

## Lunes

## Ensalada de aguacate con atún

## Desayuno



## Ingredientes

- 1 1 taza de Pepino sin semilla

1 1 pieza de Tomate

2 piezas de Pan Tostado

- 2 cucharada sopera de Guacamole
- 4 cucharada cafetera de Semillas de hemp
- 45 gramos de Atún fresco

## Procedimiento

- 1. Lavar y cortar los vegetales.
- 2. En un sartén poner a cocinar el pollo, una vez listo desmenuzar.
- 3. En un bowl integrar todos los ingredientes y acompañar con pan tostado.

## Lunes

## Pan tostado con queso ricotta, fresa y miel

## Snack 1



## Ingredientes

- 1 1/2 cucharada cafetera de miel
- 3 cucharadas soperas de Queso ricotta
- 1 1 rebanada de Pan integral
- 1 1/2 piezas de fresa rebanada

## Procedimiento

- Tostar el pan integral y untarlo con queso ricotta.
- 2. Cortar las fresas en finas rodajas y ponerlas encima, agregar un poco de miel.

## Lunes

## Comida

## Pescado con ensalada y arroz

## Ingredientes

- 2/3 de taza de Arroz salvaje cocido
- 1 pieza de Jitomate
- 1 1 taza de Pepino con cáscara rebanado

- 2 piezas de Tostada de maíz horneada
- 1 3 taza de Lechuga
- 1 1 cucharada sopera de Aderezo tipo cesar

- 160 gramos de Filete de pescado
- 1 1/3 de pieza de Aguacate madiano
- 1 1 taza de Fruta picada

- 1. cocinar el filete de pescado a la plancha.
- 2. Acompañar con ensalada, arroz y tostadas.



## Lunes

## Edamames con ajonjolí

## Snack 2



## Ingredientes

1 1/2 tazas de edamames

1 1/2 cucharada cafetera de ajonjolí

## Procedimiento

- 1. Colocar los edamames en una olla con agua, a fuego lento y con tapa por 15 minutos.
- 2. Escurrir.
- 3. Agregar el ajonjolí y si lo desea, servir con un poco de jugo de limón, salsa de soja y tajín.

## Lunes

## Nachos veganos

## Cena



## Ingredientes

- 1 42 gramos de Queso de soya
- 30 gramos de Totopos de maíz horneados
- 1 1/2 de pieza de Chile jalapeño

1 1 cucharada sopera de

Guacamole

1 65 gramos de Frijol promedio cocido

## Procedimiento

1. En un plato montar los totopos y coronar con todos los toppings.

## Martes

## Yogurt con chocolate, cacahuate y manzana

## Desayuno



## Ingredientes

- Cacao en polvo sin azúcar al gusto
- 3/4 de taza de Yogurt griego 0% grasa
- 1 1 pieza de Manzana verde golden

3 cucharadas cafeteras de Crema de cacahuate

- 1. Crear capas con el yogurt, crema de cacahuate y manzana.
- 2. Agregar cacao en polvo al gusto.



## Martes Quesadilla Mozzarella

## Snack 1



## Ingredientes

1 1 pieza de Tortilla de maíz

1 1/4 de taza de Pimiento cocido

- 28 gramos de Queso Mozzarella reducido en grasa
- 2 cucharadas sopera de Guacamole

## Procedimiento

- 1. Calentar las tortillas y añadir el queso.
- 2. Añadir pimiento cocdido y guacamole.

## **Martes** Ensalada con pollo a la plancha Comida Ingredientes 1 80 gramos de 1 160 gramos de Pechuga 1 1/2 de taza de Lechuga de pollo sin piel cruda Quinoa 1 1 taza de Mezcla de 1 1/3 de pieza de 1 4 cucharadas cafetera de verduras Aguacate hass Aderezo tipo cesar Procedimiento 1) Mezclar la lechuga con el pollo en cuadritos, las verduras, quinoa y el aguacate. 2) Agregar aderezo.

## Martes Snack 2



## Barrita de cereal y almendras

## Ingredientes

1 1 pieza de Barrita de cereal de 90 calorías

1 13 piezas de Almendras

## Procedimiento

1. Acompañar la barrita con almendras.



Martes	Quesadilla flor de calabaza
Cena	
	Ingredientes  1 1/2 taza de Cebolla  1 1 taza de Flor de 1 1 cucharada cafetera de calabaza  1 6 piezas de Tortilla 1 60 gramos de Queso delgaditas  1 00 gramos de Queso Oaxaca light
	Procedimiento  1. Retirar el tallo, el pistilo y lavar las flores.  2. Agregar un poco de aceite al sartén y añadir la cebolla, dejar acitronar cuando cambie de color agregar la flor de calabaza.  3. Calentar las tortillas, agregar el queso y el preparado de flor.

Ingredientes  1 Café soluble y cacao en polvo 1 1/3 taza de Hojuelas 1 1/2 pieza de Pláta 1 congelado  1 1 1/2 taza de Leche light o 1 vegetal  1 1/2 taza de Leche light o 1 10 pieza de Almendras  Procedimiento 1 Licuar todos los ingredientes, agregar hielo al gusto.	Miércoles	Licuado Mocha Frappuccino
Café soluble y cacao en polvo sin azúcar al gusto      1 1/2 taza de Hojuelas de avena     1 1/2 pieza de Pláta de avena     1 1/2 pieza de Pláta congelado      1 1/2 taza de Leche light o vegetal      Procedimiento	Desayuno	
		Café soluble y cacao en polvo     sin azúcar al gusto      1 1/3 taza de Hojuelas     de avena     1 1/2 pieza de Plátano     congelado      1 1/2 taza de Leche light o     vegetal      Procedimiento

Miércoles	Jicama con zanahoria
Snack 1	
	Ingredientes  1 1/2 taza de Zanahoria 1 1 taza de Jicama picada 1 1 pieza de Limon  1 2 pieza de Galletas 1 4 cucharada cafetera de Semillas 1 habaneras  Procedimiento 1 Lavar y cortar la jícama y la zanahoria. 2 Agregar el limón y las semillas de hemp, y acompañar con la galleta habanera.



## **Miércoles**

## Bowl de pollo con quinoa y aderezo balsámico

## Comida



## Ingredientes

- 1 60 gramos de Quinoa
- 1 1/2 de pieza de Limón real
- 1 140 gramos de Milanesa de pollo cruda

- 1 1 pieza de Ajonjoli
- 3 cucharadas cafetera de Aceite de oliva
- 2 cucharadas cafetera de Vinagreta

- 1 1 taza de Lechuga
- 8 piezas de Jitomate cereza
- 1 cucharada sopera de
   Perejil crudo picado

- 20 gramos de Queso fresco
- 1 1 taza de Uva

## Procedimiento

- 1) En una olla cocer la quinoa con caldo de pollo por 15 minutos, revolver suavemente con un tenedor y añadir el jugo de limón.
- 2) En un sartén antiadherente colocar el ajo picado con un poco de aceite y la milanesa de pollo en tiras.
- 3) Cortar el queso en cuadritos.
- 4) Preparar un aderezo con el aceite de oliva y vinagre balsámico.
- 5) En un bowl colocar la lechuga picada el el fondo, la milanesa de pollo, quinoa, jitomate y queso fresco. Aderezar con la mezcla y perejil encima.

## **Miércoles**

## Snack 2



## Pan tostado con mantequilla de cacahuate

## Ingredientes

- 1 pieza de Pan tostado integral
- 2 1/2 cucharadas cafeteras de Mantequilla de cacahuate

## Procedimiento

1. Untar la mantequilla de cacahuate sobre el pan tostado.

## **Miércoles**

## Claras de huevo con esparragos y jamón

## Cena

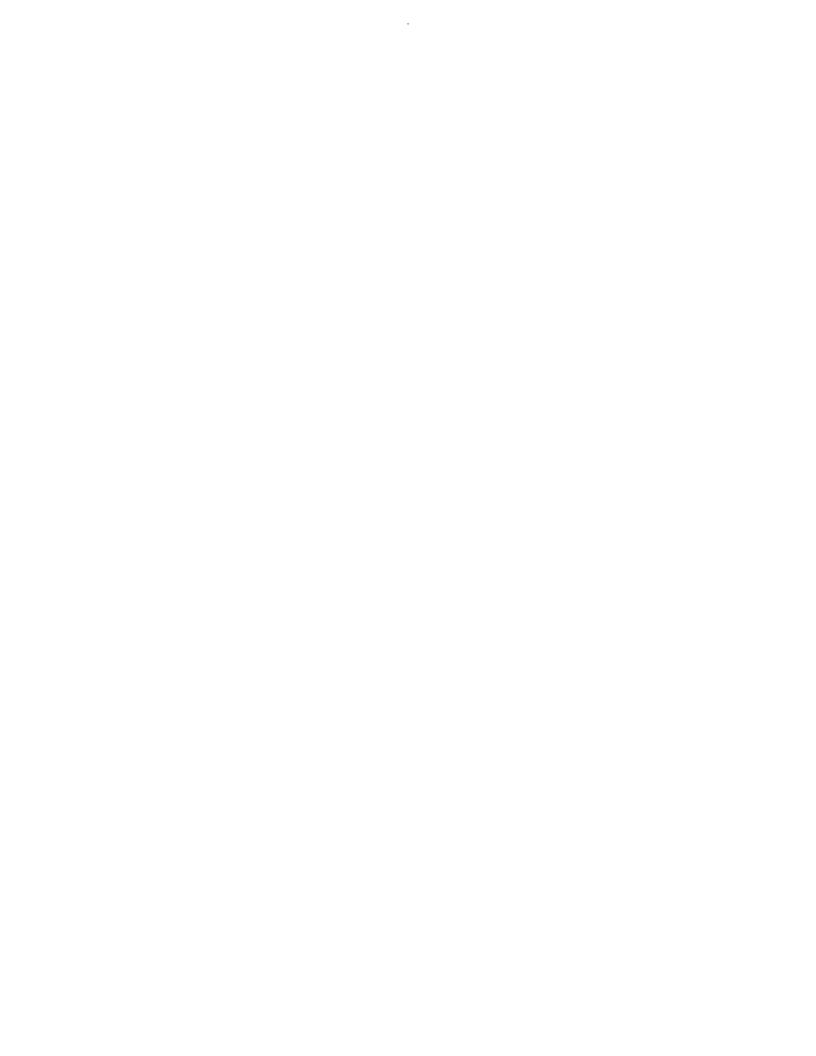


## Ingredientes

- 2 pieza de Jamon de pavo
- 3 piezas de Claras de huevo
- 6 piezas de Esparragos

- 11/2 cucharada cafetera de Aceite
- 21/2 piezas de Pan tostado

- 1. Desinfectar los espárragos, y cortarlos.
- 2. En un sartén vaciar el aceite y acitronar el jamón, después agregar las claras y los espárragos.
- 3. Acompañar con pan tostado.





## **Jueves**

## Licuado de fresa con almendras

## Desayuno



## Ingredientes

- 1 1 cucharada cafetera de Miel de abeja
- 6 pieza de Almendras
- 7 mitades Nuez

- 9 piezas medianas Fresas
- 1 11/2 taza de leche vegetal o leche light

## Procedimiento

- 1. Licuar le leche de soya, las fresas y la miel de abeja.
- 2. Acompañar con las almendras y las nueces.

# Jueves Snack 1 Ingredientes 1 1 taza de Leche de coco sin azúcar Silk 1 1/2 de cucharada cafetera de Creama de coco natural Procedimiento

## Comida

**Jueves** 

## Vegan pesto pasta

1. Licuar todos los ingredientes con hielo (canela y sustituto de azúcar\* opcionales).

## Ingredientes

- 2 tazas de Pasta cocida
- 54 gramos de Queso parmensano
- 36 gramos de Salsa pesto

8 piezas de Jitomate cereza

- 1. Cocer la pasta en agua con sal y especias al gusto.
- 2. En un sartén "dorar" los jitomates con el pesto vegano, agregar la pasta y servir con queso tipo parmesano vegano.



## Jueves Pudin de chía con fresas

## Snack 2



## Ingredientes

- 1 40 gramos de Yogurt sin lácteos
- 1 1/4 de taza de Leche de soya
- 1 1/4 de taza de Fresa rebanada

2 cucharadas cafetera de Semilla de chía

## Procedimiento

- 1. Licuar las fresas y la leche con sustituto de azúcar\* (opcional).
- 2. Incorporar el batido y los demás ingredientes en un jar y revolver.
- 3. Dejar reposar en el refrigerador.

## **Jueves** Omelet a la mexicana Cena Ingredientes 1 1/2 de taza de pico de gallo 1 1 cucharada de servir 1 1/2 rebanadas de frijoles molidos preparado al gusto (ej. cebolla, de pan integral cilantro, tomate) caseros 1 1/2 cucharadas cafeteras de 1 3 piezas de claras de aceite de oliva huevo Procedimiento 1. En un sartén, colocar el aceite. 2. Agregar las claras de huevo, una vez que estén cocidas agregar el pico de gallo. 3. Acompañar con frijoles molidos y pan tostado.

## **Viernes** Claras de huevo con esparragos Desayuno Ingredientes 1 1 pieza de Naranja 1 3 piezas de Esparragos 1 3 hojas Lechuga romana 4 pieza de Tortillas 3 pieza de 1 4 pieza de Claras de Guacamole delgaditas huevo Procedimiento 1. Lavar y cortar los espárragos. 2. Poner a dorar los espárragos, y agregar las claras de huevo. 3. Poner la hoja de lechuga como cama y agregar encima las claras de huevo con 4. Acompañar con Guacamole y tortillas. 5. Postre: Naranja.



## **Viernes**

## Yogurt con mango y almendras

## Snack 1



## Ingredientes

- 2/4 de taza de Yogur light
- 1 1/2 pieza de Mango de manila
- 1 8 piezas de Almendras

## Procedimiento

- 1. Rebanar o licuar la fruta.
- 2. Agregar el yogurt y las almendras picadas.

## **Viernes**

## Comida



## Tacos de pollo y ensalada fresca

## Ingredientes

- 1 3/4 de taza de Lechuga
- 2 cucharadas cafetera de Aceite
- 1 1 pieza de Naranja
- 1 1/4 de pieza de Jitomate
- 2 cucharadas sopera de Guacamole
- 4 piezas de Tortilla de maíz

piel deshebrada

90 gramos de Pechuga sin

1 40 gramos de Queso fresco

## Procedimiento

- 1. Hacer tacos con el pollo previamente cocido y desmenuzado.
- 2. Acompañar con ensalada, guacamole, queso fresco y naranja.

## Viernes

## Snack 2



## Papitas cambray con queso panela

## Ingredientes

- 1/2 cucharada sopera de Mantequilla
- 6 piezas de Papa cambray
- 1 30 gramos de Queso panela

- 1. En una olla con agua poner a cocer la papas cambray.
- 2. Una ves listas agregar mantequilla y queso panela.



## **Viernes** Cena Ingredientes 1 1/2 pieza de Aguacate Horneadas

## Tostadas de aguacate con pollo

- 1 1 taza de Espinacas
- 1 1 pieza de Tomate

- 1 4 pieza de Tostadas
- 1 45 gramos de Pechuga de pollo sin piel

## Procedimiento

- 1. En un sartén poner a cocinar el pollo.
- 2. Cortar la espinaca y mezclar con el aguacate.
- 3. Desmenusar el pollo previamente cocido.
- 4. Agregar a la tostada el preparado de espinaca con aguacate, tomate y encima el pollo desmenuzado.

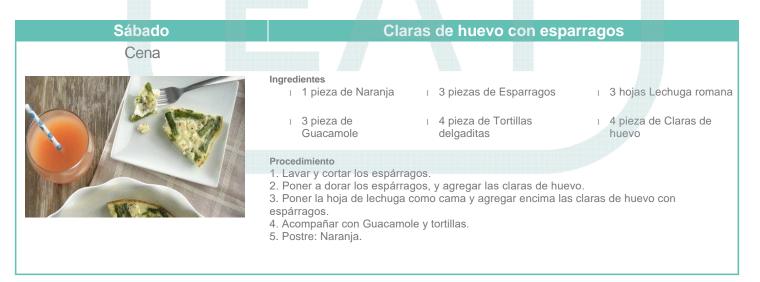
## Sábado Cereal con fresas y huevo revuelto Desayuno Ingredientes 1 3/4 de taza de 1 1 taza de Leche de 1 1/4 de taza de Fresa almendras sin azúcar rebanada Hojuelas de maíz 1 1 pieza de Huevo entero 1 3/4 de cucharada 1 1/4 de taza de Mezcla fresco cafetera de Aceite de verduras 2 piezas de Tortilla de maíz de 20 calorías Procedimiento 1) Preparar el cereal con la leche y las fresas. 2) Acompañar con huevo revuelto, verduras y tortilla.

## Sábado Helado de chocolate Snack 1 Ingredientes 1 1/2 pieza de Plátano 4 pieza de 1 Cacao sin azúcar al gusto congelado Almendras 1 50 gramos de Yogur griego sin azúcar Procedimiento 1. Licuar el yogur con plátano congelado y cacao en polvo. 2. Decorar con almendras.



## Sábado Platon de quinoa con pollo Comida Ingredientes 1 1 pieza de 1 1/2 pieza de Aguacate 1 3 Hojas de Lechuga romana Tomate 1 160 gramos de Pechuga de 1 11/2 cucharada cafetera 1 90 gramos de de Aceite Quinoa pollo sin piel Procedimiento 1. En una hola con agua cocinar la quínoa. 2. En un sartén aparte cocinar el pollo y sazonar al gusto. 3. Integrar los ingredientes en un platón.

Sábado	Pudin de chía con fresas
Snack 2	
	Ingredientes  1 40 gramos de Yogurt sin 1 1/4 de taza de 1 1/4 de taza de Fresa lácteos 1 2 cucharadas cafetera de Semilla de chía  Procedimiento 1. Licuar las fresas y la leche con sustituto de azúcar* (opcional). 2. Incorporar el batido y los demás ingredientes en un jar y revolver. 3. Dejar reposar en el refrigerador.





## **Domingo** Desayuno

## Taquitos de queso panela y champiñón

## Ingredientes

- 1 Salsa casera sin aceite al gusto
- 1 1/4 taza de Cebolla rebanada
- 1 1/2 taza de Champiñones picados

- 1/2 cucharada cafetera de Mantequilla
- 3 pieza de Tortillas de maíz
- 1 60 gramos de Queso panela

## Procedimiento

- 1. Colocar en un sartén antiadherente la mantequilla y las verduras picadas.
- 2. Una vez que los vegetales estén cocidos agregar el queso panela.
- 3. Hacer los taquitos con las tortillas de maíz y acompañar con salsa casera al gusto.



**Domingo** 

## Pan Tostado con Requeson

## Ingredientes

1 11/2 pieza de Pan Tostado

1 31/2 cucharada sopera de Requeson

## Procedimiento

1. Agregar requesón a la pieza de pan tostado.

## Comida

**Domingo** 

## Milanesa de pollo con arroz, frijoles y ensalada

## Ingredientes

- 1 2/3 de pieza de aguacate
- 1 1 cucharada de servir de arroz salvaje cocido
- 1 1 taza de ensalada mixta de verduras

- 1 cucharada de servir de frijoles
- 1 1 cucharada cafetera de aceite de canola
- 1 1 taza de melón picado

- 1 pieza de tortilla de
- 1 120 gramos de milanesa de pollo

- 1. En un sartén antiadherente cocinar la milanesa de pollo.
- 2. Acompañar con arroz salvaje, frijoles, ensalada, aguacate y tortilla.
- 3. Postre: melón picado.



## **Domingo**

## Naranjas y almendras

## Snack 2



## Ingredientes

2 piezas de Naranja

1 17 piezas de Almendra

## Procedimiento

1. Acompañar la fruta con almendras.

## Domingo Tostadas de res Cena



## Ingredientes

- 1 3/4 de taza de Lechuga
- 1 60 gramos de Milanesa de res
- 1 1 pieza de Mandarina
- 1 1/4 de pieza de Jitomate bola
- 1 1 cucharada cafetera de Aceite
- 4 piezas de Tostada de maíz horneada
- 1 1 cucharada sopera de Crema ácida

## Procedimiento

- 1. Cocinar la carne en un sartén con aceite.
- 2. Picar la carne y montar tostadas junto con la verdura picada.
- 3. Acompañar con una mandarina.

Página 12/ 12

Dra. Cindy Montemayor | Tel. 81 1017 8879 | dracmontemayor@gmail.com | P. de Varsovia 4020, Col. Las Torres. Monterrey, NL