Rational, iCombi Pro a supporto della cucina messicana di Taco Libre

20241018120925tacolibre-cd6dce51

C'è un forno professionale **Rational iCombi Pro nella cucina di Taco Libre**, taqueria nel quartiere Prati, a Roma, nata dal sodalizio tra la chef messicana Lina Jimenez e Davide Luchetti, ceo di Frame by Frame e appassionato di gastronomia. Il menu, basato su piatti artigianali da gustare in loco oppure da asporto, oltre a **tacos, quesadillas, burritos, nachos di carne** e vari piatti vegetariani e vegani, include pure **proposte interamente gluten free**, come le tortillas fatte in casa con mais giallo e bianco.

La cucina tradizionale messicana richiede **lunghe cotture**, eseguite in grandi pentoloni, dove la carne cuoce lentamente per ore. Questa pratica, pur mantenendo un sapore autentico, rappresenta una sfida in un contesto moderno e veloce come quello di Taco Libre. **Qui entra in gioco la tecnologia del forno professionale iCombi Pro**.

All’inizio Lina era scettica: *«Non pensavo che un forno potesse replicare le lunghe cotture messicane»* ammette. Tuttavia, **iCombi Pro si è rivelato una svolta**. Con iCombi Pro gestiscono il 70% delle cotture del locale, **riducendo drasticamente i tempi di preparazione senza sacrificare la qualità**. La **birria**, uno stufato di manzo marinato con peperoncini e spezie messicane, che tradizionalmente richiede ore di cottura, viene ora preparata in modo più efficiente, mantenendo intatto il suo gusto autentico. Anche **le carnitas**, che prevedono una fase di rosolatura e poi una lenta cottura nello strutto, trovano in **iCombi un affidabile alleato per raggiungere la morbidezza desiderata.**

«Poter preparare gran parte della cucina messicana in un forno professionale è una bella novità» commenta **Lina Jimenez**. **Un altro vantaggio** che mette in evidenza la chef **riguarda la pulizia**: *«Non dobbiamo più toccare nulla e il personale perde un’ora in meno»*. Grazie al nuovo sistema integrato di pulizia **AutoDose** infatti, la quantità di detergente necessaria viene **automaticamente prelevata dalle cartucce senza dover intervenire manualmente** per cambiare pastiglie a ogni cottura, semplificando di gran lunga le operazioni di pulizia anche nel caso delle cotture messicane

particolarmente persistenti e riducendo odori e vapori.