

# Meal Plan - Menú semanal paleo para ayuno intermitente de 1200 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

1168 kcal ● 120g protein (41%) ● 66g fat (50%) ● 12g carbs (4%) ● 13g fiber (4%)

### Almuerzo

600 kcal, 50g proteína, 8g carbohidratos netos, 38g grasa



[Ensalada básica de pollo y espinacas](#)  
304 kcal



[Almendras tostadas](#)  
1/3 taza(s)- 296 kcal

### Cena

570 kcal, 70g proteína, 4g carbohidratos netos, 28g grasa



[Muslos de pollo básicos](#)  
12 onza- 510 kcal



[Brócoli](#)  
2 taza(s)- 58 kcal

## Day 2

1250 kcal ● 103g protein (33%) ● 82g fat (59%) ● 10g carbs (3%) ● 14g fiber (5%)

### Almuerzo

600 kcal, 50g proteína, 8g carbohidratos netos, 38g grasa



[Ensalada básica de pollo y espinacas](#)  
304 kcal



[Almendras tostadas](#)  
1/3 taza(s)- 296 kcal

### Cena

650 kcal, 52g proteína, 2g carbohidratos netos, 45g grasa



[Alitas de pollo estilo indio](#)  
13 1/3 onza(s)- 550 kcal



[Espinacas salteadas sencillas](#)  
100 kcal

## Day 3

1182 kcal ● 116g protein (39%) ● 70g fat (53%) ● 9g carbs (3%) ● 13g fiber (4%)

### Almuerzo

530 kcal, 64g proteína, 6g carbohidratos netos, 25g grasa



[Caldo de huesos](#)  
2 taza(s)- 81 kcal



[Ensalada paleo de pollo con salsa verde](#)  
451 kcal

### Cena

650 kcal, 52g proteína, 2g carbohidratos netos, 45g grasa



[Alitas de pollo estilo indio](#)  
13 1/3 onza(s)- 550 kcal



[Espinacas salteadas sencillas](#)  
100 kcal

## Day 4

1151 kcal ● 135g protein (47%) ● 41g fat (32%) ● 47g carbs (16%) ● 14g fiber (5%)

### Almuerzo

530 kcal, 64g proteína, 6g carbohidratos netos, 25g grasa



**Caldo de huesos**

2 taza(s)- 81 kcal



**Ensalada paleo de pollo con salsa verde**

451 kcal

### Cena

620 kcal, 72g proteína, 40g carbohidratos netos, 16g grasa



**Pollo con miel y mostaza**

10 onza (oz)- 547 kcal



**Brócoli**

2 1/2 taza(s)- 73 kcal

## Day 5

1182 kcal ● 146g protein (49%) ● 50g fat (38%) ● 20g carbs (7%) ● 15g fiber (5%)

### Almuerzo

625 kcal, 93g proteína, 7g carbohidratos netos, 22g grasa



**Pechuga de pollo básica**

13 1/3 onza(s)- 529 kcal



**Brócoli asado**

98 kcal

### Cena

555 kcal, 53g proteína, 14g carbohidratos netos, 29g grasa



**Tomates cherry**

12 tomates cherry- 42 kcal



**Zoodles de pollo al limón y ajo**

402 kcal



**Almendras tostadas**

1/8 taza(s)- 111 kcal

## Day 6

1182 kcal ● 146g protein (49%) ● 50g fat (38%) ● 20g carbs (7%) ● 15g fiber (5%)

### Almuerzo

625 kcal, 93g proteína, 7g carbohidratos netos, 22g grasa



**Pechuga de pollo básica**

13 1/3 onza(s)- 529 kcal



**Brócoli asado**

98 kcal

### Cena

555 kcal, 53g proteína, 14g carbohidratos netos, 29g grasa



**Tomates cherry**

12 tomates cherry- 42 kcal



**Zoodles de pollo al limón y ajo**

402 kcal



**Almendras tostadas**

1/8 taza(s)- 111 kcal

## Day 7

1168 kcal ● 135g protein (46%) ● 40g fat (31%) ● 47g carbs (16%) ● 20g fiber (7%)

### Almuerzo

615 kcal, 74g proteína, 13g carbohidratos netos, 25g grasa



**Fideos de calabacín al ajo**

163 kcal



**Brócoli asado**

98 kcal



**Pechuga de pollo marinada**

10 onza(s)- 353 kcal

### Cena

555 kcal, 60g proteína, 34g carbohidratos netos, 16g grasa



**Bol de cerdo, brócoli y batata**

499 kcal



**Ensalada sencilla de col rizada**

1 taza(s)- 55 kcal

## Grasas y aceites

- ☐ aceite  
2 1/2 oz (mL)
- ☐ aderezo para ensaladas  
4 cda (mL)
- ☐ aceite de oliva  
1 oz (mL)
- ☐ salsa para marinar  
5 cucharada (mL)

## Productos avícolas

- ☐ muslos de pollo sin hueso y sin piel  
3/4 lbs (340g)
- ☐ pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda  
5 1/3 lbs (2394g)
- ☐ alitas de pollo, con piel, crudas  
1 2/3 lbs (757g)

## Verduras y productos vegetales

- ☐ brócoli congelado  
3 lbs (1368g)
- ☐ espinaca fresca  
12 taza(s) (360g)
- ☐ ajo  
6 diente(s) (18g)
- ☐ tomates  
4 entero mediano (≈6.4 cm diá.) (488g)
- ☐ calabacín  
2 1/2 mediana (490g)
- ☐ batatas  
3/4 batata, 12,5 cm de largo (158g)
- ☐ kale (col rizada)  
1 taza, picada (40g)

## Productos de frutos secos y semillas

- ☐ almendras  
1 taza, entera (131g)
- ☐ semillas de calabaza tostadas, sin sal  
4 cda (30g)

## Especias y hierbas

- ☐ curry en polvo  
2 1/2 cda (16g)
- ☐ sal  
3 cdita (17g)
- ☐ pimienta negra  
1 1/3 cdita, molido (3g)

## Otro

- ☐ caldo de huesos de pollo  
4 cup(s) (mL)
- ☐ mezcla de hojas verdes  
3 taza (90g)

## Frutas y jugos

- ☐ aguacates  
4 rebanadas (100g)
- ☐ jugo de limón  
1 1/2 cda (mL)

## Sopas, salsas y jugos de carne

- ☐ salsa verde  
2 cda (32g)

## Dulces

- ☐ miel  
2 cucharada (42g)

## Productos lácteos y huevos

- ☐ mantequilla  
1 1/2 cda (21g)

## Productos de cerdo

- ☐ solomillo de cerdo, crudo  
1/2 lbs (255g)

- ☐ comino molido  
2 cdita (4g)
  - ☐ mostaza Dijon  
2 cucharada (31g)
  - ☐ polvo de cebolla  
1 cdita (3g)
  - ☐ ajo en polvo  
1 cdita (3g)
  - ☐ pimentón (paprika)  
1/6 cdita (0g)
-

## Almuerzo 1 [↗](#)

Comer los día 1 y día 2

### Ensalada básica de pollo y espinacas

304 kcal ● 40g protein ● 14g fat ● 4g carbs ● 1g fiber



Translation missing:  
es.for\_single\_meal

**pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda, picado y cocido**

6 oz (170g)

**aderezo para ensaladas**

1 1/2 cda (mL)

**aceite**

1 cdita (mL)

**espinaca fresca**

2 taza(s) (60g)

Para las 2 comidas:

**pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda, picado y cocido**

3/4 lbs (340g)

**aderezo para ensaladas**

3 cda (mL)

**aceite**

2 cdita (mL)

**espinaca fresca**

4 taza(s) (120g)

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.

### Almendras tostadas

1/3 taza(s) - 296 kcal ● 10g protein ● 24g fat ● 4g carbs ● 6g fiber



Translation missing:  
es.for\_single\_meal

**almendras**

1/3 taza, entera (48g)

Para las 2 comidas:

**almendras**

2/3 taza, entera (95g)

1. La receta no tiene instrucciones.

## Almuerzo 2 [🔗](#)

Comer los día 3 y día 4

### Caldo de huesos

2 taza(s) - 81 kcal ● 18g protein ● 1g fat ● 0g carbs ● 0g fiber



Translation missing:  
es.for\_single\_meal

**caldo de huesos de pollo**  
2 cup(s) (mL)

Para las 2 comidas:

**caldo de huesos de pollo**  
4 cup(s) (mL)

1. Calienta el caldo de huesos según las instrucciones del paquete y bébelo a sorbos.

### Ensalada paleo de pollo con salsa verde

451 kcal ● 46g protein ● 24g fat ● 6g carbs ● 6g fiber



Translation missing:  
es.for\_single\_meal

**aguacates, cortado en rodajas**  
2 rebanadas (50g)  
**tomates, picado**  
1/2 tomate roma (40g)  
**salsa verde**  
1 cda (16g)  
**comino molido**  
1 cdita (2g)  
**semillas de calabaza tostadas, sin sal**  
2 cda (15g)  
**mezcla de hojas verdes**  
1 1/2 taza (45g)  
**aceite**  
1 cdita (mL)  
**pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda**  
6 oz (170g)

Para las 2 comidas:

**aguacates, cortado en rodajas**  
4 rebanadas (100g)  
**tomates, picado**  
1 tomate roma (80g)  
**salsa verde**  
2 cda (32g)  
**comino molido**  
2 cdita (4g)  
**semillas de calabaza tostadas, sin sal**  
4 cda (30g)  
**mezcla de hojas verdes**  
3 taza (90g)  
**aceite**  
2 cdita (mL)  
**pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda**  
3/4 lbs (340g)

1. Frota el pollo con aceite, comino y una pizca de sal. Fríe en una sartén o plancha durante unos 10 minutos por cada lado o hasta que el pollo esté cocido pero aún jugoso. Retira el pollo de la sartén y deja enfriar.
2. Cuando el pollo esté lo suficientemente frío para manipular, córtalo en trozos del tamaño de un bocado.
3. Añade las hojas mixtas a un bol y coloca el pollo, el aguacate y los tomates encima. Mezcla la ensalada con suavidad. Cubre con semillas de calabaza y salsa verde. Sirve.



## Almuerzo 3 [↗](#)

Comer los día 5 y día 6

### Pechuga de pollo básica

13 1/3 onza(s) - 529 kcal ● 84g protein ● 22g fat ● 0g carbs ● 0g fiber



Translation missing:  
es.for\_single\_meal

#### aceite

5/6 cda (mL)

#### pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda

13 1/3 oz (373g)

Para las 2 comidas:

#### aceite

1 2/3 cda (mL)

#### pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda

1 2/3 lbs (747g)

1. Primero, frota la pechuga de pollo con aceite, sal y pimienta, y cualquier otro condimento que prefieras. Si cocinas en la estufa, reserva algo de aceite para la sartén.
2. ESTUFA: Calienta el resto del aceite en una sartén mediana a fuego medio, coloca las pechugas y cocina hasta que los bordes estén opacos, unos 10 minutos. Da la vuelta al otro lado, tapa la sartén, baja el fuego y cocina otros 10 minutos.
3. HORNEADO: Precalienta el horno a 400°F (200°C). Coloca el pollo en una bandeja para hornear. Hornea 10 minutos, dale la vuelta y hornea 15 minutos más o hasta que la temperatura interna alcance 165°F (75°C).
4. BROIL/GRILL: Pon el horno en función broil y precaliéntalo a máxima potencia. Gratina el pollo 3-8 minutos por cada lado. El tiempo real variará según el grosor de las pechugas y la distancia al elemento calefactor.
5. EN TODOS LOS CASOS: Finalmente, deja reposar el pollo al menos 5 minutos antes de cortarlo. Sirve.

### Brócoli asado

98 kcal ● 9g protein ● 0g fat ● 7g carbs ● 9g fiber



Translation missing:  
es.for\_single\_meal

#### polvo de cebolla

1/4 cdita (1g)

#### ajo en polvo

1/4 cdita (1g)

#### pimienta negra

1/4 cdita, molido (1g)

#### sal

1/4 cdita (2g)

#### brócoli congelado

1 paquete (284g)

Para las 2 comidas:

#### polvo de cebolla

1/2 cdita (1g)

#### ajo en polvo

1/2 cdita (2g)

#### pimienta negra

1/2 cdita, molido (1g)

#### sal

1/2 cdita (3g)

#### brócoli congelado

2 paquete (568g)

1. Precalienta el horno a 375°F.
2. Coloca el brócoli congelado en una bandeja para hornear ligeramente engrasada y sazona con sal, pimienta, ajo en polvo y cebolla en polvo.
3. Hornea durante 20 minutos y luego da la vuelta al brócoli. Continúa horneando hasta que el brócoli esté ligeramente crujiente y con algunas partes chamuscadas, unos 20 minutos más.

## Almuerzo 4 [↗](#)

Comer los día 7

### Fideos de calabacín al ajo

163 kcal ● 3g protein ● 14g fat ● 4g carbs ● 2g fiber



#### calabacín

1 mediana (196g)

#### ajo, finamente picado

1/2 diente (2g)

#### aceite de oliva

1 cda (mL)

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.

### Brócoli asado

98 kcal ● 9g protein ● 0g fat ● 7g carbs ● 9g fiber



#### polvo de cebolla

1/4 cdita (1g)

#### ajo en polvo

1/4 cdita (1g)

#### pimienta negra

1/4 cdita, molido (1g)

#### sal

1/4 cdita (2g)

#### brócoli congelado

1 paquete (284g)

1. Precalienta el horno a 375°F.
2. Coloca el brócoli congelado en una bandeja para hornear ligeramente engrasada y sazónala con sal, pimienta, ajo en polvo y cebolla en polvo.
3. Hornea durante 20 minutos y luego da la vuelta al brócoli. Continúa horneando hasta que el brócoli esté ligeramente crujiente y con algunas partes chamuscadas, unos 20 minutos más.

### Pechuga de pollo marinada

10 onza(s) - 353 kcal ● 63g protein ● 11g fat ● 2g carbs ● 0g fiber





Rinde 10 onza(s)

**salsa para marinar**

5 cucharada (mL)

**pechuga de pollo sin piel ni hueso,  
cruda**

10 oz (280g)

1. Coloca el pollo en una bolsa tipo zip con la marinada y muévelo para que el pollo quede completamente cubierto.
  2. Refrigerera y marina al menos 1 hora, preferiblemente toda la noche.
  3. HORNEADO
  4. Precalienta el horno a 400°F (200°C).
  5. Retira el pollo de la bolsa, desechando el exceso de marinada, y hornea durante 10 minutos en el horno precalentado.
  6. Tras los 10 minutos, gira el pollo y hornea hasta que no esté rosado en el centro y los jugos salgan claros, unos 15 minutos más.
  7. GRILL/ASADO EN LA FUNCION BROIL
  8. Precalienta el horno en función broil/grill.
  9. Retira el pollo de la bolsa, desechando el exceso de marinada, y asa/gratina hasta que no esté rosado por dentro, normalmente 4-8 minutos por lado.
-

## Cena 1 [🔗](#)

Comer los día 1

### Muslos de pollo básicos

12 onza - 510 kcal ● 65g protein ● 28g fat ● 0g carbs ● 0g fiber



Rinde 12 onza

#### aceite

1/2 cda (mL)

#### muslos de pollo sin hueso y sin piel

3/4 lbs (340g)

1. Unta los muslos de pollo con aceite, sal, pimienta y los condimentos que prefieras.
2. Puedes freír los muslos de pollo en una sartén o plancha durante 4-5 minutos por cada lado hasta que ya no estén rosados por dentro, o hornearlos precalentando el horno a 400°F (200°C) y horneando por unos 20 minutos o hasta que la temperatura interna alcance 165°F (74°C).
3. Sirve.

### Brócoli

2 taza(s) - 58 kcal ● 5g protein ● 0g fat ● 4g carbs ● 5g fiber



Rinde 2 taza(s)

#### brócoli congelado

2 taza (182g)

1. Preparar según las instrucciones del paquete.

## Cena 2 [↗](#)

Comer los día 2 y día 3

### Alitas de pollo estilo indio

13 1/3 onza(s) - 550 kcal ● 49g protein ● 38g fat ● 0g carbs ● 4g fiber



Translation missing:  
es.for\_single\_meal

#### curry en polvo

1 1/4 cda (8g)

#### sal

5/6 cdita (5g)

#### alitas de pollo, con piel, crudas

13 1/3 oz (378g)

#### aceite

1/4 cda (mL)

Para las 2 comidas:

#### curry en polvo

2 1/2 cda (16g)

#### sal

1 2/3 cdita (10g)

#### alitas de pollo, con piel, crudas

1 2/3 lbs (757g)

#### aceite

3/8 cda (mL)

1. Precalienta el horno a 450°F (230°C).
2. Engrasa una bandeja grande para hornear con el aceite de tu elección.
3. Sazona las alitas con sal y curry en polvo, asegurándote de frotarlo y cubrir todos los lados.
4. Hornea en el horno durante 35-40 minutos o hasta que la temperatura interna alcance 165°F (75°C).
5. Servir.

### Espinacas salteadas sencillas

100 kcal ● 4g protein ● 7g fat ● 2g carbs ● 3g fiber



Translation missing:  
es.for\_single\_meal

#### ajo, cortado en cubitos

1/2 diente (2g)

#### espinaca fresca

4 taza(s) (120g)

#### aceite de oliva

1/2 cda (mL)

#### sal

1/8 cdita (1g)

#### pimienta negra

1/8 cdita, molido (0g)

Para las 2 comidas:

#### ajo, cortado en cubitos

1 diente (3g)

#### espinaca fresca

8 taza(s) (240g)

#### aceite de oliva

1 cda (mL)

#### sal

1/4 cdita (2g)

#### pimienta negra

1/4 cdita, molido (1g)

1. Calienta el aceite en la sartén a fuego medio.
2. Añade el ajo y saltea durante uno o dos minutos hasta que desprenda aroma.
3. A fuego alto, añade las espinacas, la sal y la pimienta y remueve rápidamente hasta que las espinacas se hayan marchitado.
4. Servir.

## Cena 3 [🔗](#)

Comer los día 4

### Pollo con miel y mostaza

10 onza (oz) - 547 kcal ● 65g protein ● 16g fat ● 35g carbs ● 1g fiber



Rinde 10 onza (oz)

#### **mostaza Dijon**

2 cucharada (31g)

#### **miel**

2 cucharada (42g)

#### **aceite**

1/2 cda (mL)

#### **pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda**

10 oz (284g)

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 salsa de miel y mostaza sobre el pollo y dale la vuelta unas cuantas veces hasta que el pollo esté bien cubierto.
5. Retira de la sartén y 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.

## Cena 4 [🔗](#)

Comer los día 5 y día 6

### Tomates cherry

12 tomates cherry - 42 kcal ● 2g protein ● 0g fat ● 6g carbs ● 2g fiber



Translation missing:  
es.for\_single\_meal

#### tomates

12 tomates cherry (204g)

Para las 2 comidas:

#### tomates

24 tomates cherry (408g)

1. Enjuaga los tomates, retira los tallos y sirve.

### Zoodles de pollo al limón y ajo

402 kcal ● 48g protein ● 20g fat ● 6g carbs ● 2g fiber



Translation missing:  
es.for\_single\_meal

#### calabacín, cortado en espiral

3/4 mediana (147g)

#### pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda, cortado en trozos del tamaño de un bocado

1/2 lbs (202g)

#### aceite

3/8 cda (mL)

#### jugo de limón

3/4 cda (mL)

#### polvo de cebolla

1/6 cdita (0g)

#### ajo en polvo

1/6 cdita (1g)

#### ajo, finamente picado

2 1/4 diente(s) (7g)

#### mantequilla

3/4 cda (11g)

Para las 2 comidas:

#### calabacín, cortado en espiral

1 1/2 mediana (294g)

#### pechuga de pollo sin piel ni hueso, cruda, cortado en trozos del tamaño de un bocado

14 1/2 oz (403g)

#### aceite

3/4 cda (mL)

#### jugo de limón

1 1/2 cda (mL)

#### polvo de cebolla

3/8 cdita (1g)

#### ajo en polvo

3/8 cdita (1g)

#### ajo, finamente picado

4 1/2 diente(s) (14g)

#### mantequilla

1 1/2 cda (21g)

1. Haz espiral con los calabacines, espolvorea un poco de sal sobre los zoodles y colócalos entre toallas para absorber el exceso de humedad. Reserva.
2. En una cacerola pequeña, cocina la mantequilla y el ajo 1-2 minutos. Añade el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el jugo de limón y una pizca de sal. Cuando esté integrado, apaga el fuego y reserva la salsa.
3. Calienta aceite en una sartén a fuego medio y añade el pollo. Remueve de vez en cuando y cocina hasta que esté dorado y ya no esté rosado por dentro.
4. Vierte aproximadamente la mitad de la salsa en la sartén y remueve para cubrir el pollo. Traslada el pollo a un plato y reserva.
5. Añade los zoodles a la sartén con la salsa restante y saltea un par de minutos hasta que los zoodles se ablanden.
6. Sirve los zoodles con el pollo en un bol.

Almendras tostadas



1/8 taza(s) - 111 kcal ● 4g protein ● 9g fat ● 2g carbs ● 2g fiber



Translation missing:  
es.for\_single\_meal

#### almendras

2 cucharada, entera (18g)

Para las 2 comidas:

#### almendras

4 cucharada, entera (36g)

1. La receta no tiene instrucciones.

## Cena 5 [🔗](#)

Comer los día 7

### Bol de cerdo, brócoli y batata

499 kcal ● 59g protein ● 12g fat ● 29g carbs ● 8g fiber



#### aceite de oliva

1 1/2 cdita (mL)

#### solomillo de cerdo, crudo, cortado en cubos del tamaño de un bocado

1/2 lbs (255g)

#### pimienta negra

1/6 cdita, molido (0g)

#### sal

1/6 cdita (1g)

#### brócoli congelado

3/8 paquete (107g)

#### batatas, cortado en cubos del tamaño de un bocado

3/4 batata, 12,5 cm de largo (158g)

#### pimentón (paprika)

1/6 cdita (0g)

1. Precaliente el horno a 400 F (200 C)
2. En un bol pequeño añada la sal, la pimienta, el pimentón y la mitad del aceite de oliva. Mezcle hasta integrar.
3. Use la mezcla para cubrir las batatas.
4. Extienda las batatas en una bandeja de horno en una capa uniforme. Hornee durante 20 minutos.
5. Mientras tanto, caliente el aceite de oliva restante en una sartén grande a fuego medio-alto. Añada el cerdo. Cocine de 6 a 10 minutos o hasta que esté hecho, removiendo con frecuencia. Reserve.
6. Prepare el brócoli según las indicaciones del envase.
7. Una vez que todos los ingredientes estén listos, reúna el cerdo, el brócoli y las batatas; mezcle (o manténgalos por separado, como prefiera). Sirva.



## Ensalada sencilla de col rizada

1 taza(s) - 55 kcal ● 1g protein ● 3g fat ● 5g carbs ● 1g fiber



Rinde 1 taza(s)

### **aderezo para ensaladas**

1 cda (mL)

### **kale (col rizada)**

1 taza, picada (40g)

1. Mezcla la col rizada con el aderezo de tu elección y sirve.