

Los hospitales públicos asturianos ofrecerán menús especiales en Nochebuena y Navidad

Los centros han programado una serie de actividades con el objetivo de hacer más agradable la estancia a los pacientes ingresados estos días

Los hospitales públicos de Asturias han diseñado menús especiales de Navidad y han programado una serie de actividades con el objetivo de hacer más agradable la estancia a los pacientes ingresados estos días.

Según informa el Principado en una nota de prensa, el Hospital de Jarrío ofrecerá en Nochebuena una cena que incluye crema de verduras con virutas de jamón serrano, medallones de merluza en salsa verde con almejas, cóctel de frutas surtidas y dulces navideños. El día de Navidad, los menús especiales estarán compuestos por sopa de pescado, cordero con patatinos, arroz con leche artesano y un surtido navideño.

Los pacientes del Hospital Carmen y Severo Ochoa, de Cangas del Narcea, cenarán mañana sopa de marisco, lenguado con almejas y patatas al vapor o chuleta a la plancha con ensalada, tarta de Nochebuena y surtido navideño de turrone y mazapanes. El día 25, el menú constará de crema de marisco, paletilla de cordero a la castellana con patatas panadera, merluza al horno con guarnición de verduras, tronco de Navidad y surtido navideño.

El Hospital San Agustín, en Avilés, ofrecerá en Nochebuena pastel de langostino con cebolla confitada y virutas de salmón ahumado, crema de calabaza aromatizada con parmesano, medallones de solomillo ibérico al pil pil de boletus, cochinillo al estilo de Segovia con guarnición de patata en gajos y salteado de verduras campestres, tronco navideño, surtido a base de turrone, mazapanes y polvorones y sidra espumosa sin alcohol. Para la comida de Navidad se servirá consomé Celestina, pechuga de pollo a la villarroy con guarnición de arroz con verduritas, manzana asada y surtido navideño.

La cena para mañana en el Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA) estará compuesta por crema de nécoras, pitu de caleya con ramillete de verduras y patatas torneadas, dulces navideños y sidra espumosa. La comida de Navidad consistirá en marmita de langostinos, medallón de ternera con guarnición de verduras y patatas, peras al moscatel y sidra espumosa.

Los pacientes ingresados en el Hospital de Cabueñes, en Gijón, cenarán en Nochebuena crema de calabaza con crujiente de ibérico, salmón a la ribereña, tarta de queso con arándanos y dulces navideños. En la comida de Navidad se servirá sopa del Cantábrico y carrilleras al vino tinto con setas silvestres, copa helada de vainilla y caramelo y dulces navideños.

El Hospital Francisco Grande Covián, de Arriondas, servirá en la cena de mañana sopa de marisco, merluza a la cazuela, ensalada templada, profiteroles al toque de chocolate y dulces navideños. El almuerzo programado para Navidad consiste en fideuá marinera, solomillo con cebolla confitada, ensalada ilustrada, tarta de queso y dulces navideños.

El Hospital Vital Álvarez-Buylla, de Mieres, ofrecerá en Nochebuena crema de nécoras, ternera rellena y delicias navideñas. En Navidad, servirá a sus pacientes arroz con calamares, ragout de pavo y tarta de manzana.

Por último, el Hospital Valle del Nalón, en Langreo, preparará esta Nochebuena sopa de marisco, lomo de bacalao a la vizcaína en cama de patata panadera, manzana a la normanda, dulces navideños y sidra espumosa. Al día siguiente, se servirá un almuerzo a base de revuelto de ajos tiernos y gambas y crujiente de jamón, carrillada de cerdo en su jugo con gajos de pera confitada, estofado pudín diplomático y dulces de Navidad.

Los centros sanitarios también han programado para estos días festivos iniciativas solidarias como campañas de recogida de alimentos, concursos de dibujo de temática navideña y actuaciones musicales. Además, algunos hospitales recibirán las visitas de Papá Noel y de los Reyes Magos de Oriente.