



Una delicia para las personas mayores: 'Porción de queso *La Vaca que ríe Light* con torrija'

05-04-2017

LAS RECETAS PARA MAYORES DE BEL FOODSERVICE

Las personas mayores son amantes de la repostería tradicional... y qué más tradicional que las torrijas en Semana Santa. Bel Foodservice ofrece a todos nuestros lectores la receta de esta típica especilidad española, adaptada a las necesidades de las personas mayores y complementada con calcio. ¡Para que las personas institucionalizadas no dejen de disfrutar de la gastronomía de las fiestas!

La torrija es un postre típico en la cultura gastronómica de nuestro territorio y, especialmente, entre los representantes de la tercera edad. Más allá de las festividades, se configura como una propuesta de merienda idónea para los ancianos que, combinada con una porción de queso *La Vaca que ríe Light*, verá compensado por su bajo aporte calórico el valor energético de la torrija, a la vez que completará en calcio la receta.

Image not found or type unknown



PROCESO DE ELABORACIÓN

Paso 1:

– En un recipiente poner a calentar la miel con agua hasta que se disuelva.

Paso 2:

– Mientras, en un bol mezclar el vino con agua.

Paso 3:

– En otro bol batir los huevos.

Paso 4:

– Cortar una barra de pan en rebanadas medianas.

Paso 5:

– Empapar cada rebanada de pan en la mezcla de vino.

Paso 6:

– A continuación escurrir y pasar por el huevo e ir friendo en una sartén con aceite de oliva.

Paso 7:

– Servir cada torrija con el almíbar de miel y la porción de queso *La Vaca que ríe Light*.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Image not found or type unknown



ALÉRGENOS: gluten, huevo, leche, trazas de soja 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

- Receta de 'Ternera asada con salsa de verduras y crema de queso', especial para mayores
- 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'
- 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