



Metodología de la prueba de provocación o de exposición con alimentos

Dr. Luis Echeverría

Hospital Severo Ochoa Leganés, Madrid

Dra. Mónica Piquer

Hospital Sant Joan de Déu, Barcelona

Sra. Patricia Letelier

Cocinera del Hospital Sant Joan de Déu, Barcelona



TALLER PRÁCTICO

Recetas realizadas por la Sra. Patricia Letelier
Cocinera del Hospital Sant Joan de Déu, Bcn

Proteína de leche de vaca

- **Activo:**
 - 125 cc de leche muy caliente
 - 3 cucharadas de puré de patata
 - 1 cucharada de aceite de oliva
 - Se tritura todo y se añade:
 - colorante amarillo
 - 1 cucharada de soja en polvo
- **Placebo:**
 - 125 cc de agua muy caliente
 - 3 cucharadas de puré de patata
 - 1 cucharada de aceite de oliva
 - Se tritura todo y se añade:
 - colorante amarillo
 - 2-3 cucharadas de soja en polvo.

Huevo crudo

- 2 cucharaditas de chocolate
- 160 cc de agua
- 15 gr de maicena
- 30 gr de azúcar
- Se pone a hervir el agua, se deja una parte para diluir la maicena. Una vez hierve se agrega el resto del agua con la maicena y el azúcar. Que hierva 5 minutos, sin dejar de remover se enfría.
- **Activo:**
 - En un bol, se bate el huevo crudo y se agrega el chocolate y el preparado de maicena
- **Placebo:**
 - Al preparado de maicena se añade el chocolate.

Nota: Si alergia al chocolate, se puede sustituir por zanahoria o calabaza, y una cucharadita de jugo de carne.

Huevo cocido

- ½ naranja pelada, ½ plátano
- 10 gr de azúcar
- 1 cucharadita de café de vainilla azucarada
- unas gotas de limón

- **Activo:**
 - yema o clara cocidas
 - se coloca todo en el vaso de pimer y se tritura.

- **Placebo:**
 - se tritura en el pimer
 - se simula la textura con maicena (preparación en receta anterior).

Pescado blanco

- **Placebo:**

- 40 gr de pollo y 20 gr de jamón serrano
- 80 cc de agua
- 1 cucharada de cebolla triturada
- 15 gr de harina blanca
- ½ cucharadita de jugo Maggi
- Poner en un cazo la cebolla, el jamón y la harina, se rehoga 5 minutos, se añade el agua con el pollo triturado, se revuelve 7 minutos.
Se enfría la masa y se hacen las croquetas.

- **Activo:**

- 50 gr de pescado, se hierve con laurel y piel de naranja
- El pescado se tritura con 20 gr de pollo en 80 cc de agua
- Resto de preparación igual.

Huevo cocido -1

- Puré de zanahorias y patata:
 - 50 g de patata
 - 50 g de zanahoria
 - 2 cc de aceite de oliva
 - se cuece 15 minutos en agua ± sal
 - batidora: 100g verdura + 125cc agua de cocer
 - 1 yema cocida en 120cc de puré
 - 1 clara cocida/cruda en 120cc de puré.

Huevo cocido -2

- Yogurt de plátano o limón:
 - 1 yogurt
 - 10-30 cc de leche de vaca o soja
 - azúcar
 - batidora:
 - yema o clara con la leche
 - se añade el yogurt.

Proteína de leche de vaca -1

- Puré de patatas con PLV:
 - 100cc agua
 - 2 cucharadas soperas leche Sveltesse (equivalentes a 200cc de leche)
 - 4 cucharadas soperas de puré de patata
 - 1 cucharada de postre de aceite de oliva
- Puré de patatas sin PLV:
 - 100cc agua
 - 1 cacito de Prosobee
 - 5 cucharadas soperas de puré de patata
 - 1 cucharada de postre de aceite de oliva
- Microondas (900W) 3 minutos.

Proteína de leche de vaca -2

- $\frac{3}{4}$ de vaso de arroz cocido en 5 vasos de agua
- Arroz con PLV:
 - 100cc agua de cocción del arroz
 - 2 cucharadas soperas leche Sveltesse
 - 9 cucharadas de arroz
 - 4 cucharadas de postre de azúcar moreno
- Arroz sin PLV:
 - 100cc agua
 - 1 cacito de Prosobee
 - 9 cucharadas de arroz
 - 4 cucharadas de postre de azúcar moreno
- Microondas (900W) 2-3 minutos
- Se espolvorea con canela.