Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Receta de ‘Ternera asada con salsa de verduras y crema de queso’, especial para mayores

13-12-2017

LAS RECETAS PARA MAYORES DE BEL FOODSERVICE

Esta ‘Ternera asada con salsa de verduras y crema de queso’ es una fantástica propuesta para introducir en el menú de las personas mayores, por su fácil masticación gracias a la incorporación de la salsa de verduras y queso; y por su aporte nutricional gracias al alto contenido en calcio, vitamina D y proteínas que ofrece la receta. Una nueva propuesta de los nutricionistas de Bel Foodservice, especialmente dirigida al segmento de las residencias.

La ternera es un tipo de carne que se caracteriza por su alto contenido en hierro hemo o de fácil asimilación; debe ser un producto que debe incorporarse con baja frecuencia en las programaciones de los menús de residencias y ciertas elaboraciones pueden suponer un obstáculo en la aceptación del plato por las dificultades de masticación que suelen tener los ancianos.

Con el objetivo de reducir este tipo de complicaciones, la elaboración de una salsa de verduras que incorpore crema de queso *La Vaca que ríe Fórmula Plus* será una estrategia con óptimos resultados al mejorar la textura, incorporar un sabor a queso que combina a la perfección con la carne y aumentar el valor nutritivo gracias al alto contenido en calcio, vitamina D y proteínas que ofrece este producto.

Image not found or type unknown

PROCESO DE ELABORACIÓN

Paso 1:

– Lavar, pelar y cortar las verduras y colocar en una bandeja para horno.
Paso 2:
– Sobre las verduras colocar la ternera previamente salpimentada, regar con aceite de oliva y espolvorear con tomillo la superficie.
Paso 3:
– Partir los ajos y añadir a la bandeja junto con el laurel.
Paso 4:
– Añadir agua para que la ternera no se seque en el horneado. Hornear durante 50-60 minutos a 180ºC.
Paso 5:
– A continuación sacar la bandeja del horno, extraer en un cazo las verduras y el jugo formado en el horneado. Reducir a fuego lento.
Paso 6:
– Una vez conseguida la consistencia que se quiere, añadir crema de queso *La Vaca que ríe Fórmula Plus* y triturar todo hasta que la salsa reducida de verduras y queso resulte homogénea.
Paso 7:
– Servir en caliente colocando la ternera en finas lonchas con la salsa por encima.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Image not found or type unknown

ALÉRGENOS: leche.

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

- Receta de pastel de carne con crema de queso, un completo plato para personas mayores
- Bizcocho casero con un plus de calcio, un postre ocasional para deleite de los 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’
- Para personas mayores: ‘Crema de lentejas con crema de 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

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