

MENÚ SEMANAL

Primera semana de
Noviembre

@gemma.delolmo

LUNES

COMIDA

Garbanzos con
tomate y verduras

CENA

Salmón con
espárragos y arroz

MARTES

COMIDA

Ñoquis con pavo y
verduras

CENA

Ensalada de
alubias

MIÉRCOLES

COMIDA

Tortilla de patata
+ escalivada

CENA

Dorada con
espárragos y arroz

JUEVES

COMIDA

Garbanzos con
tomate y verduras

CENA

Ensalada de
alubias

VIERNES

COMIDA

Ñoquis con pavo y
verduras

CENA

Tortilla de patata
+ escalivada

RECETAS





ÑOQUIS CON PAVO Y VERDURAS (THERMOMIX)

INGREDIENTES (4 raciones)

- 1 bolsa de ñoquis (500g)
- 400g de pechuga de pavo cortada en tiras
- 1 cebolla
- 1 calabacín
- 1 lata de champiñones en conserva (~100g)
- 1 puñado de queso parmesano
- Aceite, sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. En una sartén, saltea la pechuga de pavo en tiras y reserva
2. En el vaso, pon la cebolla y el calabacín en trozos grandes, y pica 5 seg / Vel 4.5
3. Sin poner el cubilete, sofríe 8 min / 120C / Vel 1
4. Mientras tanto, pon agua a hervir y cuece los ñoquis el tiempo que indique el paquete
5. Incorpora al sofrito el pavo reservado, los champiñones escurridos, y salpimenta al gusto. Mezcla 1 min / 100C / Giro inverso / Vel cuchara
6. Sirve con los ñoquis, y espolvorea parmesano por encima



GARBANZOS CON VERDURAS Y TOMATE

INGREDIENTES (2 raciones)

- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo
- 2 zanahorias
- 1 bote grande de garbanzos cocidos escurrido (400g)
- 200g de tomate frito
- Aceite, sal, pimienta y hierbas provenzales

PREPARACIÓN

1. Corta las verduras en tiras, colócalas en un recipiente apto para microondas. Tápalas y cocina 5 min a máxima potencia
2. En una sartén a fuego alto, calienta 2 cucharadas de aceite y saltea las verduras con los garbanzos a fuego alto
3. Añade el tomate frito, la sal, la pimienta y las hierbas provenzales, y saltea un par de minutos más



ENSALADA DE ALUBIAS

INGREDIENTES (2 raciones)

- 1 bote grande de alubias en conserva escurrido
- 1 pepino
- 1 tomate
- 1 aguacate
- 1 pimiento italiano
- 1 bolsa de queso en daditos
- Aliño al gusto

PREPARACIÓN

1. Corta todas las verduras en daditos, mezcla con las alubias y aliña