

El consejero de Sanidad ha hecho entrega Premio de la Gran Final de este concurso que cumple su sexta edición

El hospital público de Getafe, *Estrella Princesa 2022* al mejor menú navideño hospitalario de la Comunidad de Madrid

- Fuenlabrada, El Escorial y Virgen de La Poveda han resultado finalistas de este certamen
- Los pacientes del Hospital Universitario José Germain han elaborado los galardones que se han entregado

14 de diciembre de 2022.- El hospital público de Getafe de la Comunidad de Madrid ha sido elegido como el centro que ha elaborado el mejor menú del concurso de cocina navideña *Estrella Princesa*. El galardón ha sido entregado por el consejero de Sanidad, Enrique Ruiz Escudero, tras una ajustada deliberación del jurado, donde las cuatro propuestas presentadas han sido de un altísimo nivel.

El ganador de esta VI edición, organizada por la Consejería de Sanidad y el Hospital público Universitario de La Princesa, se compone de volcán de setas y paté con crujiente especiado al aroma de curry, merluza de Palamós con ajo blanco y *crumble* de almendras, y *trifle* de frutos rojos. Se trata de la composición más valorada de entre los cuatro finalistas, que previamente fueron seleccionados de entre los 16 menús que competían por este galardón.

El premio ha sido entregado tras conocerse el fallo del jurado, presidido por el consejero de Sanidad, y que han completado la directora general de Humanización y Atención al Paciente, María Dolores Moreno; la presidenta de la Asociación de Pacientes AEPOVAC, Cecilia Salvador González, y el cocinero del Hospital La Princesa, Ramón Álvarez González.

Los cuatro equipos han elaborado hoy sus propuestas en la cocina del Hospital Universitario de la Princesa desde las 12:30 horas, con un tiempo de realización de 120 minutos. Las otras tres finalistas estaban compuestas por milhojas de verduras rellenas de marisco con salsa americana, crujiente de bacalao sobre *parmentier* con confitura de pimientos y flan de turrón sobre *coulis* de frutos rojos, en el caso de El Escorial.

El Hospital de Fuenlabrada ha competido con una presentación compuesta de lombarda con pasas y frutos secos, seguida de merluza en salsa verde y para finalizar como postre con tarta de manzana. Y el menú del Virgen de la Poveda

ha sido *risotto* verde de rape con lascas de bacalao confitado, saquito de carrillada con verduritas de la huerta y torrija navideña con natillas de turrón, tierra de galleta y nube de coco.

ESTÍMULO PARA MEJORAR

Con este certamen, la Consejería de Sanidad reconoce el trabajo que se desarrolla en las cocinas de los hospitales públicos, que es esencial para la recuperación de los pacientes ingresados y como estímulo para la mejora constante de sus profesionales en este ámbito.

Un trabajo, tal y como ha recordado Ruiz Escudero, “silencioso y constante con millones de menús, de comidas y cenas, servidas al cabo del año en toda la red pública de hospitales de la Comunidad de Madrid”. Todos ellos se ciñen a las recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos y dietistas. El paciente puede elegir entre varias opciones saludables y variadas, siempre que, debido a su patología, no deba tomar una dieta específica.

El trofeo para el ganador del concurso *Estrella Princesa*, así como los 3 tenedores que reconocen a sendos finalistas, han sido elaborados por los pacientes de los talleres ocupaciones del Hospital Universitario José Germain.

Son miles las personas que pasan las Navidades ingresadas en los hospitales públicos madrileños y todos ellos disfrutarán de menús –adaptados cuando es necesario– especiales en Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes para hacer más agradable las estancias en fechas tan señaladas.