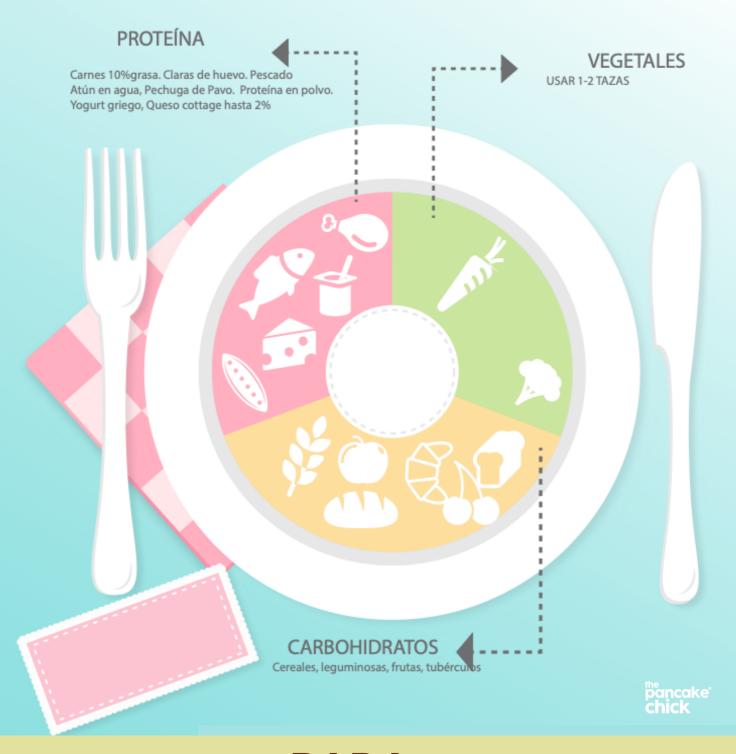
GUÍA BÁSICA CÓMO ARMAR UN PLATO BALANCEADO



PARA DESAYUNO ALMUERZO Y CENA

INSTRUCCIONES

Para armar el plato: Escoger uno de cada grupo y agregar vegetales.

Si queda con hambre pero NO HACE EJERCICIO: agregue extra prote y vegetales Si queda con hambre Y HACE EJERCICIO: agregue extra prote y 1 adicional de carbo

"LA PROTE"

Atún 1/2 taza

Seitan, carne de soya 1/2 taza
Prote en polvo 3/4 scoop
Huevo entero 2
Cualquier tipo de carne o pollo
cocinado sin grasa 1/2 taza
Pechuga de pavo o jamón light
70g
Queso cottage sin grasa 1/2
taza Salmón 1/2 taza
Tilapia 100 g
Yogurt griego natural o light
1/2 taza

NOTA: Ante la duda usa la palma de la mano como medida.

"EL CARBO"

Frutas 1 taza Arroz cocido 3/4 taza Frijoles, garbanzos lentejas 3/4 taza Yuca, papa, camote (cocido) 3/4 taza Pasta cocida 3/4 taza Frutas enteras (manzana, naranja, etc) 1 grande Gallo pinto 3/4 taza Plátano maduro cocido 3/4 taza Plátano verde 3/4 taza Banano 1 mediano Yogurt natural, light, leche de vaca o sustituto de soya: 1 taza

GRASA:

Aguacate 1/4 taza
Almendras, marañón, maní O
cualquier semilla 1/8 taza
Aceites (oliva, canola, coco,
etc.) 1.5 cditas
Mantequillas de maní,
almendra 2 cditas
Quesos (cualquiera) 1/8 taza

NOTA: si se usa carne con "gordito" o "piel" se debe omitir este grupo.

ACOMPAÑAR DE 1 TAZA DE VEGETALES

Hojas verdes, chile dulce, berenjena, zuchini, tomate, repollo, brocoli, cebolla, zanahoria, vainicas, palmito, alfalfa,chayote... puede ser en forma de batido o bien en ensaladas y picadillos

ALIMENTOS QUE "NO CUENTAN"

Bebidas sin azúcar, condimentos a base de hierbas, canela, sustituto de azúcar, gelatina light

GUÍA BÁSICA

CÓMO ARMAR MERIENDAS



(natural descremado)

¿CÓMO COMBINAR?



1 de cada grupo

NUNCA EN SENTIDO HORIZONTAL

LA BASE SIEMPRE DEBE ESTAR

EJEMPLOS



RECUERDA:

pancake chick

La base siempre es prote, y lo demás se agrega o ajusta de acuerdo al hambre, saciedad y gusto