



'Crema de marisco con crema de queso', una buena elección para las personas mayores

18-12-2018

LAS RECETAS PARA MAYORES DE BEL FOODSERVICE

Las cremas y purés son elaboraciones muy bien aceptadas por las personas mayores, por su textura y sabores 'de siempre'. En esta ocasión, Bel Foddservice, nos ofrece una receta de 'Crema de marisco con crema de queso La Vaca que ríe fórmula plus' que, además de ser apetecible y sabrosa para el anciano, cuenta con un alto valor nutritivo.

Los mariscos son alimentos ricos en sodio y potasio, lo que confiere un sabor intenso y característico de este tipo de alimentos. Gracias a ello, los platos que los contienen dentro de sus ingredientes resultan especialmente apetecibles para el anciano, que precisa de composiciones culinarias sabrosas que sean capaces de estimular su paladar.

Esta receta es un claro ejemplo donde el inconfundible sabor a marisco combina con el de queso que acompaña a la crema de queso *La Vaca que ríe Fórmula Plus*, que, además, cuenta con un alto valor nutritivo por tratarse de un producto específico para la tercera edad con alto contenido en proteína, calcio y vitamina D.

Image not found or type unknown



PROCESO DE ELABORACIÓN

Paso 1:

- Pelar, lavar, cortar las patatas y reservar.

Paso 2:

- En una cazuela con aceite, saltear el ajo y, cuando esté dorado, añadir el rape, los mejillones, las gambas y una pastilla de

caldo de pescado.

Paso 3:

– Agregar las patasa peladas, cubrir con agua y dejar hervir durante 30 minutos.

Paso 4:

– Una vez cocido, añadir la crema de queso *La Vaca que ríe Fórmula Plus*, junto con un chorrito de aceite de oliva y triturar hasta conseguir una crema ligera.

Paso 5:

– Servir caliente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Image not found or type unknown



ALÉRGICOS: crustáceos, dióxido de azufre y sulfitos >10mg/kg, gluten, leche, moluscos 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.

Noticias 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
- 'Ensalada de pasta con champiñones, aceitunas y crema de queso' para el menú geriátrico
- 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



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