



El próximo 19 de diciembre tendrá lugar la final, con la elaboración y degustación de los menús en el Hospital de La Princesa

Los Hospitales de Getafe, Severo Ochoa, La Princesa y La Fuenfría, finalistas del concurso de cocina navideña Estrella Princesa

- El objetivo es poner en valor el trabajo de los profesionales de hostelería hospitalaria y servir de estímulo a su mejora constante
- Cada año, los hospitales del Servicio Madrileño de Salud sirven más de 7 millones de comidas

17 de diciembre de 2018.- La Comunidad de Madrid, a través del Hospital La Princesa, ha organizado el Segundo Concurso de Cocina Navideña Hospitalaria, que premiará el mejor menú navideño entre todos los hospitales del Servicio Madrileño de Salud.

El pasado viernes se reunió el jurado en la primera fase del concurso, presidido por el consejero de Sanidad, Enrique Ruiz Escudero; la jefa de servicio de Endocrinología del Hospital Príncipe de Asturias, Julia Álvarez Hernández; la presidenta de la Asociación de Pacientes AEPOVAC, Cecilia Salvador González; la presidenta del Colegio Profesional de Dietistas de Madrid, Lujan Soler Santoro; y el chef del Restaurante La Candela Restó, poseedor de una Estrella Michelín, Samy Ali.

Tras analizar los menús previstos por los hospitales de la región se han seleccionado cuatro finalistas: el Hospital de Getafe, que presentó un menú compuesto por gazpacho de mango y frutos de mar, timbal de cordero confitado acompañado de láminas de manzana de segundo plato y como postre milhojas navideñas; el menú del Hospital Severo Ochoa consistente en timbal de salmón ahumado, aguacate y queso de cabra para comenzar, carrillera de ternera a la miel con guarnición de patatas duquesa para continuar y bombones de queso con frambuesa; el Hospital La Princesa, con una propuesta de raviolis de calabacín, solomillo a la naranja y bizcocho borracho de manzana de postre; y, por último, el Hospital de La Fuenfría, cuyo menú está compuesto por ravioli de calabacín en salsa de pera y jengibre, delicia de bacalao sobre crema de piquillos y gambas y manzana al horno rellena con natillas.

El objetivo de esta actividad, en la que han participado en su primera fase 17 hospitales del Servicio Madrileño de Salud, es poner en valor el trabajo de los profesionales de cocina y hostelería de los hospitales madrileños, cuya labor es esencial para la recuperación de la salud de los pacientes. Y, al mismo tiempo,



Comunidad
de Madrid

Medios de Comunicación

servir como estímulo de mejora constante en el día a día de los profesionales de las cocinas de los hospitales madrileños.

Los equipos de cocina de los cuatro hospitales seleccionados en esta primera fase deberán elaborar los menús en la cocina del Hospital La Princesa el próximo miércoles 19 para la degustación y fallo del premio por parte del jurado. La cocina del hospital ganador recibirá el reconocimiento Estrella Princesa, hospital promotor y organizador del concurso.

En los hospitales de la Comunidad de Madrid se sirvieron el año pasado más de 7.250.000 comidas y cenas a los pacientes. Las dietas de los hospitales se ciñen a recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos y dietistas. El paciente puede elegir entre varios menús con la doble finalidad de que, además de comida saludable, tengan variedad en su alimentación. Todo esto siempre que el paciente, debido a su patología, no tenga una dieta específica.