Comunidad de Madrid

Medios de Comunicación

El 14 de diciembre tendrá lugar la elaboración, degustación de los menús y fallo del ganador de este año en el Hospital de La Princesa

Los hospitales públicos 12 de Octubre, Cruz Roja, La Paz y Virgen de la Poveda, finalistas del quinto concurso de cocina navideña *Estrella Princesa*

- La quinta edición de este certamen pone en valor y sirve de estímulo al trabajo silencioso de estos profesionales de hostelería
- La cocina premiada recibirá el trofeo como mejor menú navideño del SERMAS, al que presentaron sus propuestas 17 centros

8 de diciembre de 2021.- Los hospitales públicos 12 de Octubre, Cruz Roja, La Paz y Virgen de la Poveda de la Comunidad de Madrid han resultado finalistas de la quinta edición del Concurso de Cocina Hospitalaria Navideña Estrella Princesa, que premiará al mejor menú navideño de 2021 entre todos los hospitales del Servicio Madrileño de Salud.

El pasado viernes tuvo lugar la primera fase del certamen, en la que fueron analizadas las 17 propuestas presentadas. La elección de los cuatro finalistas fue muy compleja debido al alto nivel demostrado y la implicación con los pacientes en la elaboración de novedosos proyectos que hacen más atractiva la gastronomía hospitalaria en fechas tan señaladas.

El Hospital Universitario 12 de Octubre ha preparado para el Día de Reyes un entrante de ensalada de langostinos con albahaca, crema de champiñón, seguida de carrillera de ternera con patatas a lo pobre y postre un carpaccio de piña con salsa de naranja. El Hospital Central de la Cruz Roja San José y Santa Adela ha elaborado pastel de cabracho dos salsas, magret de pato con salsa de frutos rojos y flor de avellana como postre.

Por su parte, el Hospital Universitario La Paz ha ideado un carpaccio de tomate con queso de cabra y anchoas aderezado con aceite de albahaca y sal rosa, seguido de rabo de toro al vino tinto de Madrid con arroz negro y rojo, para finalizar con una pannacotta con culis de frutos rojos y crumble.

Por último, el Hospital Virgen de la Poveda ha preparado una escalibada de verduras con bacalao confitado en aceite de ajo y miel, carrilleras al vino tinto "joven de Garnacha", puré de boniato y manzana, piñones y crujiente de puerro, y un cupcake light navideño de zanahoria crema de queso y almendra como postre.

El objetivo de esta actividad es poner en valor y servir de estímulo al trabajo que llevan a cabo los profesionales de cocina de los hospitales madrileños, cuya labor es esencial para la recuperación de la salud de los pacientes.

14 DE DICIEMBRE SE CELEBRA LA FINAL

Los equipos de cocina de los cuatro centros seleccionados en esta primera fase deberán elaborar los menús en la cocina del Hospital La Princesa el próximo 14 de diciembre, para la degustación y fallo del premio por parte del jurado, y dispondrán para ello de dos horas de tiempo. El proyecto ganador recibirá el reconocimiento *Estrella Princesa*, centro promotor y organizador del concurso junto al departamento de comunicación de la Consejería de Sanidad.

Las dietas de los hospitales se ciñen a recomendaciones equilibradas de endocrinólogos y especialistas. El paciente puede elegir entre varios menús con la doble finalidad de que, además de comida saludable, recibir una alimentación variada. Todo esto siempre que el paciente, debido a su patología, no reciba una nutrición específica.

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