



Te encuentras en Inicio /



Con esta técnica, unos muslitos de pollo texturizados adquieren el aspecto de unos muslitos de pollo en su forma original y mantienen todo su sabor.

La residencia Orpea Sant Cugat sustituye la dieta 'triturada' por la 'texturizada'

25-04-2013

Las dietas 'blandas' son muy comunes en los centros para la tercera edad debido a los problemas de masticado y deglución de muchos de los residentes. Se trata de un tipo de dieta necesaria, que cumple perfectamente su función nutricional, pero no está muy bien valorada, ya que organolépticamente no es muy atractiva. En la residencia Orpea Sant Cugat (Barcelona) han solucionado el problema sustituyendo el triturado por la emulsión y la texturización.

La dieta 'triturada', también llamada 'blanda' o 'turmix', es una realidad por razones obvias en la casi totalidad de residencias de tercera edad. Muchos residentes sufren problemas de masticado o deglución y pueden recibir, gracias a este tipo de dieta, los nutrientes que necesitan.

Los equipos de cocina de las residencias suelen esforzarse por encontrar la forma de hacer todas las dietas agradables y variadas, esfuerzo que se incrementa cuando se trata de las dietas blandas.

Los amigos de Infioresidencias.com (el [buscador](#) de residencias en internet), nos hacen llegar el caso del centro [Orpea Sant Cugat](#) (Barcelona), donde han sustituido la dieta 'triturada' por la 'texturizada', un sistema que emulsiona los alimentos dándoles una textura que permite presentarlos con diversas formas y parecidas al alimento original.

El sistema consigue, tal como se ve en la fotografía que encabeza el artículo, que unos muslitos de pollo texturizado, adquieran el aspecto de los muslitos de pollo en su forma original. El secreto, los muslitos de pollo emulsionados, recubiertos parcialmente con pan rallado y quemados ligeramente con un soplete para que tengan el aspecto del pollo rebozado. ¿El sabor? ¡Pollo 100%!

Otras de las elaboraciones que han trabajado el equipo de esta residencia son, por ejemplo: el 'Bacalao a la llauna', 'Redondo de carne con ensalada', e incluso un postre de 'Tarta de manzana' también texturizada (podéis ver algunos de los platos en el vídeo que tenéis enlazado al final de la noticia).

Está claro, que la preparación de la comida mediante este sistema, resulta más laboriosa, sobre todo por los acabados que se dan a cada plato; pero, según los responsables del centro, el esfuerzo vale la pena porque los residentes lo agradecen mucho y por tanto van a seguir ofreciendo estas elaboraciones y trabajando en nuevas recetas.