



Langostinos, pera al chocolate... el menú navideño de los hospitales

Los pacientes que pasan las fiestas de Navidad ingresados contarán con platos especiales, además de actuaciones para humanizar su estancia

SUSANA ESCRIBANO



De la mar el mero y de la tierra el cordero. Al pie de la letra se han tomado el refrán en el Hospital Clínico Universitario de Valladolid esta Navidad, incorporando a sus menús festivos que degustarán los pacientes ingresados esas opciones gastronómicas.

Los responsables de decidir qué se come o se cena en estas fechas señaladas en los centros hospitalarios vallisoletanos han sacado el recetario de las fiestas. En algún caso con toque de celebración

ochentera. Los enfermos que se vean obligados a pasar la Nochebuena en el Clínico cenarán melón con jamón, consomé y mero con almejas y gambas, con fruta y dulces navideños como postre, mientras de las cocinas del Hospital Río Hortega saldrán bandejas con langostinos o sopa de pescado y lubina al horno o solomillo con patatas duquesa y ensalada de escarola en los dos casos. De postre, naranja, dulces navideños y arroz con leche. Habrá opciones adaptadas para el área

de pediatría y para las personas que requieren dietas especiales.

La previsión para la comida Navidad contempla servir crema de gambas o revuelto navideño a elegir, de primero, en el Río Hortega, y cochinillo al horno y rape empijonado de segundo. Con mandarina, manzana, dulces del momento y melocotón en almíbar para culminar un almuerzo que en el Hospital Clínico llevará hasta las habitaciones cóctel de marisco y cordero lechal con ensalada de escarola y granada. Los pacientes

ingresados en Medina del Campo degustarán ensalada caprese, rape, pimientos rellenos de bacalao, solomillo al oporto y sopa de almendras y tarta de San Marcos.

De postre, un 'pijama'

El menú para despedir en año incluye en la cena de Nochevieja un revuelto de gambas, champiñones y espárragos y emperador a la plancha para los pacientes del Clínico, mientras que los hospitalizados en el Río Hortega podrán elegir entre sopa marinera o cre-

ma de espárragos y salmón menier o carrillera en salsa de manzana. De postre, antes de la uvas, llega a la 'carta' hospitalaria el famoso 'pijama': flan, piña y melocotón en almíbar.

En la primera comida del nuevo año servirán espárragos a la vinagreta o consomé de ave y lechazo al horno o merluza con almejas en el Río Hortega, en un menú culminado con pera al chocolate. Los pacientes del Clínico degustarán un consomé, langostinos con mahonesa y asado de cordero lechal, con fruta y dulces navideños.

Y en Medina saldrán hacia las habitaciones bandejas con langostinos, lubina, cóctel de marisco, tostón, profiteroles y natillas.

Cierra las Navidades la comida del día de Reyes, con sopa de marisco y cordero asado en el Hospital Clínico y una oferta gastronómica en el Río Hortega que permite optar entre cardo con almejas y entremeses con calamares, gambas a la gabardina, lomo curado y jamón serrano, y dorada a la plancha o boliche de ternera. A la fruta y los dulces navideños añaden en este hospital como postre un 'coulant' de chocolate.

Las Navidades también llegan a los hospitales y no solamente por los cambios en los menús. Las plantas con niños reciben visitas de deportistas y se programan actuaciones musicales y actividades de ocio y lúdicas para humanizar la estancia.



Árbol con tarjetas navideñas en el vestíbulo del Clínico. JOSÉ C. CASTILLO