

# Menú Semanal 1

## Lunes

Ensalada de pollo con palta

- Pechuga de pollo troceada
- 1 palta maduro pelado
- 1 manzana pelada
- 1/4 taza de apio
- 1/2 taza de cebolla
- Perejil o cilantro
- 2 cucharillas de limón
- Sal
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva

Corta la pechuga de pollo en trozos pequeños y sofríe en una sartén con un poco de aceite de oliva. Reserva. Trocea el aguacate, la manzana, el apio y la cebolla. Reserva. Coloca en un bol los trocitos de pollo, aguacate, manzana, apio y cebolla. Con la ayuda de un tenedor machaca el aguacate y mézclalo con el resto de ingredientes hasta formar una especie de pasta. Añade el perejil (o cilantro), el zumo de limón (o lima), la sal y la pimienta y mézclalo bien. Puedes añadir más zumo o incluso aceite de oliva si ves que está demasiado seco. Sirve acompañado de pan, pan tostado o algún tipo de hoja verde para ensalada, como lechuga, berros, verdolaga. Nota: puedes conservarlo en el frigorífico tapado con film transparente.

## Martes

Ensalada vegetal con carne

- Ingredientes (ensalada)
- 1 taza de fresas troceadas
  - 1 taza de manzana troceada
  - 1 taza de uvas en mitades
  - 1 taza de naranja troceada
  - 2 aguacates troceados
  - 1 taza de nueces
  - 1 taza de pechuga de pollo
  - 1 taza de tocino troceado
  - 1 taza de cebolla troceada
  - Queso rallado
  - Aceite de oliva
- Ingredientes (aderezo)
- 2 limones maduros
  - 4 dientes de ajo machacados
  - 1/2 taza de aceite de oliva
  - 1/4 taza de miel
  - 1 cucharilla de mostaza
  - Vino tinto
  - Sal

Elaboración (ensalada) Fríe en una sartén con aceite de oliva la pechuga de pollo y el tocino troceados. En un bol grande, mezcla el pollo y el tocino con el resto de ingredientes. Reserva. Elaboración (aderezo) Exprime los limones en un bol aparte y añade el ajo, el aceite de oliva, la miel, la mostaza, el vinagre y la sal. Si el gusto no te convence, añade más sal o miel para adaptarlo a tu paladar. Sirve la ensalada en platos individuales y deja que cada comensal se aliñe su ensalada con la cantidad de aderezo que desee.

## Miércoles

Tacos en base de tortillas y en base vegetal

- Tortillas integrales o Lechuga
- Carne molida
- Tomate
- Cebolla
- Palta

Sobre una tortilla integral coloque carne molida cocinada, vegetales, tomate, cebolla y un poco de palta. Puede preparar los tacos sobre 2 hojas grandes de lechuga, de este modo se reduce significativamente la cantidad de calorías.

## Jueves

Pastel de carote, brócoli o berenjenas

- Carote berenjenas o brócoli
- Huevo
- Jamón
- Queso

Coloque en una bandeja una fila de carotes o berenjenas cortados en rodajas o brócoli cocido picado. Cubra esta capa con huevo, coloque jamón, vegetales y queso rallado. Cubra nuevamente con carotes, berenjenas o brócoli, De este modo coloque capas hasta formar un pastel del tamaño que le agrade y hornee.

## Viernes

Llusp'ichi

- 1/2 kg de trigo pelado
- 1/2 kg de papas
- 1/4 kg carne de res
- Cuerito de cerdo un pedazo
- 2 cucharas de colorante rojo
- 1/2 taza de habas
- 1/4 taza de arvejas
- 2 cebollas medianas
- 1 zanahoria rallada
- 2 ramitas de perejil picado
- 2 dientes de ajo molidos
- 1/4 cucharilla de comino
- 4 cucharas de aceite
- 6 litros de agua
- Sal a gusto
- 1 cuchara de perejil picado

Remojar el trigo pelado noche antes. Al día siguiente lavar en varias aguas, retirando la tierra y piedrecillas. Poner al fuego una olla con el agua. Cuando empiece a hervir añadir las carne de res, el cuerillo de cerdo y el trigo. Aparte calentar el aceite en la sartén en el fuego y sofreír la cebolla con el ajo. Dejando dorar, incorporar el comino, el perejil, la zanahoria, el colorante y las arvejas. Añadir este ahogado a la olla y dejar cocer. Mover continuamente para que no se pegue al fondo de la olla, hasta que las carnes estén suaves y el trigo reviente, luego incorporar las papas, las habas. Sazonar con la sal y el orégano, al final si está muy líquido añadir un poco de harina diluida en agua sin grumos. Dejar cocer las papas y retirar del fuego. Servir caliente.

## Sábado

Ensalada Cesar

- Verduras
- Huevo
- Queso
- Jamón o enrollado de pollo
- Aceitunas
- Carne en trocitos de pollo
- Salsa cesar light

Mezcle las verduras de su preferencia con huevos, queso en cuadrados, jamón o enrollado de pollo, aceitunas y carne en trocitos o pollo desmenuzado, coloque salsa cesar light (de cualquier marca) para decorar y sazonar.

## Menú Semanal 2

<b>Lunes</b> Silpancho	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Carne en filetes</li><li>■ 1 taza de arroz graneado</li><li>■ 4 papas cocidas</li><li>■ 4 huevos</li><li>■ Tomate, Cebolla y Locoto</li><li>■ Pan molido</li><li>■ Vinagre, Aceite</li><li>■ Sal y Pimienta</li></ul>	Sazonar la carne con sal y pimienta y adelgazar con el pan molido hasta que quede como un asado grande y delgado, se debe agregar pan molido constantemente y suficiente para que la carne no se rompa con los golpes. Freír las papas previamente cocidas y cortadas en rodajas, los huevos y la carne apanada. Picar el tomate, la cebolla y el locoto en cuadritos chicos; mezclar y sazonar con sal, pimienta y vinagre. Servir en un plato poniendo una cama de arroz, distribuir unas cuantas papas, encima poner la carne, el huevo frito y decorar con la salsa cruda.
<b>Martes</b> Albóndigas rellenas	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Albóndigas de res o atún</li><li>■ Salvado de trigo</li><li>■ Jamón</li><li>■ Queso</li><li>■ Huevo</li></ul>	Prepare las albóndigas tal como sabe hacerlas, solo que, en vez de usar pan molido, utilice salvado de trigo o de avena muy bien molidos (si la marca que compro no viene bien molida, licue el salvado en seco hasta que se parezca a la harina). Haga un hueco en la albóndiga y rellene con queso y jamón picados en forma fina, cocinarlos en aceite. Aplane la preparación sin rellenar y tendrás unas agradables hamburguesas dietéticas. Use poco huevo para no requerir mucho salvado ya que este al ser cocidos tiende a endurecerse. Puede probar la misma preparación en base a atún al agua.
<b>Miércoles</b> Pique Macho	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 1 Kg de carne de res</li><li>■ 1/2 kilo de salchichas</li><li>■ 8 papas medianas</li><li>■ 4 cebollas picadas tipo pluma</li><li>■ 2 tomates medianos</li><li>■ 2 locotos picados</li><li>■ 1 cda. de pimienta molida</li><li>■ 1 pisca de comino molido</li><li>■ 2 cucharaditas de sal</li><li>■ Ajo molido (opcional)</li><li>■ 3 huevos cocidos</li><li>■ 1 1/2 taza de aceite para freír</li></ul>	Cortar la carne en dados pequeños y condimentarla con sal, ajo, pimienta y comino a gusto. Freír la carne tapando la cacerola para obtener una carne jugosa. Aparte, freír las salchichas cortadas en rodajas. Pelar y cortar las papas en bastones y freírlas en aceite caliente. Mezclar la carne, las papas fritas y las salchichas. Servir adornando con el locoto crudo picado en tiras largas, los huevos duros, la cebolla y el tomate.
<b>Jueves</b> Ensalada caprese con pollo	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Bolitas de mozzarella marinadas</li><li>■ Pechuga de pollo</li><li>■ Tomates cherry</li><li>■ Pimienta molida</li><li>■ Sal</li><li>■ Aceite de oliva</li></ul>	Saca las bolitas de mozzarella de su marinada y vierte la mitad de la marinada en un bol. Coloca el pollo en el bol con marinada, sazona con sal y pimienta y déjalo reposar durante 1 hora a temperatura ambiente. Corta las bolitas de mozzarella, ponlas en un bol aparte y añade la otra mitad de marinada. Reserva. Añade los tomates cherry al bol de la mozzarella y sazona con sal y pimienta. Reserva. Cocina la pechuga de pollo a la plancha dejando que se tueste un poco y córtala en pequeños cubos. Añade los trocitos de pollo al bol con la mozzarella y los tomates, mezcla y sirve.
<b>Viernes</b> Ensalada de brócoli y manzana	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 2 tazas de de brócoli</li><li>■ 1 manzana pelada en cubitos</li><li>■ Nueces tostadas y troceadas</li><li>■ Fruta deshidratada</li><li>■ 3 lonchas de tocino</li><li>■ 1 cucharilla de miel</li><li>■ Vinagre</li><li>■ 1/2 taza de mayonesa</li><li>■ Sal</li><li>■ Pimienta</li><li>■ Aceite de oliva</li></ul>	Trocea el tocino y cocínelo a la plancha con unas gotas de aceite de oliva. Reserva. Introduce el brócoli en agua hirviendo durante un minuto y enfríalo bajo el grifo. Escurre y reserva. Coloca en un bol el brócoli, la manzana, las nueces, la fruta deshidratada y el tocino. Reserva. En otro bol, mezcla la miel, el vinagre y la mayonesa hasta conseguir un aderezo de consistencia suave. Sazona el aderezo con sal y pimienta. Añade el aderezo al bol con el brócoli y el resto de ingredientes y mezcla bien. Nota: puedes ajustar las cantidades de ingredientes usados para el aderezo según tus gustos.
<b>Sábado</b> Ensalada de tomate, tocino y aguacate	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 1 aguacate maduro</li><li>■ 1 tomate</li><li>■ 2 huevos cocidos</li><li>■ 3 lonchas de tocino</li><li>■ Sal</li><li>■ Pimienta</li><li>■ Zumo de limón</li><li>■ Aceite de oliva</li></ul>	Cocina el tocino a la plancha con unas gotas de aceite de oliva y córtalo en trozos muy pequeños. Reserva. Trocea el aguacate, los huevos y el tomate. Reserva. Exprime uno o dos gajos de limón para obtener el zumo. Coloca el aguacate, los huevos, el tomate y el tocino en un bol. Sazona con sal y pimienta y añade el zumo de limón. Mézclalo todo bien y sirve.

## Menú Semanal 3

<b>Lunes</b> Atún con cebollines	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1/2 lata de atún</li><li>▪ 1 manojo de cebollin picado</li><li>▪ 1 manojo de perejil picado</li><li>▪ Mayonesa light</li><li>▪ Lechuga</li></ul>	Mezcla media lata de atún al agua con los cebollines picados a gusto (recomendable una cantidad generosa). Agregar perejil picado a gusto (para un sabor potente se recomienda una buena cantidad) y mayonesa light. Mezclar todos los ingredientes, servir sobre una hoja de lechuga y acompañar con otros vegetales.
<b>Martes</b> Sopa de maní	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 6 nudos de carne de vaca</li><li>▪ 1 cuchara de sal molida</li><li>▪ 6 papas</li><li>▪ 1/2 taza de arvejas</li><li>▪ 1/2 taza de habas verdes</li><li>▪ 1 taza de maní molido</li><li>▪ 3 litros de agua para cocer la carne</li><li>▪ 1 taza de cebolla</li><li>▪ 1/2 taza de tomate</li><li>▪ 1 cucharilla de comino</li><li>▪ 2 dientes de ajo</li><li>▪ 1 cuchara de perejil</li><li>▪ 1 1/2 cuchara de ají amarillo molido</li></ul>	Parta las papas peladas en cuatro, pele las arvejas, pique la cebolla menuda y el tomate pelado. Fría la cebolla en el aceite. En una olla ponga al fuego los 3 litros de agua. Antes que empiece a hervir, agréguele la carne. Deje dar un hervor y ponga la sal, el tomate, la cebolla, el comino, el orégano, el ají y el ajo retostados en aceite. Luego agregue el maní molido. Deje cocer hasta que la carne quede blanda y cocida. Agregue las habas, las arvejas y las papas. Cocine hasta que estén suaves. Sirva en plato hondo, con un pedazo de carne y adorne con el perejil.
<b>Miércoles</b> Ensalada de coliflor	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1/2 cabeza de coliflor</li><li>▪ 1/4 cebolla</li><li>▪ 2 tallos de apio</li><li>▪ 2 huevos cocidos</li><li>▪ Pepinillos</li><li>▪ Mayonesa (mejor casera)</li><li>▪ 1 diente de ajo machacado</li><li>▪ 1 cucharilla de mostaza</li><li>▪ Pimienta negra</li></ul>	Corta la coliflor en cogollos y cuécela en una olla a presión. Ten cuidado de no cocerla demasiado para que no quede como una pasta. Una vez cocida, escúrrela y enfríala bajo el grifo. Sécala bien y ponla sobre papel de cocina absorbente para secarla aún más. Reserva. Trocea la cebolla, el apio, los huevos y los pepinillos y reserva. Desmenuza la coliflor en un bol y añade el resto de ingredientes, incluidos la mayonesa, el ajo, la mostaza y la pimienta. Mezcla todo bien y sirve.
<b>Jueves</b> Jak'a lawa	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1/2 Kg carne de res</li><li>▪ 1/2 Kg de papas</li><li>▪ 5 litros de caldo</li><li>▪ 4 choclos molidos</li><li>▪ 2 cebollas picadas</li><li>▪ 5 dientes de ajo molidos</li><li>▪ 1 tomate picado</li><li>▪ 1 zanahoria rallada</li><li>▪ 1 nabo pequeño rallado</li><li>▪ 2 ramitas de perejil</li><li>▪ 2 ajíes rojo molidos</li><li>▪ 1/4 cucharilla de comino</li><li>▪ 1/2 taza de habas</li><li>▪ 1/4 taza de arvejas</li><li>▪ 1 cuchara de perejil</li><li>▪ Queso raspado</li></ul>	1. Poner en una olla el agua al fuego, cuando empiece a hervir añadir la carne. 2. Aparte, calentar el aceite en la sartén, sofreír la cebolla con el ajo hasta que doren, incorporar, el comino, el tomate, la zanahoria, el perejil y el ají, mezclar y seguir cocinando. 3. Vaciar en la olla donde se están cocinando las carnes el ahogado junto con las arvejas, dejar cocer 30 minutos. 4. Añadir las papas, las habas, el choclo molido, el orégano y la sal, sin dejar de mover hasta que vuelva a hervir y estén cocidas las papas. 5. Lo típico es servir en platos de barro (cerámica) con cucharas de palo (madera) echando encima perejil picado y queso rallado.
<b>Viernes</b> Berenjenas rebozadas	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Berenjenas</li><li>▪ Huevo</li><li>▪ Sal</li><li>▪ Pimienta</li><li>▪ Aceite de oliva</li></ul>	Corte las berenjenas en lonjas y úntelas en una preparación que incluya huevo, sal y una pizca de pimienta, cocínelas en un poco de aceite de oliva o en aerosol.
<b>Sábado</b> Sopa de papaliza	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1/2 Kilo de costilla de res</li><li>▪ 1 Pedazo de charque</li><li>▪ 3 Tazas de papalisa cocida y machucada</li><li>▪ 3 Cucharadas de aceite</li><li>▪ 1/2 Taza de habas</li><li>▪ 1/2 Taza de arvejas</li><li>▪ 1 Cebolla</li><li>▪ 2 Ramas de hierba buena</li><li>▪ 3 Papas</li><li>▪ Sal a gusto</li><li>▪ 2 Litros de agua</li></ul>	Pon los dos litros de agua en una olla y hazla hervir. Cuando este en plena ebullición agrégale la carne de res y la charque. Déjalas cocer a fuego moderado. En una sartén calienta un poco el aceite y refrié la papalisa, agrega las arvejas, las habas y la cebolla picada a la pluma. Pon la papalisa en el caldo donde se esta cociendo la carne y déjala cocer muy bien. Desde que la papalisa este cocida agrega las papas peladas y el resto en el sartén. Espera a que todo haya cocido muy bien para sazonar con sal y servir con hierba buena picada fina encima para adornar.

## Menú Semanal 4

<b>Lunes</b> Revuelto de carne	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1 kg carne molida</li><li>▪ 4 papas</li><li>▪ 2 zanahorias</li><li>▪ 3 huevos</li><li>▪ 1 taza arvejas</li><li>▪ 1 cucharilla de sal</li><li>▪ pizca de pimienta</li><li>▪ pizca de comino</li><li>▪ 2 dientes de ajo</li><li>▪ 1 cebolla</li><li>▪ 1 taza de arroz</li><li>▪ Aceite</li></ul>	Primeramente freír las papitas así como si estuviera preparando papas fritas, la mejor manera de poderles escurrir el aceite sobrante es poner papel toalla o papel sabana en la fuente que utilizaremos para poner nuestras papitas fritas. Seguidamente picamos nuestra cebollita en cubitos así como los dientes de ajo, estos dos juntos los ponemos a sofreír en una cucharadita de aceite caliente, una vez que estén transparentes sacarlos en un platillo. Poner a calentar nuevamente la sartén esta vez con dos cucharaditas de aceite, una vez caliente poner la carne y aplastarla con la cuchara de palito, condimentamos nuestra carne al gusto, con la sal, comino y pimienta, si quiere puede añadirle una pizca de orégano también añadir la zanahoria y arvejas , esperar a freír muy bien la carne. Una vez frita, añadir la cebollita y el ajo, mezclar y también añadir las papas fritas, mezclar nuevamente hasta que los ingredientes estén uniformemente mezclados , entonces añadir los tres huevos cubriendo el sartén y todos los ingredientes. Servir con arroz graneado.
<b>Martes</b> Ensalada verde	<p>Ingredientes (ensalada)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Espinacas y otras verduras</li><li>▪ 1 aguacate</li><li>▪ 1 manzana</li><li>▪ Tomates cherry</li><li>▪ 2 huevos cocidos</li><li>▪ 4 lonchas de tocino</li><li>▪ Un puñado de nueces</li><li>▪ Aceite de oliva</li></ul> <p>Ingredientes (aderezo)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Zumos de medio limón</li><li>▪ 2 cucharadas de mostaza</li><li>▪ 2 cucharadas de aceite de oliva</li><li>▪ 1 cucharada de vinagre</li><li>▪ 1 diente de ajo picado</li></ul>	Cocina el tocino a la plancha con unas gotas de aceite de oliva. Córdalo en trocitos y reserva. Corta el aguacate, la manzana, los tomates y los huevos en trocitos. Reserva. En un bol, coloca primero las espinacas y el resto de verduras verdes al fondo y añade los ingredientes restantes encima. Reserva. Mezcla todos los ingredientes mencionados para el aderezo y mézclalo bien. Añade el aderezo al bol de la ensalada y remueve para que empape bien.
<b>Miércoles</b> Ensalada de pollo	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 2 tazas de pollo troceado</li><li>▪ 1 taza de uvas rojas (u otro tipo) cortadas a la mitad</li><li>▪ 2 huevos cocidos y troceados</li><li>▪ Mayonesa (mejor casera)</li><li>▪ Un poquito de eneldo fresco</li><li>▪ 1 diente de ajo picado</li><li>▪ Sal</li><li>▪ Pimienta</li></ul>	Frie el pollo en una sartén con aceite de oliva. Reserva. En un bol, coloca el pollo, añade el resto de ingredientes y mezcla bien. Nota: puedes conservarlo en el frigorífico tapado con film transparente.
<b>Jueves</b> Ensalada de col rizada	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 2 tazas de col rizada troceada y sin nervios</li><li>▪ 1 taza de col roja troceada</li><li>▪ 1 taza de zanahoria rallada</li><li>▪ 2 manzanas ralladas y sin pelar</li><li>▪ Un puñado de pipas peladas</li><li>▪ Aceite de oliva</li><li>▪ Vinagre de sidra de manzana</li><li>▪ Sal</li><li>▪ Pimienta molida</li><li>▪ Tomillo seco</li></ul>	En un pequeño bol, mezcla el aceite de oliva, el vinagre, la sal, la pimienta y el tomillo. Reserva. En un bol más grande, coloca la col rizada, la col, las zanahorias y las manzanas. Añade el aderezo hecho con el aceite de oliva y el resto de ingredientes al bol de la col rizada y remueve. Cubre el bol con film transparente y déjalo reposar entre 30 y 45 minutos para que la col rizada se ablande. Pon la ensalada en el grifo durante un ratito para que se enfríe y justo antes de servir, añade las pipas de girasol por encima.
<b>Viernes</b> Ensalada de pollo con mango y aguacate	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Lechuga</li><li>▪ 2 tazas de pollo desmenuzado</li><li>▪ 1 mango pelado</li><li>▪ 1 aguacate</li><li>▪ 1/2 cucharilla de chile en polvo</li><li>▪ 1/2 cucharilla de comino</li><li>▪ Sal</li><li>▪ Pimienta</li></ul>	Coloca el pollo en bol con una pizca de agua para hidratarlo un poco y caliéntalo en el microondas durante un máximo de 15 segundos. Mezcla el pollo con el chile en polvo y el comino. Trocea la lechuga, el mango y el aguacate. Reserva. En un bol, mezcla el pollo con la lechuga y esparce por encima el mango y el aguacate. Sazona con sal y pimienta.
<b>Sábado</b> Ensalada de manzana y apio con mayonesa	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1/4 taza de mayonesa</li><li>▪ 3 cucharadas de vinagre</li><li>▪ 2 cucharadas de cebollín</li><li>▪ 2 manzanas verdes</li><li>▪ 10 tallos de apio</li><li>▪ sal y pimienta al gusto</li></ul>	Pica finamente el apio y corta las manzanas sin pelar en julianas muy finas Mezcla con el resto de los ingredientes Sazona con sal y pimienta Conserva en refrigeración hasta el momento de servir, ¡provecho!

## Menú Semanal 5

<b>Lunes</b> Ensalada mixta	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pechuga de pollo troceada</li><li>▪ 1 palta maduro pelado</li><li>▪ 1 manzana pelada</li><li>▪ 1/4 taza de apio</li><li>▪ 1/2 taza de cebolla</li><li>▪ Perejil o cilantro</li><li>▪ 2 cucharillas de limón</li><li>▪ Sal</li><li>▪ Pimienta negra molida</li><li>▪ Aceite de oliva</li></ul>	Mezcla repollo picado fino y manzana picada fina con cebolla y tomate en cuadros. Agregar sal y aceite a gusto, usa esta preparación para acompañar la carne de cualquier tipo cuidando de retirar la grasa de la misma pues la fruta mezclada con grasa es una inadecuada combinación.
<b>Martes</b> Pollo crocante	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1 taza de fresas troceadas</li><li>▪ 1 taza de manzana troceada</li><li>▪ 1 taza de uvas en mitades</li><li>▪ 1 taza de naranja troceada</li><li>▪ 2 aguacates troceados</li><li>▪ 1 taza de nueces</li><li>▪ 1 taza de pechuga de pollo</li><li>▪ 1 taza de tocino troceado</li><li>▪ 1 taza de cebolla troceada</li><li>▪ Queso rallado</li><li>▪ Aceite de oliva</li></ul>	Mezcle las galletas picadas (muy finamente) con la pimienta, el comino, la sal y las claras de huevo cubrir las presas de pollo y cocinarlas.
<b>Miércoles</b> Salteado de palmito	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tortillas integrales o Lechuga</li><li>▪ Carne molida</li><li>▪ Tomate</li><li>▪ Cebolla</li><li>▪ Palta</li></ul>	En el sartén con aceite en aerosol o aceite de oliva, colocar ajo, tomate y cebolla picados, seguidamente saltear estos ingredientes. Agregar repollo, rábano, acelga, palmito y jamón de pollo en cuadrados. Continuar salteando y finalmente agregar queso y orégano a la preparación.
<b>Jueves</b> Sopa de huevo	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Carote berenjenas o brócoli</li><li>▪ Huevo</li><li>▪ Jamón</li><li>▪ Queso</li></ul>	Freír verduras variadas (zanahoria, vainas, espinacas con una cantidad mayor de achojcha). Hervir con carne magra, colocar claras de huevos o huevo completo si está permitido en su sistema.
<b>Viernes</b> Souffle de espinacas	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1/2 kg de trigo pelado</li><li>▪ 1/2 kg de papas</li><li>▪ 1/4 kg carne de res</li><li>▪ Cuerito de cerdo un pedazo</li><li>▪ 2 cucharas de colorante rojo</li><li>▪ 1/2 taza de habas</li><li>▪ 1/4 taza de arvejas</li><li>▪ 2 cebollas medianas</li><li>▪ 1 zanahoria rallada</li><li>▪ 2 ramitas de perejil picado</li><li>▪ 2 dientes de ajo molidos</li><li>▪ 1/4 cucharilla de comino</li><li>▪ 4 cucharas de aceite</li><li>▪ 6 litros de agua</li><li>▪ Sal a gusto</li><li>▪ 1 cuchara de perejil picado</li></ul>	Mezcla una mano de espinacas picadas a corte fino con 4 claras de huevos, sal, 4 tiras de queso y Jamón (todo picado). Cocinar en la sartén con teflón recubierto con una capa delgada de aceite en aerosol tipo PAM o aceite de oliva.
<b>Sábado</b> Tortilla de atun	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Verduras</li><li>▪ Huevo</li><li>▪ Queso</li><li>▪ Jamón o enrollado de pollo</li><li>▪ Aceitunas</li><li>▪ Carne en trocitos de pollo</li><li>▪ Salsa cesar light</li></ul>	Mezclar 1 lata de atún al agua con 3 a 4 claras de huevo. Agregar hongos picados. Llevar al microondas hasta que la preparación se haga sólida alcanzando la consistencia de una tortilla.

## Postres

Crema cafe	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Yogurt natural</li><li>▪ Stevia</li><li>▪ Cda. Cafe</li></ul>	Mezcla de yogurt natural con una pizca de Stevia y 1 cucharada de café, Si desea un postre con mayor consistencia licua la preparación.
Gelatina de diversos sabores	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Gelatina sin sabor</li><li>▪ 1 sobre refresco de dieta tipo livean</li></ul>	Mezclar polvo de gelatina neutra (para litro) con 1 sobre de refresco en polvo de dieta tipo livean. Hacer la dilución habitual con agua caliente y fría, cuajar normalmente.
Jugo de frutas con crema	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fruta</li><li>▪ Crema para café sin sabor</li></ul>	Licua tu fruta favorita con crema para café (neutra o sin sabor), tipo Non Dairy Creamer.
Mousse de gelatina con crema	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Gelatina light</li><li>▪ Crema para café</li></ul>	Prepara la gelatina Light normalmente, coloca encima 2 cucharas de crema para café neutra o sin sabor (Non Dairy Creamer) diluidas previamente con 1 cuchara de agua.
Pomelo batido	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Jugo de pomelo</li><li>▪ Huevo</li><li>▪ Edulcorante o Stevia</li></ul>	Licuar 2 vasos de jugo de pomelo con 1 clara de huevo y una pizca de edulcorante artificial o Stevia.
Crema de huevos	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Huevo</li><li>▪ Polvo de refresco Livean</li></ul>	Batir claras de huevo (frías) a punto nieve. Agregar el polvo de refresco LIVEAN hasta obtener el sabor deseado (No precisa Stevia).
Huevos batidos	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Huevo</li><li>▪ Coca-Cola Zero</li></ul>	Batir claras de huevo (Frías) a punto nieve, agregar Stevia y luego Coca Cola Zero.
Budín de yogurt	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Gelatina dietética</li><li>▪ Gelatina sin sabor</li><li>▪ Yogurt</li><li>▪ Polvo de refresco livean</li><li>▪ Coco rallado</li></ul>	Mezclar polvo de gelatina dietética (para 1l.) con cucharilla de gelatina sin sabor. Agregar 2 vasos de agua caliente, 1 de agua fría y uno de yogurt previamente endulzado con el polvo LIVEAN, refrigerar, se puede colocar una delicada capa de coco rallado en la superficie. Una vez cuajado puede congelarse para obtener un helado cremoso.
Flan de yogurt	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Budín de yogurt</li><li>▪ Yogurt de frutilla</li><li>▪ Gelatina de cerezas</li><li>▪ Gelatina de cerezas</li></ul>	Hacer el budín de yogurt como indica la receta correspondiente. La variación radica en usar 2 vasos de agua caliente y 2 vasos de yogurt de frutilla. Entonces agreguemos a la preparación la gelatina de cerezas (ya cuajada), picada en cuadritos, volver a cuajar la receta ya completa.
Helado cremoso de frutilla	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1/2 litro de yogurt natural</li><li>▪ Polvo Livean</li><li>▪ 1/4 caja de frutillas</li><li>▪ 1/2 taza de leche deslactosada</li></ul>	Licuar 1/2 litro de yogurt natural con polvo LIVEAN (la cantidad necesaria para que el preparado tenga sabor intenso), agregar 1/4 caja de frutillas, 1/2 taza de leche deslactosada. Congelar batiendo de tiempo en tiempo para que la preparación no enhieles y quede cremosa.
Helado de piña	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Piña</li><li>▪ Hierba buena</li><li>▪ Polvo livean</li></ul>	Licuar 1 trozo de piña con agua y 4 hojas de hierbabuena. Mezclar con polvo LIVEAN (la cantidad necesaria para que el preparado tenga un sabor intenso). Batir a mano la preparación y congelar. Si desea puede tomarse como refresco agregando hielo.

## Acompañamientos para el té

Cupcakes dietéticos	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Cda. polvo de hornear</li><li>▪ Cda. canela en polvo</li><li>▪ 1 taza de linaza molida</li><li>▪ Stevia</li><li>▪ Huevo</li></ul>	Mezclar en una taza de porcelana $\frac{1}{2}$ cucharilla de polvo de hornear, $\frac{1}{2}$ cucharada de canela en polvo, $\frac{1}{4}$ taza de linaza molida y Stevia a gusto. Agregar 1 huevo entero hasta lograr una masa semisólida y colocar al microondas de 2 a 3 mín. El tiempo necesario para su cocción dependerá de cada microondas).
Pan dietético	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Cda. de polvo de hornear</li><li>▪ Cda. mantequilla</li><li>▪ Sal</li><li>▪ Huevo</li></ul>	Mezclar en un Tupper plástico 1 cucharilla de polvo para hornear, $\frac{1}{2}$ taza molida, 1 cucharilla de mantequilla y sal salud al 50 % a gusto. Agregar 1 huevo entero hasta lograr una masa semisólida y colocar al microondas de 2 a 3 mín. (el tiempo necesario para su cocción dependerá de cada microondas).
Humintas	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 12 unidades de choclo</li><li>▪ Albahaca seca</li><li>▪ Leche deslactosada light</li><li>▪ 5 Cds. aceite de oliva</li><li>▪ Canela molida</li><li>▪ Anís</li><li>▪ Sal</li><li>▪ Stevia</li></ul>	Licuar los granos de choclo (12 unidades si son pequeños o 6 si son grandes) junto con la albahaca seca. Si los choclos son muy secos o maduros agregar un poco de leche deslactosada light. Agregar a la preparación 5 cucharas de aceite de oliva o light más canela molida, anís, Stevia y/o sal. Batir y mezclar la preparación hasta que quede homogénea. Poner en la sartén previamente cubierta con una capa de aceite anti adherente de canola o con aceite de oliva. La preparación debe tener la altura de un dedo. Cocinar primero con fuego fuerte, luego a fuego lento. Cuando desprende se requiere dar la vuelta viendo que esté dorado. Terminar de cocer la preparación. Al retirarla es recomendable colocar la huminta en papel absorbente.
Panqueque de canela	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 6 claras de huevo</li><li>▪ 1 taza de avena</li><li>▪ Canela molida</li><li>▪ Stevia</li><li>▪ Aceite de oliva</li></ul>	Licuar 6 claras de huevo con 1 taza de avena, agregar una pizca de canela molida y Stevia. Cocinar el panqueque en la sartén precalentada con aceite anti adherente o un mínimo de aceite de oliva, al retirar de la sartén colocar en papel absorbente.