



Hospital Regional Universitario
CARLOS HAYA
Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

50 años
Creciendo
en Málaga



Curso: Alimentos Tradicionales, Calidad y Salud

Málaga, 27 de Junio de 2006

Hospital Regional Universitario Carlos Haya

Av. Carlos Haya, 82 • 29010 Málaga
Telf.: 951 291 100
www.carloshaya.com

Con motivo de la celebración del Curso: Alimentos Tradicionales, Calidad y Salud, en conmemoración del 50 Aniversario del Hospital Regional Universitario Carlos Haya, tenemos el placer de ofrecerles un menú especial diseñado por Dña. María José Cuevas, del restaurante Areté de Marbella y elaborado por D. Cristóbal Rueda, D. Salvador Lobato, D. José Rodríguez, D. Ramiro Gago, D. José Antonio Izquierdo y D. Juan Manuel Betmar, miembros de la Asociación de Jefes de Cocina de Marbella (AJECOMAR), en colaboración con el Servicio de Restauración del Hospital, a partir de alimentos ECOLÓGICOS.

Este menú ha sido supervisado por nuestro Servicio de Endocrinología y Nutrición.

MENÚ

Gazpacho de Fresa.

*Canelones de Esturión Ahumado
con Salsa de Escalivada.*

*Osso Bucco Desmigado
con Tapenade de Humus.*

*Ensalada de Frutas con Salsa de Naranja
al Aroma de Azahar.*

Canelones de Esturión Ahumado con Salsa de Escalivada

para 5 personas

Ingredientes	Cantidad	Unidades
Láminas de Canelones		15
Esturión Ahumado	400 gr.	
Huevos		5
Nata Líquida	75 ml.	
Alcaparras	30 gr.	
Dientes de Ajo		3
Aceite de Oliva	30 ml.	
Sal		
Ramitas de Eneldo		5
Pimiento Rojo	400 gr.	
Berenjena	400 gr.	
Cebolla	250 gr.	
Comino	2 gr.	
Nata	125 ml.	
Sal, Azucar y Pimienta		

Elaboración:

Se fríen los ajos en el aceite y se añade el esturión y las alcaparras picados, añadir el huevo batido y la nata, y salpimentar.

Cuando el huevo esté cuajado, distribuir la mezcla sobre las láminas y formar los canelones.

Para la salsa de escalivada:

Asar el pimiento, la berenjena y la cebolla en el horno. Pelar y despepitar las verduras y triturar con la nata. Añadir una pizca de azúcar, sal, pimienta y el comino, y reservar en el frío.

Presentación:

Cubrir los canelones con la salsa y decorar con una ramita de eneldo.