

Estos complejos públicos competirán el próximo 17 de diciembre por el trofeo *Estrella Princesa*

Los hospitales de Fuenlabrada, La Princesa, Getafe y Santa Cristina competirán en la final del concurso de cocina hospitalaria navideña de la Comunidad de Madrid

- Al certamen Estrellita Princesa, que premia el mejor menú infantil, se han presentado tres centros del Servicio Madrileño de Salud con Servicio de Pediatría
- Los galardones han sido elaborados por pacientes del Hospital Universitario José Germain, especializado en salud mental

13 de diciembre de 2025.- Los hospitales públicos de la Comunidad de Madrid Fuenlabrada, Getafe, La Princesa y Santa Cristina competirán en la final de la IX edición del concurso de cocina hospitalaria navideña convocado por la Consejería de Sanidad. Los ganadores del certamen obtendrán la emblemática *Estrella Princesa*.

El pasado 4 de diciembre culminó la primera fase, en la que el jurado analizó las 11 candidaturas presentadas para el menú de adultos, todas ellas de recintos hospitalarios públicos del Servicio Madrileño de Salud (SERMAS). Las propuestas presentadas buscan hacer más atractivas las comidas y cenas de las dietas basales de los pacientes que permanecen ingresados durante estas fiestas.

El próximo miércoles 17 de diciembre cuatro equipos, compuestos cada uno por tres participantes, elaborarán en la cocina del complejo de La Princesa sus creaciones gastronómicas. Transcurridas las dos horas de las que disponen los aspirantes, los miembros del jurado degustarán los distintos platos. Ante ellos, tomarán la palabra los cocineros participantes, que explicarán su confección, en la que influyen tanto la tipología de los pacientes, según sus procesos y estancia media, como los informes nutricionales de los menús propuestos.

El Hospital de Fuenlabrada llega a la gran final con un timbal de ensaladilla de primero, seguido por rape con espárragos, verduras y almendras para terminar con una manzana asada rellena. La propuesta del de Getafe consiste en un cóctel de marisco con mahonesa de aguacate y piña, y un jarrete de ternera a baja temperatura con salsa de vino tinto y compota de manzana y, de postre, tiramisú invertido.

Por su parte, La Princesa, ganador en 2024, aspira de nuevo al triunfo con el siguiente menú: crema de marisco con langostinos y mejillones; guiso de cordero con setas y col y flan de chocolate blanco con almendra e *Intxaursaltsa*.

Santa Cristina, que también fue finalista el año pasado, buscará la victoria con su crema de setas con crujiente de queso y virutas de jamón, de primero; ternera rellena y puré de patatas, de segundo, y, para acabar, trufas de chocolate.

ESTRELLITA PRINCESA

El 17 de diciembre también se conocerá al ganador de la segunda edición del certamen *Estrellita Princesa*, que premia el mejor menú navideño hospitalario infantil. En esta ocasión, el Hospital Infantil Universitario Niño Jesús se medirá con los complejos La Paz y Severo Ochoa (Leganés).

Ambos trofeos son ideados y elaborados por pacientes de los talleres de rehabilitación del Hospital público Universitario José Germain, centro monográfico de Salud Mental. Están confeccionados en forja y madera.

Las dietas de los hospitales públicos de la Comunidad de Madrid se ciñen a recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos y dietistas para la llamada dieta basal, que también se han seguido en la propuesta de menús para este concurso.

Los menús participantes en los concursos *Estrella Princesa* y *Estrellita Princesa* se ofrecerán en sus respectivos hospitales en Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes.