# Lunes

# Pan Tostado con queso crema y jamón

# Snack 1



# Ingredientes

- 1 1/2 cucharada sopera de Queso crema bajo en grasa
- 1 1 pieza de Pan Tostado Integral
- 1 1 pieza de Jamón de pavo

# Procedimiento

1. Untar el queso crema y agregar el Jamón encima.

# Lunes

# Pescado con ensalada y arroz

# Comida



# Ingredientes

- 2/3 de taza de Arroz salvaje cocido
- 1 1 pieza de Tostada de maíz horneada
- 1 100 gramos de Filete de pescado
- 1 1 pieza de Jitomate
- 3 taza de Lechuga
- 1 1/3 de pieza de Aguacate madiano
- 1 1 taza de Pepino con cáscara rebanado
- 1 1/2 de cucharada sopera de Aderezo tipo cesar

# Procedimiento

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

Página 1/ 12

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

.



# Lunes

# Platon de piña y queso cottage

# Snack 2



# Ingredientes

- 1 1 taza de Piña picada
- 1 4 cucharada sopera de Queso cottage

# Procedimiento

- 1. Picar la piña y colocarla en un plato.
- 2. Agregar el queso cottage.

# Lunes Pan tostado con jamón Cena

# Ingredientes

- 1 1 taza de Espinacas
- 1 1/2 rebanadas de Pan integral
- 2 rebanada de Jamón de pavo

- 1 11/2 cucharada sopera de Queso cottage light
- 1 11/2 cucharada sopera de Aguacate

# Procedimiento

- 1. Tostar el pan.
- 2. Utilizar el queso cottage como sustituto de mayonesa.
- 3. Poner las espinacas y las rebanadas de jamón.
- 4. Poner por encima el guacamole y sazonar con pimienta al gusto.

# Martes Licuado de fresa con almendras

# Desayuno



# Ingredientes

- 1 1 taza de leche vegetal o leche light
- 1 cucharada cafetera de Miel de abeja
- 9 piezas medianas Fresas

1 12 pieza de Almendras

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

# FIT

# **Martes**

# Barrita de cereal y almendras

# Snack 1



# Ingredientes

3/4 de pieza de Barrita de cereal de 90 calorías

7 piezas de Almendras

# Procedimiento

1. Acompañar la barrita con almendras.

# Martes Comida

# Brochetas de pollo

# Ingredientes

1 1/2 taza de Cebolla blanca

- 1 1 taza de Pimiento fresco
- 1 1 pieza de Papa

- 1 1 1/2 cucharada cafetera de Aceite
- 4 cucharada cafetera de Ajonjoli
- 8 piezas de Jitomate cereza

1 60 gramos de Pechuga de pollo sin piel

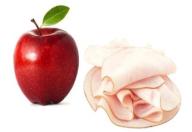
# Procedimiento

- 1. Cortar y lavar lo vegetales (pimiento, cebolla).
- 2. Cortar el pollo en cubos, después ir agregándolos al palillo junto con los vegetales.
- 3. En un comal o a la parrilla poner a cocer las brochetas.
- 4. Cortar la papa en rodajas y ponerlas a cocer.
- 5. Una ves listo, poner las rodajas de papa y encima las brochetas, espolvorear el ajonjoli.

# **Martes**

# Manzana y jamón de pechuga de pavo

# Snack 2



# Ingredientes

1 3/4 de pieza de manzana

2 rebanadas de jamón de pechuga de pavo

# Procedimiento

1. Consumir frescos.



Martes Carne con elote

Cena



# Ingredientes

- Salsa casera de jitomate al gusto 1/2 taza de Cebolla 1/2 taza de Elote
- 1 80 gramos de Milanesa de res

# Procedimiento

- 1. Cocinar la carne picada en un sartén junto con la cebolla.
- 2. Agregar la salsa y el elote.

# Miércoles Quesadillas italianas

# Desayuno



# Ingredientes

- 1 1/2 de cucharada de servir de Frijol molido
- 1 1/2 de cucharada sopera de Aguacate mediano
- 1 1 pieza de Tortilla de harina
- 1 1 pieza de Jitomate deshidratado

# Procedimiento

- 1) Picar el tomate deshidratado y mezclar con los frijoles. Untar sobre una tapa de la tortilla y sobre la otra colocar el aguacate y un poco de perejil. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
- 3) Cocinar la quesadilla en un sartén antiadherente por ambos lados.

# Miércoles Zanahoria con limón y chile

# Snack 1



# Ingredientes

- Limón, Tajín bajo en sodio, chamoy endulzado con Stevia o Splenda al gusto
- 3/4 taza de Zanahoria rallada
- 14 pieza de Cacahuate natural

# Procedimiento

1. Mezclar todos los ingredientes.



1 1/2 pieza de

### **Miércoles** Tacos de carne

# Comida



### Ingredientes

- 1 4 cucharadas sopera de Guacamole
- 3 piezas de Tortilla de maíz
- 1 1/2 de taza de Col cruda picada
  - Jitomate .
- 1 90 gramos de Milanesa de res

# Procedimiento

- 1. Cortar la milanesa en cubos y cocinar.
- 2. Rellenar las tortillas con la carne picada.
- 3. Acompañar con repollo, jitomate, aguacate y salsa casera sin aceite al gusto.

# **Miércoles**

# Palomitas caseras, uvas y cubitos de carne de cerdo

1 1/4 de taza de

# Snack 2



# Ingredientes

- 1 1/4 de taza de Uva
  - Palomitas sin grasa
- 30 gramos de Pierna de cerdo

1 1/4 de cucharada cafetera de Aceite

- 1) Preparar las palomitas con un poco de aceite.
- 2) Cortar la pierna de cerdo en cubitos.
- 3) Servir acompañado de uvas.

# **Miércoles**

# Sandwich turkey ranch

# Cena



# Ingredientes

- 1 1/2 taza de Germinado de alfalfa
  - romana
    - 2 piezas de pan de

1 1 Hoja de Lechuga

1 1 pieza de Jamon de pavo

- 1 2 rodajas de Tomate
- barra 45 Kcal
- 1 2 cucharada sopera de Aderezo ranch

15 gramos de Queso panela

- 1. Poner a calentar las piezas de pan en el comal.
- 2. Integrar los vegetales y aderezo.

# MARÍA GUADALUPE GONZALEZ GARCÍA



### Sándwich de huevo **Jueves**

# Desayuno



# Ingredientes

- 1 1/2 pieza de Jitomate bola
- 1 1 pieza de Clara de huevo
- 1 1 pieza de Huevo

- 1 1 cucharada sopera de guacamole
- 2 rebanadas de Pan integral (45 calorías por pieza)

# Procedimiento

- 1. Cocinar el huevo con jitomate en un sartén antiadherente.
- 2. Preparar el sándwich con el resto de los ingredientes.

# **Jueves** Piña con yogurt Snack 1



# Ingredientes

- 1 1/4 taza de Yogurt light
- 1 1/2 taza de Piña picada
- 1 2 pieza de Almendras

# Procedimiento

1. Mezclar la fruta con yogurt y espolvorear con almendras picadas.

# **Jueves Enchiladas suizas**

Comida

# Ingredientes

- 1 salsa verde casera al gusto
- 1 1/3 de pieza de aguacate
- 1 1 cucharada sopera de crema light

- 1 3 piezas de tortilla de maíz
- 90 gramos de pechuga de pollo desmenuzada

- 1. Desmenuzar la pechuga de pollo previamente cocida.
- 2. Suavizar las tortillas de maíz para formar las enchiladas con el pollo (se pueden dorar en el sartén sin aceite).
- 3. Agregar la salsa casera, crema y aguacate.



# **Jueves**

# Pan con queso crema, pera y canela

# Snack 2



### Ingredientes

- 1 canela en polvo al gusto
- 1 1/2 cucharada sopera de queso crema
- 1 1/2 cucharada cafetera de almendra fileteada

- 1 pieza de pan tostado integral de 50 calorías
- 20 gramos de pera finamente picada

### Procedimiento

- 1. Untar el queso crema sobre el pan.
- 2. Colocar encima las rebanadas de pera, posteriormente agregar la almedra y canela en polvo al gusto.

# Jueves

# **Omelette con queso**

# Cena



# Ingredientes

- 1 1/3 pieza de Aguacate
- 1 1/2 taza de Pico de gallo

1 60 gramos de Queso Oaxaca

1 taza de Espinacas

- 2 pieza de Claras de huevo
- light

# Procedimiento

- 1. Batir las claras de huevo con un tenedor y agregar el pico de gallo.
- 2. Pasar a un sartén y cocinar por ambos lados.
- 3. Rellenar con espinacas y queso.
- 4. Acompañar con aguacate.

# Viernes

# Quesadillas con frijoles

# Desayuno



# Ingredientes

- 1 1 cucharada de servir de Frijol molido
- 1 3/4 de cucharada sopera de Guacamole
- 3 piezas de Tortilla de maíz de 20 calorías

30 gramos de Queso Oaxaca light

- 1. Calentar las tortillas, poner queso Oaxaca para derretir y los frijoles.
- 2. Servir con guacamole.

# MARÍA GUADALUPE GONZALEZ GARCÍA



# **Viernes**

# Pan tostado con mantequilla de cacahuate

# Snack 1



# Ingredientes

- 1 1 pieza de Pan tostado integral de menos de 50 calorías
- 1 1/2 cucharada cafetera de Mantequilla de cacahuate

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

# **Viernes**

# Comida



- 1/4 de taza de Mezcla de verduras
- 78 gramos de Milanesa de res

Milanesa de res con espagueti

- 1 2 cucharadas sopera de Crema
- 1 1/4 de pieza de Chile poblano
- 1 1 taza de Espagueti integral cocido
- 1 2 cucharadas sopera de Leche Lala Light

# Procedimiento

Ingredientes

- 1) Preparar la milanesa a la plancha.
- 2) Cocer el chile poblano y licuar junto con la crema y la leche (condimentar al gusto).
- 3) Acompañar con verduras.

# **Viernes**

# Snack 2

# Arándanos, almendras y jícama

# Ingredientes

- 1 1/4 taza de Arándanos secos sin 1 1/2 taza de jícama 8 piezas de azúcar picada Almendras

# Procedimiento

1. Mezclar los ingredientes.

MARÍA GUADALUPE GONZALEZ GARCÍA



# Viernes

# Huevo con papas a la mexicana

# Cena



# Ingredientes

- 1 1/3 pieza de Aguacate 1 1/2 taza de Pico de gallo 1 1/2 pieza de Papa
- 1 1 pieza de Huevo 1 2 pieza de Claras de huevo

### Procedimiento

- 1. Cocinar la papa picada en un sartén, agregar el pico de gallo y huevo.
- 2. Acompañar con aguacate.

# Sábado Desayuno Ingredientes 1 1/4 de taza de Cebolla 1 1/2 de cucharada sopera de Guacamole 1 50 gramos de Queso panela 1 1 pieza de Tortilla de maíz 1 1/4 de taza de Fruta picada

# Procedimiento

- 1. Cortar el queso en cuadritos y licuar el tomate , guisar el queso con la salsa de tomate y la cebolla.
- 2. Dejar hervir.
- 3. Acompañar con tortilla y guacamole.

# Sábado Arándanos, almendras y jícama Snack 1



# Ingredientes

1 1/4 taza de Arándanos secos sin 1 1/2 taza de jícama 1 8 piezas de azúcar Almendras

# Procedimiento

1. Mezclar los ingredientes.



# Sábado

# Pescado al horno con verduras

# Comida



# Ingredientes

- 1 1/3 pieza de Aguacate
- 1 1/2 taza de Arroz
- 1 1 taza de Verduras al vapor

220 gramos de Filete de pescado

# Procedimiento

- 1. Colocar el filete de pescado en un refractario.
- 2. Servir las verduras por encima y condimentar al gusto.
- 3. Hornear por 20 minutos.
- 4. Acompañar con arroz y aguacate.

# Sábado

# Yogurt con mango y almendras

# Snack 2



# Ingredientes

- 1 1/4 de taza de Yogur light
- 1 1/2 pieza de Mango de manila
- 1 6 piezas de Almendras

# Procedimiento

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

# Sábado

# Pan tostado con frijoles y aguacate

# Cena



# Ingredientes

- 1 1/3 de pieza de Aguacate mediano
- 1 1/2 taza de Melon
- 1 1 cucharada de servir de Frijol molido

- 1 pieza de Jitomate
   guaje o saladet
- 2 rebanadas de Pan integral Natures own (40 calorías)

- 1. Tostar el pan.
- 2. Untar los frijoles.
- 3. Cortar las rebanadas de aguacate, jitomate y ponerlos en el pan.
- 4. Cortar el melón en cuadros.



# **Domingo**

# Sándwich de jamón y queso crema

# Desayuno



# Ingredientes

- 1 2 rebanada de Pan integral 40kcal
- 1 2 rebanada de Jamón de pavo
- 1 2 cucharada cafetera de Queso crema bajo en grasa

# Procedimiento

- 1. Tostar el pan y untar con queso crema.
- 2. Preparar el sándwich con jamón.

# **Domingo**

# Yogurt con manzana y crema de cacahuate

# Snack 1



# Ingredientes

- 1 1/4 pieza de Manzana verde golden
- 1 1 cucharada cafetera de Crema de cacahuate
- 1 2 1/2 cucharadas soperas de Yogurt griego

# Procedimiento

1. Mezclar la crema de cacahuate con el yogurt y la manzana.

# **Domingo**

# Comida



# Caldo de verduras con pollo

# Ingredientes

- 1 1/4 de taza de Arroz cocido
- 1 pieza de Calabacita alargada cruda
- 1 taza de Zanahoria

Aguacate madiano

1 77.5 gramos de

1 1/2 pieza de Chayote

- picada cruda
- 1 80 gramos de Pechuga de pollo sin piel cruda

1 1 pieza de Tortilla de

- 1. Poner a hervir agua, condimentar y cocinar las verduras.
- 2. Agregar el pollo desmenuzado y arroz.
- 3. Acompañar con aguacate y tortilla.



Domingo Pan con queso

Snack 2



Ingredientes

3/4 pieza de Jitomate 1 1 pieza de Pan integral 40kcal 1 40 gramos de Queso panela

Procedimiento

1. Colocar los ingredientes sobre el pan.

Club sandwich **Domingo** Cena Ingredientes 1 1 taza de Mezcla de 2 pieza de Pan 1 1 cucharada cafetera de Mayonesa verduras integral 1 1/4 de taza de Fruta 1 45 gramos de Milanesa de pollo picada 1) Armar el sándwich con la mayonesa, verduras, milanesa de pollo y el pan. 2) Acompañar con fruta picada.

Página 12/ 12

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