Rational presenta junto al reconocido chef Martín Berasategui ocho vídeo recetas únicas

Martín Berasategui.

Rational presenta junto al reconocido chef Martín Berasategui ocho vídeo recetas únicas

Miércoles, 17 de abril 2024

Desde hace casi 50 años, **Martín Berasategui** ha posicionado la cocina española como potencia culinaria mundial y ha batido todos los récords entre los mejores chefs españoles, siendo el primero en lograr 12 estrellas Michelin repartidas entre sus siete restaurantes a nivel nacional e internacional. En esta ocasión, el chef ha propuesto en colaboración con Rational ocho recetas únicas y personales, elaboradas en los equipos 'iCombi Pro' e 'iVario Pro'. Desde platos más clásicos hasta creaciones únicas, Martín Berasategui explica cada plato paso a paso en formato vídeo receta mientras cuenta algunos de sus trucos, secretos y consejos culinarios.

Para que los usuarios puedan conocer los detalles más técnicos y seguir los pasos de cada receta fácilmente, Rational ha recopilado las propuestas culinarias del chef en un libro de cocina en el que se detallan los ingredientes necesarios, procesos de cocción indicados para cada plato y los accesorios Rational más adecuados en cada elaboración. Además, todas las recetas ya se encuentran disponibles en la plataforma de conectividad *ConnectedCooking*.

Desde el pasado martes 9 de abril, Rational publica cada martes a las 11h una nueva vídeo receta en su web así como en su canal de YouTube en el que quedarán recopiladas para volverlas a visualizar. En esta misma página web los usuarios podrán solicitar la descarga del libro de cocina.

Contacta con **Rational** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- Rational presenta iHexagon, para la elaboración de platos de máxima calidad en el menor tiempo
- Rational presenta sus novedades en cocción inteligente en H&T Málaga y HIP Madrid 2024
- Rational ofrece un 20% de descuento en el modelo 'iVario Pro 2-S', hasta el 31 de diciembre
- Rational presenta los eventos de julio: cocina con arroz y tendencia en la hostelería