



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

50 años
Creciendo
con Málaga



Curso: Alimentos Tradicionales, Calidad y Salud

Málaga, 25 de Abril 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 elaborado por D. Cristóbal Rueda, D. Salvador Lobato, D. José Rodríguez, D. Sebastián Conejo, D. Ramiro Gago y D. Manuel Castro, miembros de la Asociación de Jefes de Cocina de Marbella (AJECOMAR), en colaboración con el Servicio de Restauración del Hospital.

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

MENÚ

*Flor de Marisco y Atadillo de Pimientos Verdes
y Bacalao con Reducción de Vino Quitapenas y
Vinagre Balsámico.*

*Tarta de Frutas Tropicales con Langostinos
de Sanlúcar, Salsa de Vinagre Viejo y
Vino de la Axarquía.*

Aroz Marinero Cremoso con Bogavantes.

*Crujientes de Manzana y Canela, Sombrerito de
Queso Fresco con Higos, Frutas del Bosque y
Salsa de Nispero.*

Tarta de Frutas Tropicales con Langostinos de Sanlúcar, Salsa de Vinagre Viejo y Vino de la Axarquía

para 5 personas

Ingrediente	Cantidad	Unidades
Mango	200 gr.	
Melón	200 gr.	
Aguacate	200 gr.	
Tomate	200 gr.	
Gambas	100 gr.	
Langostinos de Sanlúcar		5
Aceite		
Vinagre Viejo		
Sal		
Pimienta		
Azúcar		
Vino Quitapenas		

Elaboración:

Cocer y pelar las gambas y los langostinos.

Cortar todos los ingredientes, menos los langostinos, en cuadraditos pequeños (Brunual) y macerarlos en aceite, vinagre, sal y pimienta.

Introducirlos en un molde redondo, prensarlos y colocarlos en el plato, a continuación retirar el molde y colocar encima el langostino.

El plato se presenta con amorosa y se añade una salsa elaborada mediante una reducción de vinagre viejo, azúcar y vino Quitapenas.