



Los hospitales del SCS ofrecen a los pacientes ingresados un menú especial por el Día de Canarias

Los platos, confeccionados con productos de la tierra para conmemorar esta festividad, se adaptarán a las pautas médicas y necesidades nutricionales de cada paciente

Los hospitales públicos del Servicio Canario de la Salud (SCS), adscritos a la Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias, ofrecerán con motivo del Día de Canarias menús especiales elaborados con productos de la tierra con los que los pacientes ingresados podrán disfrutar de la conmemoración de esta festividad degustando platos típicos de la gastronomía canaria que les ayudarán a hacer más llevadera su periodo de hospitalización.

Dado que los pacientes ingresados presentan diferentes patologías, los menús elaborados seguirán las pautas médicas y se adaptarán a las necesidades nutricionales de los pacientes. Por ello, las comidas se adaptarán en diferentes versiones, como por ejemplo, para personas diabéticas, hipertensas o que deban seguir dietas bajas en grasas o astringentes.

Así, en Tenerife, el servicio de Cocina del Hospital Universitario Nuestra Señora de Candelaria elaborará potaje de berros, conejo en salmorejo con papas arrugadas y, para concluir, mouse de gofio. Por su parte, en el Hospital Universitario de Canarias el menú de mañana consistirá en puré de berros de primero, costillas con papas al vapor y gofio de segundo y, de postre, tocino de cielo con yogur.

Los pacientes ingresados en el Complejo Hospitalario Universitario Insular Materno Infantil para el Día de Canarias tendrán de menú sopa de verduras de primero; de segundo, sancocho canario con mojo rojo y, de postre, natillas de gofio con bienmesabe.

El Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín ofrece a sus pacientes un menú compuesto por crema de calabaza, fogonero en sala verde de cilantro con papas sancochadas y yogur griego con crema de papaya de postre. Además, la Dirección Gerencia del centro hospitalario felicita el Día de Canarias a todos los pacientes a través de una tarjeta conmemorativa preparada en las diferentes bandejas de las comidas.

En el Hospital Doctor José Molina Orosa, en Lanzarote, se servirá de primer plato ensalada canaria con aguacate y queso del país, de segundo sancocho de corvina con papas arrugadas y batata y, de postre, mouse de gofio.

El Hospital General de Fuerteventura ha preparado para ese día un menú compuesto por potaje de berros, pella de gofio y queso majorero de primero, carne de cabra compuesta de segundo y arroz con leche de postre.

El Hospital General de La Palma ha elaborado un menú compuesto por sopa de picadillo de primero, fogonero en salsa con boniato y gofio amasado de segundo y natilla de chocolate con crujiente de almendras de postre.

Por su parte, en el Hospital Nuestra Señora de los Reyes, en El Hierro, se ofrecerá un menú a base de caldo de queso herreño de primero, bacalao encebollado con batatas de segundo y frangollo de postre.

Por último, los pacientes ingresados en el Hospital Nuestra Señora de Guadalupe, en La Gomera, podrán disfrutar de rancho canario de primer plato, atún en adobo con papas arrugadas de segundo y leche asada de postre.