

# TRUCOS DE PRESENTACIÓN



## 1 • Espiral

Cargar la manga pastelera con queso batido y dibujar una espiral, poniendo, si se desea, en el centro una flor de brócoli, una hoja de perejil, etc.

## 2 • Flor

Cargar la manga pastelera con queso batido y dibujar un anillo.

A continuación, pasar la punta de un cuchillo por el anillo obtenido cortándolo a intervalos, alternando la dirección, hacia el centro y luego hacia el exterior, hasta obtener una flor, decorar con una bola de pimienta roja o negra. Si el comensal sufre disfgaia prescindir de la pimienta.



## 3 • Picatostes con forma de corazón

Con la ayuda de un corta pastas hacer corazones de unos 3 cm. de alto de pan de molde. Con el cuchillo hacer una pequeño corte en uno de los dos lados y tostarlo en el horno o la plancha.

Colocar los corazones en el filo del tazón donde vayamos a servir el puré. También podemos disponerlo en el centro de la preparación. Podemos hacer tantas formas como queramos: círculos, flores, rectángulos, etc.





### 3 • Vieiras

Servir cualquiera de nuestros purés de pescado en la concha de una vieira, Cubrirlo con queso rallado, agregar mantequilla y gratinar. Si el comensal sufre de hipertensión sustituir el queso por pan rallado.

#### Purés de pescado Campofrío **HealthCare**

- Merluza y Verduras
- Pescado blanco, Calabacín, Zanahorias y Patata.
- Pescado Judías verdes y Patatas.
- Pescado blanco, Zanahoria y Arroz.



### 5 • Cambio de textura

A menudo podemos encontrarnos con el problema de que desde el servicio de nutrición, nos pidan una dieta específica para un paciente con problemas de disfagia: En ese caso podemos utilizar cualquier de los espesantes que las empresas farmacéuticas disponen.

Para 250 gr. de puré, previamente calentado, agregar 80 ml. de agua y entre 4-6 medidas de espesante\*, batirlo con una batidora eléctrica.

Una vez tengamos la textura deseada, podemos hacer unas croquetas con la ayuda de dos cucharas y servirlo espolvoreado con pimentón.

\*(Ajustar según las instrucciones del fabricante de espesante)

# TRUCOS

## TOQUES DE SABOR



El sabor de nuestros purés es excelente y casero, pero a pesar de eso a veces podemos buscar aquel toque de frescor, o de picante que hará de nuestro puré algo diferente.

### 1 • Albahaca

Triturar un par de manojos de albahaca fresca en aceite de oliva.

Agregar a nuestro puré de **Pollo, Zanahorias, Judías y Patatas**, previamente calentado y remover bien.

Otros purés con los que combina muy bien el aceite de albahaca

- **Cerdo, Lentejas y Verduras**
- **Ternera, Verduras y Arroz**
- **Pavo, Zanahorias, Calabacín y Patatas**
- **Pescado, Judías verdes y Patatas**
- **Huevo, Zanahorias y Patatas**

Para una ración aproximada por persona: 200-250 cc. agregar 3 cucharadas soperas de aceite de albahaca.

Además de frescor le añadiremos a nuestro comensal unas 40 kilocalorías gracias al aceite añadido.

El aceite sobrante lo podemos conservar en un recipiente hermético.





## 2 • Curry y pimienta

Agregar curry y pimienta molida al aceite de oliva, calentarlos sin que llegue a 100° y dejarlos infusionar. Añadir un par de cucharadas soperas a una ración (cantidad aproximada por persona: 200-250 cc.) y servir.

**Purés Campofrío HealthCare a los que mejor les marida son:**

- Ternera, Garbanzos y Verduras.
- Ternera y Verduras.
- Ternera, Verduras y Arroz.
- Cerdo, Lentejas y Verduras.
- Cerdo y Verduras.
- Pollo Arroz y Verduras.
- Pollo Judías verdes y Patatas.



## 3 • Agridulce y picante

En una sartén agregar un par de cucharadas de aceite y una de azúcar moreno. Remover hasta que se caramelicé, verter 2 cucharadas de vinagre de Módena y cocer unos minutos. Añadir un vaso de caldo sin sal con una cucharada de harina de maíz disuelta en agua fría y una cucharada de pimienta molida. Cocer a fuego suave hasta que la salsa espese.

Agregar 3 cucharadas de esta salsa picante a nuestro **Puré de Cerdo y Verduras, Cerdo, Lentejas y Verdura, o al de Ternera y Verduras.**

Podemos realizar la salsa con edulcorante, en vez de azúcar. En ese caso agregarlo al final de la preparación para que no pierda su poder endulzante.