

El consejero de Sanidad, Enrique Ruiz Escudero, ha entregado esta tarde el III Premio Estrella Princesa

El Hospital del Tajo gana el tercer concurso de cocina hospitalaria navideña de la Comunidad

- Los hospitales Dr. R. Lafora, la Princesa y Ramón y Cajal, finalistas de esta tercera edición de Estrella Princesa
- El menú ganador incluye ñoquis de verdura, conejo con setas y delicia de queso y manzana
- El galardón Estrella Princesa está elaborado por los pacientes del Instituto Psiquiátrico José Germain

11 de diciembre de 2019.- El Hospital del Tajo ha resultado ganador del tercer concurso de cocina hospitalaria navideña de los Hospitales de la red pública de la Comunidad de Madrid, un certamen organizado por el Gobierno regional, a través de la Consejería de Sanidad y del Hospital de La Princesa, en el que han participado 20 centros de la región. El consejero de Sanidad del Ejecutivo autonómico, Enrique Ruiz Escudero, ha entregado esta tarde el premio Estrella Princesa al equipo de cocina del Hospital del Tajo.

El premio ha sido entregado tras conocerse el fallo del jurado, presidido por el consejero de Sanidad, y que completan la presidenta de la Asociación de Pacientes AEPOVAC, Cecilia Salvador González, la presidenta del Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad de Madrid (Codinma), Luján Soler Santoro, y el chef del Restaurante Pristino, José David Fernández. Los cuatro equipos de cocina han elaborado su propuesta de menú en las cocinas del Hospital Universitario de la Princesa.

Los equipos de cocina de los cuatro hospitales finalistas han elaborado sus menús en presencia del jurado, que ha optado por el menú propuesto por el equipo de cocina del Hospital del Tajo, que ha concursado hasta esta fase final con ñoquis de verdura, conejo guisado con setas y calabaza y delicia ligera de queso y manzana.

Por su parte, el Hospital Universitario de La Princesa ha presentado un menú compuesto por timbal de berenjena y verduras con crema de pimiento, rape en salsa de gambas y berberechos como segundo y un postre de espuma de leche merengada con gelatina de fresa como postre.

El Hospital Dr. R. Lafora presentó un menú formado por un entrante de gulas a la bilbaína con gambas, timbal templado de langostinos con almejas, lima

confitada, yemas de espárragos y borraja al vapor en su espuma de mar de primer plato, brocheta de carré de cordero lechal relleno de molleja, ciruelas y piñones en su propia galas de segundo y pajaritas de almendras en su nido de caramelo con frutos del bisque de postre.

El menú del Hospital Ramón y Cajal estaba compuesto por un primero de col lombarda con reineta, pasas de corinto y piñones, lomos de bacalao con mousse de gambas y salsa de piquillo como segundo y Tarta Flor de Navidad como postre.

ESTÍMULO PARA MEJORAR

Con este certamen la Consejería de Sanidad quiere reconocer el trabajo que se desarrolla en las cocinas de los hospitales públicos, esencial para la recuperación de los pacientes ingresados, y como estímulo para la mejora constante de los profesionales de las cocinas, área en la que también juega un papel importante la humanización, como se ha podido ver en las propuestas en esta área que han presentado los participantes junto con sus menús navideños.

El trofeo para el ganador del concurso Estrella Princesa, los que reconocen a los tres finalistas y los recuerdos para los componentes de todos los equipos de cocina que han llegado a esta fase final han sido elaborados por los pacientes de terapia ocupacional del Instituto Psiquiátrico José Germain.

Se calcula que alrededor de 14.000 personas pasen las Navidades ingresadas en los hospitales públicos madrileños. Todos ellos disfrutarán de menús, adaptados cuando es necesario, especiales en Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes para hacer más agradable las estancia en el hospital en fechas tan especiales.

En los hospitales de la Comunidad de Madrid se sirvieron el año pasado más de 6 millones de 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 saludables y variados. Todo esto siempre que el paciente, debido a su patología, no deba tomar una dieta específica.