

---

## Los hospitales del SCS ofrecerán a los pacientes menús especiales por Nochebuena y Navidad

Los menús confeccionados se adaptarán a las pautas médicas y necesidades nutricionales de cada paciente

**Los hospitales públicos del Servicio Canario de la Salud, adscritos a la Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias, ofrecerán, con motivo de las fechas navideñas, menús especiales para que los pacientes ingresados puedan disfrutar durante la Nochebuena y Navidad de las recetas que los profesionales de los servicios de cocina van a elaborar en estos días tan especiales.**

En el Complejo Hospitalario Universitario Insular-Materno Infantil, en la cena de Nochebuena, se servirá crema de puerros, salmón con salsa eneldo, papas asadas y brócoli y, de postre dulces navideños. Durante la comida del 25 de diciembre, de primero se servirá sopa de marisco, de segundo vueltas a la casera, papas fiesta y zanahoria parisina, y de postre cóctel de fruta natural.

El Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín también ofrecerá un menú especial. Así, en la tradicional cena de Nochebuena se servirá una sopa castellana o crema de verduras de primero, en función de la dieta que debe seguir el paciente. De segundo plato se servirá pavo trufado con guarnición de zanahorias Vichy y papas Hasselback, o pastel de pavo con guarnición de papas a la Duquesa, o tortilla con queso y frijoles al estilo mexicano, con guarnición papas Duquesa y zanahorias Vichy. Además, de postre, ofrecerá tarta de queso y arándanos, mandarinas o compota de manzana. Junto a cada bandeja se entregará una caja con porciones individuales de surtido navideño y una felicitación navideña.

Por otra parte, el 25 de diciembre también se ofrecerá un menú especial a los pacientes con crema de puerros o de calabacín, bacalao a la Vizcaína con guarnición de papas a la Mayordoma, pastel de bacalao a la Parmentier, ensalada y tomates al horno rellenos de arroz, pasas y cebolla con guarnición de papas a la Mayordoma. De postre tendrán tarta de Santiago, coctel de frutas frescas o manzana asada.

Los pacientes del Complejo Hospitalario Universitario de Canarias (HUC) cenarán crema de calabacín con almendras, pavo relleno con salsa de ciruelas pasas, pastel de papas y parmesano, y asado de verduras frescas con tomate seco. De postre tendrán tiramisú y delicias navideñas.

Al día siguiente, el día de Navidad, el menú será vichyssoise de mariscos, solomillo de buey al romero sobre papas panaderas y verduritas salteadas. Disfrutarán de tarta de mouse bicolor chocolate y natillas, y delicias navideñas de postre.

El servicio de Cocina del Complejo Hospitalario Universitario Nuestra Señora de Candelaria quiere agasajar a sus pacientes durante estas fiestas con diferentes menús elaborados para hacer más agradable su ingreso hospitalario. Así, para la cena de Nochebuena, los profesionales de Cocina prepararán ensalada Caprese o vichyssoise de primer plato, para continuar con solomillo de ternera al Oporto y milhojas de verduras, finalizando con crema de Ferrero Roche y surtido navideño de postre. Para el día de Navidad, el almuerzo constará de sopa de marisco a Pernod, cordero lechal con salsa española y papas panaderas, y crema de turrón de postre.

Los pacientes del Hospital Doctor José Molina Orosa disfrutarán en la cena de deNochebuena de un menú que incluye crema de calabaza asada con aceite de canela y clavo, como primer plato, de segundo unos medallones de solomillo de cerdo con daditos de manzana confitados y sésamo, para acabar con las tradicionales truchas de batata y un surtido navideño. El servicio de Cocina ha diseñado también un menú especial para la comida del día de Navidad que ofrece un consomé de Navidad con picatostes, merluza al estilo donostiarra con bouquet de tomate aromático y vainas, y tronco navideño de postre.

---

En el Hospital General de La Palma, los pacientes degustarán el día 24 de diciembre croquetas variadas, de primero consomé Reina, rollo de Navidad con brócoli y papas al perejil de segundo, y el postre dulces navideños. El día de Navidad habrá de entrante huevos rellenos, sopa de pescado y marisco de primero, solomillo de res a la pimienta con verduras salteadas y papas doradas y, de postre, dulces navideños.

En el Hospital Nuestra Señora de Guadalupe, para Nochebuena la cena programada estará formada por queso tierno, crema Parmentier, popietas de cantarero con verduras torneadas y papas, y, de postre, pastel de Belén. El día de Navidad el menú consistirá en caldo de pescado con arroz, langostinos, de primero, solomillo de cerdo a la piña con verduras, de segundo y, de postre, tartaleta de calabaza.

En el Hospital Nuestra Señora de los Reyes, en la cena de Nochebuena se servirá bisque de langostinos, de segundo plato, solomillo de cerdo en salsa de piña, y de postre, tarta de queso. En el almuerzo del día de Navidad, se servirá caldo de gallina, salmón a la plancha con verduras y flan de fresas naturales.

En el Hospital General de Fuerteventura, para Nochebuena los pacientes degustarán de primero, sopa de picadillo con picatostes y huevo duro, ensalada de plátano, aguacate y piña con vinagreta de bienmesabe, para continuar con popieta de lenguado con langostino acompañada de puré duquesa con mojo de almendras, falso coral de espirulina y polines con pimientos, cebolla roja y pasas en cesta de queso ahumado, sorbete de naranja y plátanos, cochino negro mechado con reducción de vino, acompañado de brocheta de berenjena y queso ahumado con miel de palma. De postre se servirá Príncipe Alberto. Para el día de Navidad, habrá de primero sopa de mariscos, seguido de suprema de merluza a la sarda y, de postre, polvito uruguayo o tarta de queso.