

Lechazo, langostinos, tostón... menús navideños en los hospitales de Valladolid

Las cocinas del Clínico, el Río Hortega y el centro de Medina del Campo preparan platos especiales para los pacientes ingresados en estas fechas festivas

SUSANA
ESCRIBANO



Son días especiales, poco agradecidos de pasar como paciente en una habitación de un hospital, y desde los centros sanitarios se intenta acercar cierto ambiente festivo con decoración, actuaciones y también en los menús. Las personas ingresadas en estas fechas navideñas disfrutarán, los próximos días festivos, de comidas y cenas diferentes a las habituales. A lechazo, langostinos, tostón y dulces clásicos se sumarán preparaciones como crema de gambas, cóctel de marisco, cardo con almejas y salmón menier que con toda seguridad no sustituirán a las que se comparten en familia y con salud, pero que intentarán hacer

más llevadera la estancia a los pacientes.

El personal de cocina del Hospital Clínico Universitario de Valladolid ha previsto una alternativa de clasicismo culinario para la cena de Nochebuena y la comida de Navidad, melón con jamón y merluza con almejas y gambas y cóctel de marisco y cordeiro asado con ensalada de escarola y granada. De postre: fruta y dulces. Las bandejas del Hospital Universitario Río Hortega llevarán a las habitaciones, la noche del 24 y al mediodía del 25, dos opciones de menú a elegir: langostinos en salsa o sopa de pescado para pasar después a una lubina al horno con escarola o so-

lomillo a la plancha en su jugo, con pera, flan de huevo y dulces navideños de postre en Nochebuena. En Navidad servirán para comer crema de gambas o revuelto y cochinillo al horno o rape emplañado, con plátano o helado y dulces para cerrar. Y el Hospital de Medina del Campo ha previsto para esa cena y esa comida un menú con ensalada caprese, langostinos y rape al horno con patatas asadas y entremeses calientes, pimientos rellenos de bacalao y solomillo al Oporto con guarnición de setas, culminando la carta de Nochebuena con sopa de almendras como postre, y la de Navidad, con tarta San Marcos.

Los días señalados de la Navi-



Trabajo en las cocinas del Río Hortega, en una imagen de archivo.

dad son jornadas en las que se reduce habitualmente el número de personas hospitalizadas al bajar la actividad quirúrgica programada y ajustarse altas para que en los casos en que sea posible pasen en casa estas fechas familiares, aún así hay un volumen

importante de personas hospitalizadas. En el Clínico pasarán esos días más de 400 pacientes.

Los que estén en Nochevieja despedirán el año con revuelto de gambas, champiñones y espárragos y emperador a la plancha y degustarán en Año Nuevo con-



somé, langostinos con mahonesa y lechazo con ensalada. Las bandejas incluirán fruta y turrones de postre. Los pacientes del Río Hortega podrán elegir para la última cena de 2025 entre sopa marinera o crema de espárragos y dorada a la plancha con gam-

bas o carrillera con manzana. De postre, pera o macedonia y dulces. Y el primer almuerzo del año lleva en carta en este hospital espárragos a la vinagreta o consomé de ave y lechazo o pastel de pescado, acompañados ambos con escarola. De postre: plátano o cou-

Son jornadas en las que se reduce el número de personas hospitalizadas al bajar la actividad quirúrgica programada y ajustarse altas

lant de chocolate y dulces navideños.

Las personas hospitalizadas en Medina del Campo despedirán 2025 con consomé, langostinos, lubina al horno y profiteroles de nata con chocolate, además de uvas de fin de año, y estrenarán 2026 con un cóctel de marisco, entremeses calientes, tostón asado con ensalada y natillas.

Y cierran los Reyes Magos

Y falta Reyes para cerrar son días en rojo de estas fechas. El hospital medinense prevé servir a sus pacientes en la comida una crema de gambas, ensalada de ahumados, carrilleras y mousse de limón. El Clínico llevará a las habitaciones sopa de marisco, lechazo y fruta, mientras que de las cocinas del Río Hortega saldrán bandejas con dos posibles elecciones: cardo con almejas o entremeses, de primero; salmón menier o boliche de ternera, de segundo; y pera o piña en almíbar y dulces navideños para culminar.