Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Crema de melón con jamón y queso, un plato fácil, nutritivo y delicioso para el anciano

19-09-2018

LAS RECETAS PARA MAYORES DE BEL FOODSERVICE

La *Crema de melón con jamón y crema de queso 'La Vaca que ríe fórmula plus'* combina los sabores típicos del conocido 'melón con jamón', en una elaboración fácil de preparar y de comer para el residente anciano. Con el añadido de la crema de queso, se convierte en un plato sabroso y nutritivo, muy recomendable para incorporar en la dieta de las personas mayores.

Esta original receta combina los sabores típicos del conocido 'melón con jamón', en una elaboración fácil de preparar y de comer para el residente anciano. Además, el melón es una fruta con cierta cantidad de vitamina C y betacarotenos, compuestos que se caracterizan por su acción antioxidante a nivel celular que, junto a la alta proporción de agua que ofrece esta fruta, resulta muy recomendable para incorporar en la dieta del anciano. Por su parte, la crema de queso La Vaca que ríe fórmula plus, es un producto ideado para la tercera edad, cuyo alto contenido en calcio, proteinas y vitamina D, hacen que este plato ligero, resulte muy nutritivo y con una textura cremosa, suave y deliciosa.

Image not found or type unknown

PROCESO DE ELABORACIÓN

Paso 1:
– Pelar y picar la cebolla y sofreir en una cazuela con aceite de oliva.
Paso 2:
– Cuando esté blanda y un poco dorada, añadir el melón cortado, el caldo de pollo y el agua. Salpimentar.
Paso 3:

– Hervir durante 10 minutos, añadir la crema de queso La Vaca que ríe fórmula plus y triturar todo hasta conseguir una crema ligera.
Paso 4:
– Dejar enfriar en el frigorífico.
Paso 5:
– Mientras, cortar el jamón serramo en dados pequeños.
Paso 6:
– Servir fresca o templada junto con los dados de jamón añadidos en la superficie.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Image not found or type unknown

ALÉRGENOS: gluten, leche y trazas de soja.

Todas las recetas de Bel Foodservice responden a las necesidades del sector de las colectividades (en este caso del segmento de residencias de las personas mayores) teniendo en cuenta:

1. Las necesidades nutricionales específicas de las personas mayores.
2. La limitación de las cocinas de colectividades en cuanto a medios, tiempo, control de riesgos y procesos.
3. Los costes por menú que se demandan en el sector.
4. La preocupación por la reducción del desperdicio alimentario.
5. La utilización de materias primas de calidad y confianza, que cumplan los requerimientos y restricciones más exigentes.

– Contacta con **Bel Foodservice** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- Bel Foodservice pone a disposición de sus clientes los ‘Libros de menús para residencias’
- Bel facilita a los profesionales una guía sobre nutrición en personas mayores
- Calabacines rellenos de jamón y crema de queso para facilitar la digestión del anciano
- Manzana asada con una porción de queso, un postre nutritivo y adecuado para los mayores
- Sopa minestrone con crema de queso; una receta 'plus' para el menú de las residencias
- Peras al vino con porción de queso, un postre dulce, suave y saludable para los mayores

Marian González es licenciada en Biología por la Universidad Complutense de Madrid, grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Internacional Isabel I de Castilla y postgrado en Nutrición Clínica y Tecnología Avanzada de los Alimentos por la Universitat de Barcelona. Consultora nutricional para restauración colectiva y directora de Edasnut. @: info@edasnut.es