



Jueves, 22 de diciembre de 2022

Los hospitales públicos elaborarán menús especiales para los pacientes ingresados durante las fiestas navideñas

- Los centros sanitarios acompañarán los platos con sidra achampanada sin alcohol, dulces tradicionales y las uvas de la suerte en Nochevieja

Los servicios de restauración y hostelería de los ocho hospitales públicos del Principado elaborarán menús especiales para hacer más agradable la estancia de los pacientes ingresados durante las fiestas navideñas.

El hospital de Jarrio preparará crema de lombarda con daditos de manzana salteados y láminas de almendra tostada, merluza a la sidra, flan de queso con arándanos y surtido navideño para la cena de Nochebuena. El día 25, se servirá un almuerzo formado por consomé de Navidad, solomillo de cerdo con salsa de ciruelas, pasas y arroz aromático, tarta de manzana caramelizada y dulces típicos.

En Cangas del Narcea, el Hospital *Severo Ochoa* ofrecerá a sus pacientes sopa de marisco, merluza con almejas y patatas al vapor, tarta y surtido navideño, en Nochebuena, y crema de marisco, pavo asado con guarnición, tronco de Navidad y dulces, en Navidad.

Los pacientes del Hospital Universitario *San Agustín* de Avilés degustarán en la cena de Nochebuena pastel de queso de cabra y espinacas, crema de calabaza, secreto ibérico, tarta selva negra y surtido navideño, además de sidra espumosa sin alcohol. El almuerzo del día 25 consistirá en arroz silvestre con almejas, cabra fresca a la espalda, tarta San Marcos y surtido navideño.

En el Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA) se servirá en crema de nécoras, *pitu caleya* con guarnición de verduras y patatas, dulces navideños y espumoso para la cena de Nochebuena. El menú para la comida del 25 estará compuesto por marmitaco de langostinos, medallón de ternera con guarnición de verduras y patata, cremoso de melocotón y galleta.

En Gijón, el Hospital Universitario de Cabueñes ofrecerá crema de calabaza, maruca con cebolla caramelizada y patata panadera, además de dulces navideños y sidra achampanada sin alcohol para la cena del



próximo sábado. El almuerzo de Navidad incluirá verdinas con marisco, paletilla de lechazo en su jugo con patatinos y pimientos, panna cotta de hinojo y apio con *coulis* de frutos rojos.

La cena de Nochebuena del Hospital del Oriente tendrá crema de lombarda con daditos de manzana salteados y láminas de almendra tostada, medallones de solomillo de cerdo en salsa de ciruelas, pasas y arroz aromático, flan de café con nata y surtido navideño. Para Navidad, se elaborará consomé con huevo, pastel de merluza con salsa vizcaína y vainas, brazo de nata con salsa de chocolate y surtido navideño.

Por su parte, el menú para la noche del 24 de diciembre en el Hospital *Álvarez Buylla* de Mieres estará compuesto por pasta con gambas y piquillo, cachopo de merluza con salteado de setas y delicias navideñas. El almuerzo del día siguiente consistirá en arroz negro con calamares, muslos de pavo al cava con cebollitas y tarta de chocolate.

En el Hospital Valle del Nalón, en Nochebuena cenarán crema de nécoras, carrillera de ternera estofada con frutas de invierno, flan de turrón y dulces de Navidad, además de sidra achampanada sin alcohol. El día de Navidad, el menú incorporará revuelto de setas y gambas con crujiente de jamón, lomo de bacalao con alioli de ajo negro, patata panadera, pera *Bella Elena* y dulces de Navidad.

Nochevieja y Año Nuevo

En Nochevieja, el hospital de Jarrio servirá sopa de marisco, medallones de pollo a la naranja con *mousse* de calabaza asada, *mousse* de limón, surtido navideño y uvas de la suerte. El almuerzo de Año Nuevo estará formado por arroz meloso con verduras y calamar, ventresca de merluza confitada con cremosos de brócoli y *quenelle* de zanahoria, pudín con pasas y dulces.

Los pacientes del Hospital *Carmen y Severo Ochoa* de Cangas del Narcea podrán degustar crema de marisco, salmón a la ribereña con gambas, pastel de Nochevieja, surtido navideño y las uvas de la suerte. Al día siguiente, almorzarán paella mixta, ternera asada con guarnición de verduras de temporada y patatas, pastel y turrónes y mazapanes.

La cena de la noche del 31 en el Hospital Universitario *San Agustín* de Avilés estará compuesta por pastel de queso cabra y espinacas, crema de nécoras, solomillo de cerdo en salsa naranja, hojaldre de manzana y surtido navideño, que se acompañará con sidra espumosa sin alcohol y las tradicionales uvas de la suerte. La composición del menú de Año Nuevo incluye patatas guisadas con bacalao, sargo fresco a la espalda, pastel de nata y surtido navideño.



En el HUCA, en fin de año se servirá sopa de tropiezos, merluza con vinagreta especial de manzana, calabacín, tomate y patata torneada, dulces navideños, uvas de la suerte y cava. Al día siguiente, el almuerzo tendrá crema de marisco, ternera mechada con puré de patatas y verduras y copa helada de chocolate.

Los pacientes del Hospital Universitario de Cabueñes disfrutarán de crema de puerros, supremas de *pixín* en salsa, dulces y sidra achampanada sin alcohol. En Año Nuevo, se ofrecerá marmitaco de langostinos, carrilleras de ternera con setas y patata panadera, y copa sensación de limón.

El Hospital del Oriente elaborará para Nochevieja ensaladilla de langostinos con sus regañás, ventresca de merluza confitada con cremosos de brócoli y *quenelle* de zanahoria, piña natural, surtido navideño y las uvas de la suerte. Para Año Nuevo, se servirán hojaldre relleno de espinacas y setas con coulis de salsa de tomate, secreto de cerdo a la plancha con muselina de piquillos y *parmentier*, tarta al whisky y surtido navideño.

El Hospital *Álvarez Buylla* de Mieres ofrecerá fideos con almejas y jamón, bacalao a la crema con nueces, delicias navideñas y las uvas de la suerte en la última noche del año. En Año Nuevo, el menú consistirá en bisqué de gambas, cordero a la sidra con manzanas y tarta de queso.

En Langreo, los pacientes del Hospital Valle del Nalón despedirán 2022 con sopa de marisco, lomo de cabra a la espalda con verduritas, hojaldre de arroz con leche y chocolate, sidra achampanada sin alcohol, y las uvas de la suerte. El almuerzo de Año Nuevo estará formado por guiso de hongos, almejas y langostinos a la marinera, cachopo de lomo en salsa de pimientos, manzana al horno con praliné de avellanas, además de los tradicionales dulces navideños.