

El consejero de Sanidad, Enrique Ruiz Escudero, ha entregado esta tarde el premio Estrella Princesa tras conocerse el fallo del jurado

---

## El Hospital Severo Ochoa gana el segundo concurso de cocina hospitalaria navideña de la Comunidad de Madrid

- Los hospitales finalistas, Getafe, La Princesa y La Fuenfría, junto con el ganador, han elaborado ante los medios de comunicación su propuesta
- Cerca de 14.000 pacientes pasarán las navidades ingresados en los hospitales de la región
- Tanto el trofeo como los diplomas de los finalistas han sido elaborados por los pacientes de terapia ocupacional del Instituto Psiquiátrico José Germain

**19 de diciembre de 2018.-** El hospital Severo Ochoa ha resultado ganador del segundo concurso de cocina hospitalaria navideña dirigido a los hospitales de la red pública de la Comunidad de Madrid. En esta segunda edición del concurso, organizado por la Consejería de Sanidad a través del Hospital de La Princesa, han participado 17 hospitales de la Comunidad.

El consejero de Sanidad, Enrique Ruiz Escudero, ha entregado esta tarde el premio Estrella Princesa a la cocina del hospital ganador, en el Hospital de La Princesa, tras conocerse el fallo del jurado. Este ha estado presidido por el consejero de Sanidad y han formado parte del mismo la jefa del servicio de Endocrinología del Hospital Príncipe de Asturias, Julia Álvarez Hernández; la presidenta de la Asociación de Pacientes AEPOVAC, Cecilia Salvador González; la presidenta del Colegio Profesional de Dietistas de Madrid, Luján Soler Santoro, y el chef del Restaurante La Candela Restó, poseedor de una Estrella Michelin, Samy Ali.

El jurado ha asistido a la elaboración de los menús por parte de los cuatro hospitales finalistas, Getafe, Severo Ochoa, La Princesa y La Fuenfría, y a la posterior cata.

El Hospital Severo Ochoa ha obtenido el premio por la elaboración de timbal de salmón ahumado, aguacate y queso de cabra; como segundo plato ofrecía una carrillera de ternera a la miel con guarnición de patatas duquesa; y como postre unos bombones de queso con frambuesa.



Comunidad  
de Madrid

El Hospital de la Princesa ha cocinado un menú compuesto de raviolis de calabacín, seguido de solomillo a la naranja y un bizcocho borracho con manzana como postre.

El Hospital de Getafe, por su parte, ha elaborado un menú para Navidad compuesto por gazpacho de mango y frutos de mar; timbal de cordero confitado acompañado de láminas de manzana, y un postre de milhojas navideñas.

El también finalista Hospital de La Fuenfría ha confeccionado un menú compuesto de ravioli de calabacín en salsa de pera y jengibre; seguido de delicia de bacalao sobre crema de piquillos y gambas; para terminar con una manzana al horno rellena con natillas.

## **ESTÍMULO PARA MEJORAR**

El equipo de cocina del Hospital Severo Ochoa, ganador del II premio Estrella Princesa ha agradecido el premio y ha felicitado a los organizadores por la celebración de iniciativas de este tipo, que suponen un reto y un estímulo de mejora constante en el trabajo del día a día.

El trofeo Estrella Princesa, así como los diplomas de los finalistas, han sido elaborados en esta segunda edición por los pacientes de terapia ocupacional del Instituto Psiquiátrico José Germain.

Esta Navidad se estima que alrededor de 14.000 pacientes pasarán las fiestas ingresados en los hospitales madrileños. Con el objetivo de que su estancia en los hospitales en estas fechas tradicionalmente familiares sea más agradable, disfrutarán en sus menús de comidas especialmente diseñadas para Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes.

Además, este tipo de actividades sirven de estímulo y ponen en valor el trabajo de los profesionales que trabajan en las cocinas hospitalarias, cuya labor es esencial para la recuperación de los pacientes ingresados.

En los hospitales de la Comunidad de Madrid se sirvieron el año pasado más de 11 millones de desayunos, comidas y cenas a los pacientes. Las dietas de los hospitales se ciñen a recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos y dietistas. El paciente puede elegir entre varios menús saludables y variados. Todo esto siempre que el paciente, debido a su patología, no deba tomar una dieta específica.