



Viernes, 22 de diciembre de 2023

Los hospitales públicos elaborarán menús especiales para las personas ingresadas durante las fiestas navideñas

- Los centros sanitarios acompañarán los platos con sidra espumosa 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 a las personas ingresadas durante las fiestas navideñas.

Para la cena de Nochebuena, el Hospital de Jarrio preparará consomé con huevo, muslo de pollo relleno de ciruelas y piñones con salsa de naranja y *mousse* de calabaza asada, y flan de queso con miel y frutos rojos. El día 25 se servirá un almuerzo formado por *bisqué* de marisco con gambas salteadas, medallones de solomillo de cerdo con salsa de ciruelas, pasas y arroz aromático, *creps* de chocolate con nata 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. Al día siguiente servirá crema de marisco, pavo asado con guarnición, tronco de Navidad y dulces.

Los pacientes del Hospital Universitario San Agustín de Avilés degustarán en la cena del 24 pastel de queso de cabra y espinacas, crema de nécoras, solomillo ibérico con crema de setas, hojaldre de manzana, surtido navideño y sidra. El almuerzo de Navidad consistirá en patatas guisadas con bacalao, ragú de ternera asturiana, tarta de tiramisú y surtido navideño.

En el Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA) se servirá crema de nécoras, *pitu caleya* con guarnición de verdura y patatas, surtido de postres y cava. La comida del 25 estará compuesta por marmitaco de langostinos, medallón de ternera con guarnición de verduras y patatas, cremoso de melocotón y galleta y cava.

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



domingo. La comida 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 de Asturias *Francisco Grande Covián* tendrá sopa de marisco, merluza con almejas y patatas al vapor, tarta y surtido navideño. El 25 se ofrecerá crema de marisco, pavo asado con guarnición, tronco de Navidad y dulces típicos.

Por su parte, el menú para la noche del 24 de diciembre en el Hospital *Álvarez Buylla* de Mieres estará compuesto por crema de patata con tejas de manchego, albóndigas con salsa de manzana y delicias navideñas. El almuerzo del día siguiente consistirá en *risotto* de setas con jamón, lomos de merluza al cava con almejas y copa de chocolate y nata.

En el Hospital Valle del Nalón, en Nochebuena cenarán sopa de marisco, mulso de pavo al horno con setas de temporada, manzana a la normanda y dulces de Navidad, además de sidra espumosa sin alcohol. El día de Navidad, el menú incorporará pastel de puerros y langostinos con salsa tártara, suprema de *pixín* en salsa americana con almejas y dulces navideños.

Nochevieja y Año Nuevo

En Nochevieja, el Hospital de Jarrío servirá ensaladilla de langostinos, lomo de bacalao gratinado con alioli de miel, dados de piña natural y uvas de la suerte. El almuerzo de Año Nuevo estará formado por sopa de marisco, jamón de cerdo asado en salsa de uvas con patata asada, tarta de tiramisú y surtido navideño.

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 y surtido navideño, además de uvas de la suerte. Al día siguiente, comerán paella mixta, ternera asada con guarnición de verduras de temporada y patatas y pastel de Año Nuevo.

La cena de la noche del 31 en el Hospital Universitario *San Agustín* de Avilés estará formado por pastel de queso de cabra y espinacas, crema de calabaza, bacalao con cebolla caramelizada y compota de tomate, tarta selva negra y surtido navideño. La composición del menú de Año Nuevo incluye garbanzos con langostinos, jamoncitos al chilindrón, tarta de queso con arándanos y dulces típicos.

En el HUCA, en fin de año se servirá sopa de tropiezos, merluza con vinagreta de manzana, calabacín, tomate y patata horneada y surtido de postres navideños, además de uvas y cava. El día de Año Nuevo, el



menú estará compuesto por crema de marisco, ternera mechada con puré de patata 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 espumosa sin alcohol. En Año Nuevo, se ofrecerá marmitaco de langostinos, carrilleras de ternera con setas y patata panadera, y copa helada de limón.

El Hospital del Oriente de Asturias *Francisco Grande Covián* elaborará para Nochevieja crema de marisco, salmón a la ribereña con gambas, pastel y dulces típicos. Para Año Nuevo, se servirán paella mixta, ternera asada con guarnición de verduras de temporada y patatas, pastel y surtido navideño.

El Hospital *Álvarez Buylla* de Mieres ofrecerá crema de calabaza con naranja y marisco, bacalao con *muselina* de ajo y tomate, dulces navideños y uvas de la suerte. En Año Nuevo, el menú consistirá en marmitaco de salmón, cinta de lomo asado con higos y melocotón y tarta de Santiago.

En Langreo, los pacientes del Hospital Valle del Nalón despedirán 2023 con crema de langostinos, lomo de bacalao a la vizcaína con verduras salteadas, flan de turrón, sidra espumosa sin alcohol y las uvas de la suerte. El almuerzo de Año Nuevo estará formado por pastel de cabracho con crujiente de pan y mahonesa, rollo de carne con champiñones y crema de castañas, crema de arroz con leche con frutos de otoño y dulces típicos.