**tomates, cortado en gajos**1 entero grande ( $\approx$ 7.6 cm diá.) (182g)

1. Pasa la carne del pollo a un bol y desmenúzala con dos tenedores.
2. Dispón el pollo junto con los tomates y el pepino.
3. Rocía con aceite de oliva y jugo de limón. Sazona con sal y pimienta al gusto. Sirve.

## Cena 2

Comer los día 2 y día 3

### Nueces pacanas

1/2 taza - 366 kcal ● 5g protein ● 36g fat ● 2g carbs ● 5g fiber



Para una sola comida:

**pacanas**

1/2 taza, mitades (50g)

Para las 2 comidas:

**pacanas**

1 taza, mitades (99g)

1. La receta no tiene instrucciones.

### Tacos de lechuga con pavo

8 taco(s) de lechuga - 836 kcal ● 94g protein ● 37g fat ● 23g carbs ● 8g fiber



Para una sola comida:

**pavo molido, crudo**

1 lbs (454g)

**agua**

2/3 taza(s) (mL)

**lechuga romana**

8 hoja interior (48g)

**mezcla de condimento para tacos**

1 sobre (35g)

**aceite**

1/2 cdita (mL)

**salsa**

8 cda (144g)

Para las 2 comidas:

**pavo molido, crudo**

2 lbs (907g)

**agua**

1 1/3 taza(s) (mL)

**lechuga romana**

16 hoja interior (96g)

**mezcla de condimento para tacos**

2 sobre (70g)

**aceite**

1 cdita (mL)

**salsa**

16 cda (288g)

1. Calienta aceite en una sartén a fuego medio. Añade el pavo, desmenúzalo y cocina hasta que se dore. Añade el agua y el condimento para tacos y deja hervir a fuego lento unos minutos más hasta que burbujee. Apaga el fuego y deja enfriar un poco.  
Coloca una cantidad uniforme de carne en el centro de cada hoja de lechuga, añade salsa por encima y sirve.  
Nota de meal prep: guarda la carne sobrante en un recipiente hermético en el refrigerador. Cuando vayas a comerla, recalienta la carne y monta los tacos.

## Cena 3

Comer los día 4

### Nueces pacanas

1/2 taza - 366 kcal ● 5g protein ● 36g fat ● 2g carbs ● 5g fiber



Rinde 1/2 taza

#### pacanas

1/2 taza, mitades (50g)

1. La receta no tiene instrucciones.

### Tazón de pollo desmenuzado a la barbacoa con col

801 kcal ● 137g protein ● 16g fat ● 19g carbs ● 8g fiber



pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda

1 1/3 lbs (595g)

mezcla para coleslaw

3 1/2 taza (315g)

salsa barbacoa sin azúcar

7 cda (105g)

mostaza Dijon

3 1/2 cdita (18g)

jugo de limón

3 1/2 cdita (mL)

1. Coloca el pollo en una cacerola pequeña y cúbrelo con agua. Lleva a ebullición y cocina durante unos 10-15 minutos hasta que el pollo ya no esté rosado por dentro. Retira el pollo de la olla y deja enfriar un poco.
2. En un bol pequeño mezcla la mostaza y el jugo de limón hasta obtener una consistencia tipo salsa. Añade la mezcla de coleslaw y mezcla para cubrir. Reserva.
3. Usa dos tenedores para desmenuzar el pollo. Añade el pollo desmenuzado a un bol pequeño y cúbrelo con salsa barbacoa.
4. Añade la ensalada de col al tazón con pollo barbacoa y sirve.

## Cena 4

Comer los día 5

### Ensalada de pollo con miel y balsámico

1108 kcal ● 68g protein ● 67g fat ● 53g carbs ● 7g fiber



miel

1 1/2 cda (34g)

vinagreta balsámica

5 cda (mL)

vinagre balsámico

1 1/4 cda (mL)

comino molido

1 1/2 cdita (3g)

ajo en polvo

1 1/2 cdita (4g)

pimentón

1 1/2 cdita (3g)

mezcla de hojas verdes

4 taza (123g)

alitas de pollo, con piel, crudas

17 oz (486g)

tomates, cortado por la mitad

1 taza de tomates cherry (160g)

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

2. Mezcla pimentón, ajo en polvo y comino en un bol pequeño con algo de sal/pimienta. Cubre el pollo y hornea en una bandeja durante unos 25 minutos.

3. Mientras tanto, mezcla la miel y el vinagre balsámico y reserva.

4. Cuando el pollo esté hecho, pinta la salsa de miel y balsámico sobre el pollo y hornea 3 minutos más.

5. Sirve con hojas verdes, tomates y vinagreta balsámica.

### Nectarina

2 nectarina(s) - 140 kcal ● 3g protein ● 1g fat ● 25g carbs ● 5g fiber



Rinde 2 nectarina(s)

nectarina, deshuesado

2 mediano (diá. 6.4 cm) (284g)

1. Retira el hueso de la nectarina, córtala en rodajas y sirve.

## Cena 5

Comer los día 6 y día 7

### Pechuga de pollo con limón y pimienta

16 onza(s) - 592 kcal ● 102g protein ● 19g fat ● 3g carbs ● 2g fiber



Para una sola comida:

**pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda**  
1 lbs (448g)  
**aceite de oliva**  
1/2 cda (mL)  
**limón y pimienta**  
1 cda (7g)

Para las 2 comidas:

**pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cruda**  
2 lbs (896g)  
**aceite de oliva**  
1 cda (mL)  
**limón y pimienta**  
2 cda (14g)

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.

### Fideos de calabacín al ajo

598 kcal ● 9g protein ● 52g fat ● 16g carbs ● 8g fiber



Para una sola comida:

**aceite de oliva**  
3 2/3 cda (mL)  
**calabacín**  
3 2/3 mediana (719g)  
**ajo, finamente picado**  
2 diente (6g)

Para las 2 comidas:

**aceite de oliva**  
7 1/3 cda (mL)  
**calabacín**  
7 1/3 mediana (1437g)  
**ajo, finamente picado**  
3 2/3 diente (11g)

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.