

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

Los hospitales públicos El Escorial, Fuenlabrada, Getafe y Virgen de la Poveda, finalistas del concurso de cocina navideña *Estrella Princesa*

- Este certamen, que cumple su sexta edición, sirve de estímulo al trabajo de los profesionales de la hostelería hospitalaria
- El trofeo distingue al mejor menú elaborado por los centros del Servicio Madrileño de Salud

**10 de diciembre de 2022.-** La Comunidad de Madrid celebra un año más el Concurso de Cocina Hospitalaria Navideña *Estrella Princesa*, que este año cumple su sexta edición y cada año premia el mejor menú elaborado entre todos los hospitales del Servicio Madrileño de Salud. Este año los cuatro finalistas son los centros públicos Fuenlabrada, Getafe, El Escorial y Virgen de la Poveda, este último de la capital.

El pasado viernes 2 de diciembre tuvo lugar la primera fase del certamen, en la que el jurado analizó las 16 propuestas. Una decisión compleja por el alto nivel de las presentaciones, que hacen más atractiva la gastronomía hospitalaria en los días de Navidad, siempre dentro de los condicionantes obligados por una dieta de estas características.

Los menús seleccionados son, en el caso del hospital de El Escorial, 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 del de Fuenlabrada, está compuesto por lombarda con pasas y frutos secos, merluza en salsa verde y tarta de manzana.

Por su parte, el de Getafe plantea su volcán de setas y paté con crujiente especiado al aroma de curry, merluza de Palamós con ajo blanco y *crumble* de almendras y manzana y *trifle* de frutos rojos. Y la propuesta del Virgen de la Poveda es *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.

El objetivo de esta cita anual es destacar el trabajo de estos profesionales de cocina y hostelería, cuya labor es esencial, y que sirva de estímulo para la mejora constante del servicio que prestan.

El miércoles 14 de diciembre los equipos de cocina elaborarán los menús de forma simultánea en la cocina del Hospital público Universitario de La Princesa para la posterior degustación y decisión final del jurado. Para ello contarán con 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.

Los menús de los hospitales se ciñen a recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos y especialistas para la preparación de la llamada dieta basal, aspecto que también se ha tenido en cuenta en este certamen. Todos ellos se ofrecerán en sus respectivos centros a los pacientes en fechas señaladas de estas fiestas, como Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes.

### ELABORACIÓN DE LOS TROFEOS

Los galardones *Estrella Princesa*, para el ganador y los tres finalistas, son confeccionados y realizados en forja y madera por pacientes de los talleres ocupacionales del Hospital José Germain, centro monográfico de Salud Mental de la red pública de la Comunidad de Madrid.

De esta manera, se les incentiva y motiva para darles, a través de estos trabajos de terapia ocupacional, una atención adecuada a su situación, contribuyendo al mismo tiempo a evitar el estigma. Estos talleres que se ofrecen en el centro ambulatorio de tratamiento y rehabilitación de problemas mentales graves facilitan a estas personas su rehabilitación y reinserción social y laboral.