



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Sociosanitario /

La Fuenfría gana el concurso 'Estrella Princesa' de cocina hospitalaria navideña

El menú ganador del concurso: 'Escalibada de la huerta de Aranjuez con crujiente de queso', 'Rape relleno con salsa de cava al aroma de azafrán' y 'Carpaccio de piña con crema, granada y virutas de chocolate' de postre. ©Hosp_Princesa.

La Fuenfría gana el concurso 'Estrella Princesa' de cocina hospitalaria navideña

Miércoles, 20 de diciembre 2017

El pasado martes 19 de diciembre, el consejero de Sanidad de la Comunidad de Madrid, Enrique Ruiz Escudero, entregó en el hospital de La Princesa el premio 'Estrella Princesa' al hospital La Fuenfría, ganador del primer concurso de cocina hospitalaria navideña, organizada entre los hospitales de la Comunidad de Madrid. Esta es la primera edición de este concurso, organizado por la Consejería de Sanidad, a través de La Princesa y de la Viceconsejería de Humanización.

El hospital La Fuenfría ha resultado ganador de la primera edición del premio 'Estrella Princesa' de cocina hospitalaria navideña; un concurso organizado por la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, a través del hospital de La Princesa y de la Viceconsejería de Humanización. En consejero **Enrique Ruiz Escudero** fue el encargado de entregar el galardón a los cocineros del centro ganador, **Fernando Iglesias Odena, Alfonso Ostos Mota y Miguel Espelleta Campanario**.

El premio se entregó tras conocerse el fallo del jurado, presidido por el viceconsejero de Humanización, **Fernando Prados**, que asistió a la elaboración y posterior cata de los menús propuestos por los cuatro hospitales finalistas: La Paz, Puerta de Hierro-Majadahonda, La Princesa y La Fuenfría.

El hospital La Fuenfría ha ganado con la presentación de un menú para Navidad compuesto por 'Escalibada de la huerta de Aranjuez con crujiente de queso', 'Rape relleno con salsa de cava al aroma de azafrán' y 'Carpaccio de piña con crema, granada y virutas de chocolate', de postre.

El equipo ganador agradeció el premio y felicitó a los organizadores por iniciativas de este tipo que suponen un reto y un estímulo de mejora constante en el trabajo del día a día. Asimismo, el consejero de Sanidad ha agradecido la participación a los 29 hospitales que presentaron sus propuestas.

Esta Navidad se estima que pasarán ingresados en los hospitales madrileños alrededor de 14.000 pacientes, que disfrutaron en sus menús de comidas especialmente diseñadas para las fechas de Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes, con el objetivo de hacer más agradable la estancia en los hospitales en fechas tradicionalmente familiares.

Asimismo, este tipo de actividades sirven de estímulo y ponen en valor el buen hacer de los profesionales que trabajan en las cocinas hospitalarias, cuya labor es esencial para la recuperación de los pacientes ingresados.

En los hospitales de la Comunidad de Madrid se sirvieron el año pasado más de 7.250.000 comidas y cenas a los pacientes. Las dietas de los hospitales se centran en recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos y dietistas. El paciente puede elegir entre varios menús con la doble finalidad de que, además de comida saludable tengan variedad en su alimentación. Todo esto siempre que el paciente, debido a su patología, no deba tomar una dieta específica.

Cuatro finalistas de 29 que presentaron propuestas al concurso

El viceconsejero de Humanización, Fernando Prados, ha presidido el jurado compuesto por tres jefes de cocina, de hospitales de I, II y III nivel de complejidad, una endocrina, una dietista y una representante de los pacientes, **Raquel Alcalde**, de la Asociación Freno al Ictus. En concurso se ha desarrollado en dos fases: una primera en la que se presentaron 29 propuestas, de entre las que se eligieron cuatro; y una segunda en la que los cuatro equipos finalistas han cocinado en directo en las cocinas del hospital de la Princesa.

Los cuatro hospitales que han llegado a la final han sido: el hospital La Paz, con un menú compuesto por 'Ensalada de bacalao, mango, granada y escarola' de primero, de segundo 'Carrilleras ibéricas al vino tinto', y de postre 'Sufle de chocolate con texturas de naranja'; el hospital de La Princesa que presentó un entrante de 'Boquerones al limón', un primer plato de 'Verduras con crema de pimiento asado', un segundo de 'Merluza en salsa marinera' y 'Mousse de turron' de postre; por su parte, el hospital Puerta de Hierro-Majadahonda elaboró un primero de 'Milhojas de lombarda confitada', de segundo 'Lomo de salmón', y de postre 'Capuccino de yema con frosting de queso cremoso'; y por último el hospital de La Fuenfría, ganador del evento, con el citado menú de

'Escalibada de la huerta de Aranjuez', 'Rape relleno' y 'Carpaccio de pin?a'.

Noticias Relacionadas

- [La española Montse Prieto gana el concurso internacional de hostelería hospitalaria](#)
- [Perú convoca un concurso internacional de hostelería hospitalaria 'intercultural'](#)
- [Jerome Latour se corona 'Mejor cocinero de colectividades', en un Sirha de récords](#)
- [El equipo del Virgen del Puerto de Plasencia gana el concurso de cocina hospitalaria](#)