

## ENTRECOT A LA PIMIENTA

Ingredientes: Ternera, Patata, Pimienta negra, Nata líquida, Brandy, Cebollas, P Caldo de carne - 5484b5442d10e, Puerro, Zanahoria, Sal, Agua,

### ESTE PLATO CONTIENE O PUEDE CONTENER LOS SIGUIENTES ALERGENOS

- **CARNE** La hipersensibilidad a la carne es muy poco frecuente, sobre todo en adultos. Sin embargo, se han descrito diferentes cuadros clínicos de reacciones alérgicas tras la ingesta, inhalación o contacto con productos cárnicos, con síntomas de gravedad variable, que van desde el síndrome de alergia oral (picor oral), a la urticaria, dermatitis alérgica de contacto, asma o anafilaxia, y en los que se ha demostrado un mecanismo inmunológico mediado por anticuerpos IgE (típicos de las reacciones alérgicas). Atención ya que podría contener sulfitos si la carne es manipulada. A menudo a las carnes manipuladas se le añaden sulfitos.
- **TERNERA** Este plato contiene o puede contener ternera. En nuestra área geográfica, la alergia a la carne de ternera es la más frecuente. Se estima que entre el 13 y el 20% de los pacientes alérgicos a la proteína de leche de vaca, son también alérgicos a la carne de ternera (opuestamente, aproximadamente el 90% de los niños alérgicos a la carne de ternera lo son también a la proteína de leche de vaca).
- **REACTIVIDAD CRUZADA: Bovidae (buey, búfala, vaca, ternera, toro).** En cuanto a los alérgenos de la carne de la familia Bovidae han identificado Bos d 6 (albúmina sérica de la vaca) y Bos d 7 (inmunoglobulina de la vaca) como unos de los principales alérgenos responsables de las reacciones alérgicas frente esta carne. Varios estudios han demostrado que pacientes sensibilizados a leche de vaca, seroalbúmina bovina y epitelios de animales, reconocen también seroalbúmina bovinas de diferentes carnes (ternera, cordero, cerdo y ciervo). A estos pacientes sensibilizados a seroalbúmina bovina se les aconseja que eviten la carne poco hecha o cruda.
- **ALERGIA A LA VERDURA O HORTALIZAS** Las hortalizas, al igual que el resto de vegetales, contienen una elevada cantidad de proteínas responsables de ocasionar los síntomas alérgicos. Sabemos que las hortalizas contienen unas proteínas que se asocian al citoesqueleto de un gran número de plantas y que participan en la forma y el movimiento de las células del mundo vegetal. Estas proteínas se denominan profilina y son las responsables del fenómeno de reactividad cruzada entre fruta, hortalizas y pólenes. Las hortalizas también pueden producir síntomas gastrointestinales debido a su efecto lectina y no a mecanismos mediados por anticuerpos IgE. Hay que tener en cuenta que la capacidad de producir alergia de las verduras y hortalizas varía según se coman crudas o cocidas. Esto se debe a que la mayoría de proteínas alergénicas de este grupo de alimentos son sensibles al calor por lo que es posible que, según el perfil de sensibilización individual de cada paciente, en algunos casos se pueda tolerar la hortaliza cocida y no cruda. La asociación entre alergia a los pólenes y alergia a hortalizas y verduras es muy frecuente y se debe a la existencia de proteínas comunes. Otras proteínas capaces de inducir reacciones alérgicas dentro de las hortalizas son el grupo de proteínas de defensa vegetal localizadas sobre todo en la superficie de la piel con el fin de cumplir con la misión que su propio nombre indica: la defensa del vegetal.
- **PATATA** La alergia a la patata se ha asociado también con la alergia a su polen. Por otra parte, se han descrito también reacciones alérgicas por contacto o inhalación (al pelarlas) manifestadas en forma de dermatitis de contacto y/o síntomas respiratorios (rinitis y/o asma). La patata contiene gran cantidad de proteínas PR-10 o también conocidas como homólogas de Bet v 1 por lo que se ha descrito reactividad cruzada con otros alimentos que también contienen estas proteínas como el pimiento, la pimienta o la soja. Se ha descrito reactividad cruzada entre el látex, el tomate y la patata debido a un

alérgeno del látex de 46 kiloDaltons (Hev b 7) que comparte gran similitud con una proteína de la patata llamada patatines.

- **REACTIVIDAD CRUZADA:** Solanaceae (berenjena, pimienta de cayena, guindilla o pebrina, chile, patata, pimiento (rojo, verde y amarillo), tabaco y tomate, tamarillo, pimiento, pimiento del Padrón).
- **F CEBOLLAS** Se ha descrito como una de las hortalizas responsable de más reacciones alérgicas. También se han descrito casos de dermatitis de contacto proteica para cebolla únicamente por su contacto sin necesidad de tener que ingerir. Es una de las hortalizas con mayor contenido de fructosa.
- **PUERRO** Puede presentar reactividad cruzada con los espárragos para compartir una elevada homología de secuencia entre sus aminoácidos. Al ser de la misma familia que el ajo y la cebolla puede también presentar reactividad cruzada con estas hortalizas.
- **ZANAHORIA** Se caracteriza por su elevado contenido de vitamina A y D. Se ha descrito reactividad cruzada con otros alimentos vegetales como la patata, el apio, el pepino, la sandía, la manzana, el anís y el polen de abedul y artemisia. La asociación mejor estudiada ha sido el síndrome apio-artemisia-zanahoria-especies que sobre todo afecta a la población de Europa central.
- **REACTIVIDAD CRUZADA:** Apiaceae (anís, apio, comino, chirivía, cilantro, eneldo o hinojo hediondo, hinojo, perejil, zanahoria, alcaravea o comino de prado, hinojo de prado o anís borda, perejil silvestre o apio de montaña o levístico).
- **ALERGIA A LAS ESPECIES AROMÁTICAS** Este plato contiene o puede contener plantas aromáticas y/o especias. La mayoría de plantas aromáticas pertenecen a la familia Lamiaceae. Aunque en casos aislados pueden producir reacciones alérgicas, afortunadamente la incidencia de patología alérgica por estas plantas es en la actualidad escasa. De las especies cabe destacar que se han descrito reacciones de urticaria y/o dermatitis únicamente por el contacto con estas sin necesidad de haberlas de ingerir. También se ha descrito el síndrome polen de artemisia-apio-zanahoria y especies en la que destaca la alergia común a todos estos componentes (polen de artemisia, apio, zanahoria y especias).
- **PIMIENTA NEGRA** La pimienta contiene gran cantidad de proteínas PR-10 o también conocidas como homólogas de Bet v 1 por lo que se ha descrito reactividad cruzada con otros alimentos que también contienen estas proteínas como el pimiento, la patata o la soja.
- **REACTIVIDAD CRUZADA:** Piperaceae (pimienta, pimienta verde, pimienta negra, pimienta blanca, pimienta molida).
- **A L NATA LÍQUIDA** Este plato contiene proteína de leche de vaca. La proteína de leche de vaca es un alimento de etiquetado obligatorio según la normativa europea actual. La leche contiene 25 proteínas diferentes. Las principales proteínas de la leche que pueden dar reacciones alérgicas son la alfa-lactoalbúmina, la beta-lactoglobulina y la caseína. Estas proteínas están en la leche líquida ya todos los productos derivados de ésta.
- **BRANDY** Los alérgicos a las uvas deberán consultar a su médico especialista alergólogo sobre su posible tolerancia. Se han descrito reacciones alérgicas por su ingesta así como reagudizaciones asmáticas.
- **F P CALDO DE CARNE - 5484B5442D10E**
- **SAL**
- **AGUA**

ESTE PLATO NO ES APTO PARA PERSONAS CON INTOLERANCIA A:

- L - LACTOSA
- F - FRUCTOSA
- G - GLUTEN

ESTOS ALIMENTOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE:

LECHE, HUEVO, SOJA