



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Sociosanitario /

Para personas mayores: 'Crema de lentejas con crema de queso La Vaca que ríe Fórmula Plus'

Para personas mayores: 'Crema de lentejas con crema de queso *La Vaca que ríe Fórmula Plus*'

Domingo, 19 de febrero 2017

LAS RECETAS PARA MAYORES DE BEL FOODSERVICE

La crema de legumbre a base de lentejas ofrece una ventaja frente al alimento entero, pudiendo ser degustado por todos los residentes independientemente de los problemas de deglución que acompañen al anciano. Esta legumbre aporta una importante cantidad de fibra que favorece el tránsito intestinal, previene el estreñimiento y contribuye a la prevención de otras enfermedades.

También contiene minerales como el hierro cuya absorción se verá potenciada por el efecto de la vitamina C procedente del pimiento rojo. La crema de queso *La Vaca que ríe Fórmula Plus* aporta una textura cremosa al plato haciéndolo más apetecible. No obstante, además de esta cualidad palativa, este producto es rico en proteínas, calcio y vitamina D por lo que constituye un alimento perfecto para complementar el valor nutricional de la receta.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Paso 1:

– Poner a remojo las lentejas el día anterior.

Paso 2:

– Pelar, lavar y cortar las hortalizas.

Paso 3:

– Añadir el aceite en una olla rápida y marcar las verduras durante 5 minutos.

Paso 4:

– A continuación, añadir las lentejas una vez escurridas y agua con sal suficiente para cubrir las. Cocer durante 15-20 minutos.

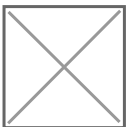
Paso 5:

– Un vez cocido, triturar con un pasapuré para evitar que queden pieles difíciles de comer.

Paso 6:

– Añadir la crema de queso *La Vaca que ríe Fórmula Plus* y mezclar bien hasta conseguir una textura cremosa. Rectificar de sal y servir.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL



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

- [Receta de pastel de carne con crema de queso, un completo plato para personas mayores](#)
- [Tacos de atún encebollados con crema de queso La Vaca que ríe Fórmula Plus'](#)
- [Una porción de queso como contrapunto al sabor dulce de una compota de manzana](#)
- [Contra los radicales libres y la osteoporosis: 'Pimiento relleno de bacalao y crema de queso'](#)
- [Una delicia para las personas mayores: 'Porción de queso La Vaca que ríe Light con torrija'](#)
- [Para los mayores: 'Arroz cremoso de verduras con queso La Vaca que ríe Fórmula Plus'](#)
- [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](#)