



## Sopa minestrone con crema de queso; una receta 'plus' para el menú de las residencias

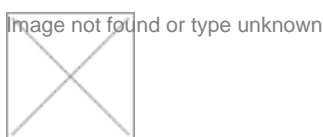
23-01-2018

### LAS RECETAS PARA MAYORES DE BEL FOODSERVICE

Seguimos una semana más con la publicación de las recetas de Bel Foodservice. Hoy con una receta especialmente pensada para el colectivo senior; una 'Sopa minestrone con crema de queso *La Vaca que ríe Fórmula Plus*'; una especialidad italiana con un aporte nutritivo extra gracias a la crema de queso que aporta proteínas de alto valor biológico y matiza el sabor de las verduras.

La sopa 'Minestrone' es una especialidad culinaria típica de la cocina Italiana que se caracteriza por contener una gran variedad de verduras y hortalizas de temporada. Esta composición hace que este plato sea rico en fibra dietética, lo que conlleva grandes ventajas en el aparato digestivo, aumentando la retención de agua durante las comidas y regulando el tránsito intestinal. La crema de queso *La Vaca que ríe Fórmula Plus* permite incrementar el valor nutritivo a la receta, aportando proteínas de alto valor biológico y matizando el sabor de las verduras, haciendo que su textura se suavice y los ingredientes se fundan en una cremosa sopa.

Aquí



### 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 180°C.

**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:** gluten, leche y trigo.

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



**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](https://www.edasnut.es). @: [info@edasnut.es](mailto:info@edasnut.es)