

El ganador se dará a conocer el 13 de diciembre, entre La Paz, Getafe, Virgen de la Poveda y el complejo que da nombre al galardón

Cuatro hospitales públicos de la Comunidad de Madrid llegan este año a la final del *Estrella Princesa*, el concurso de cocina navideña en el ámbito sanitario

- Este certamen subraya la importancia de la hostelería en estos centros y sirve de estímulo a la labor de los profesionales que realizan los menús para enfermos ingresados
- Las propuestas se ofrecerán en sus respectivos centros en fechas señaladas como Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes
- Los trofeos han sido elaborados por pacientes del Hospital público Universitario José Germain, especializado en salud mental

8 de diciembre de 2023.- Cuatro hospitales públicos de la Comunidad de Madrid han llegado este año a la final del *Estrella Princesa*, el concurso de cocina navideña en este ámbito que convoca la Consejería de Sanidad. El ganador será elegido entre La Paz de la capital, Getafe, Virgen de la Poveda (en Villa del Prado) y La Princesa, que llega este año a su séptima edición.

El pasado 1 de diciembre culminó la primera fase de la competición, en la que el jurado analizó las candidaturas presentadas. Seleccionar las mejores, de la que saldrá la vencedora, es una decisión compleja por el alto nivel de los menús participantes, que hacen más atractivas las comidas de las personas que se ven obligadas a permanecer ingresadas durante estas fiestas, siempre dentro de las características básicas de las dietas indicadas para ellos.

El próximo 13 de diciembre los equipos finalistas elaborarán sus propuestas ante los jueces en la cocina de La Princesa, disponiendo para ello de un tiempo máximo de dos horas. Al finalizar, los miembros del tribunal degustarán los distintos platos y escucharán a los chefs su confección, en la que influyen tanto la tipología de los pacientes como los informes nutricionales.

Desde La Paz, aspiran a llevarse el *Estrella Princesa* de 2023 con unas verduras asadas con bacalao ahumado y salsa Romesco, de primero; cordero glaseado con puré de batatas y chips de patatas, de segundo; y, para finalizar, crema de limón con mascarpone.

El Hospital de Getafe, que se alzó con el triunfo en 2022, acude en esta ocasión con unas milhojas de calabacín y mariscos; solomillo de cerdo acompañado con puré de manzana y frutos rojos, y tarta tres chocolates. Por su parte, Virgen de la Poveda apuesta por unos pimientos rellenos de espinacas, piñones y queso azul; canelones de lechazo con *velouté* de setas y parmesano, y milhojas de turrón. El anfitrión aspira a ganar con un menú compuesto por crema de alcachofas con virutas de jamón, seguido de bacalao club Ranero y, como postre, *crème brûlée* de naranja.

Las dietas de los hospitales se ciñen a recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos y nutricionistas en la conocida como dieta basal, que también se han seguido en los menús para este concurso, que se ofrecerán en sus respectivos centros en fechas señaladas como Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes.

ELABORACIÓN DE LOS TROFEOS

Los galardones *Estrella Princesa*, para el ganador y los tres finalistas, son elaborados en los talleres de rehabilitación del Hospital Universitario José Germain, centro monográfico de Salud Mental perteneciente a la red pública de la Comunidad de Madrid.

Están confeccionados en forja y madera, y tanto la creatividad, diseño y confección son obra de sus pacientes. Con este trabajo se les incentiva y motiva para darles, a través de estos trabajos de terapia ocupacional, una atención adecuada a su situación. Estas actividades se ofrecen en el centro ambulatorio de tratamiento y rehabilitación de problemas mentales graves que les facilitan su reinserción social y laboral.