

Los elegidos este año prepararán este miércoles sus menús en la cocina del centro anfitrión

Los hospitales públicos madrileños de Fuenlabrada, La Paz, La Princesa y Santa Cristina, finalistas del VIII concurso de cocina hospitalaria navideña

- Al certamen Estrellita Princesa, novedad de esta edición, se han presentado cuatro centros del Servicio Madrileño de Salud con servicio de Pediatría
- Pacientes del Hospital público José Germain de Leganés, especializado en salud mental, han confeccionado los trofeos

8 de diciembre de 2024.- Los hospitales públicos de la Comunidad de Madrid de La Paz, La Princesa y Santa Cristina, en la capital, y Fuenlabrada han logrado el pase a la final en la octava edición del concurso de cocina hospitalaria navideña convocado por la Consejería de Sanidad.

El pasado 5 de diciembre culminó la primera fase de la competición, en la que el jurado analizó las candidaturas presentadas, todas ellas de recintos hospitalarios del Servicio Madrileño de Salud (SERMAS). Seleccionar las mejores 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 en cada caso.

Este miércoles, los equipos finalistas, compuestos cada uno por tres participantes, elaborarán en la cocina de La Princesa sus propuestas, disponiendo para ello de dos horas. Al finalizar, los miembros del tribunal degustarán los distintos platos y escucharán a los chefs explicar su confección, en la que influyen tanto la tipología de los pacientes como los informes nutricionales.

Desde el Hospital de Fuenlabrada, participan en esta ocasión con un primero de piña con langostinos y salsa de albaricoque, seguido por raviolón de merluza con salmón en salsa mare nostrum y un bizcocho manchego. La Paz, ganador en la pasada edición y que compartió el premio también el año de la pandemia, elaborará tortellini rellenos de queso y espinacas con salsa americana de primero; medallones de solomillo en salsa de melocotón y parmentier de segundo, y un postre basado en una tarta de limón.



Comunidad
de Madrid

Por su parte, el hospital anfitrión, La Princesa, repite de nuevo como finalista y obtuvo galardón al igual que La Paz en 2020. En esta ocasión aspira a ganar con un menú compuesto por crema de boletus con virutas de jamón; carrilleras de ternera con ensalada de encurtidos, y panacota de turrón con lágrimas de sidra.

Santa Cristina, hospital de apoyo del servicio público madrileño y que este año celebra su centenario, se ha presentado por primera vez al certamen. Aspira a llevarse el *Estrella Princesa* de 2024 con una crema de calabaza con escabeche de setas; rape al jerez con arroz a banda y mayonesa de langostinos, y para finalizar rosconitos de Santa Cristina.

Los menús de los hospitales se ciñen a recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos para la llamada dieta basal, que también se han seguido en la propuesta para este año y que se ofrecerán en sus respectivos hospitales en fechas señaladas como Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes.

ESTRELLITA PRINCESA

Este año se han presentado once hospitales públicos al concurso de cocina hospitalaria navideña. De ellos, diez lo han hecho para lograr la *Estrella Princesa*, y cuatro para la primera edición del *Estrellita Princesa*, coincidiendo así tres hospitales en ambas categorías.

Este último galardón premiará los mejores menús pediátricos. El Niño Jesús de la capital sólo compite en esta categoría, al ser un centro exclusivamente para menores, junto a La Paz (Madrid) Puerta de Hierro Majadahonda y Severo Ochoa (Leganés), complejos sanitarios que concursan en ambos niveles.

ELABORACIÓN DE LOS TROFEOS

Todos los trofeos son elaborados por pacientes de los talleres de rehabilitación del Hospital José Germain de Leganés, centro monográfico de Salud Mental de la red pública de hospitales de la Comunidad de Madrid. Están confeccionados en forja y madera, y tanto la creatividad, diseño y confección son obra de estas personas. Estos trabajos de terapia ocupacional les motivan, al tiempo que contribuyen a una atención adecuada a su situación, evitando el estigma. Estas actividades se ofrecen en el centro ambulatorio de tratamiento y rehabilitación de problemas mentales graves que facilitan su reinserción social y laboral.