

# Moules chorizo cookeo - Recette cookeo



## **Moules chorizo cookeo**

Parfois vous vous levez le matin et vous dites tiens je mangerai bien cela aujourd'hui. Une idée qui vous entête, une envie de chorizo .C'est un peu ce qui s'est passé mais en plus je voulais faire une recette de moules alors je fouine sur le net et j'adapte une recette de moules au chorizo pour le cookeo. Le résultat est super sympa n'hésitez pas à tester !!!!

## **Ingrédients pour 4 personnes**

1kg de moules décortiquées congelées

100 g de chorizo

100 g d'oignons congelés

100 g de lanières de poivrons congelés

1 petit verre de vin blanc

200 ml d'eau

Huile d'olive

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Faites dorer les oignons dans l'huile d'olive puis ajoutez les morceaux de chorizo, les lanières de poivron puis les moules décortiquées.

Versez le verre de vin blanc et 200 ml d'eau .

#### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn . Servez chaud

---

# Temps de cuisson des crevettes et des gambas au cookeo

Toujours dans la série des temps de cuisson au cookeo voici le temps de cuisson des crevettes ou des gambas. Vous pouvez télécharger gratuitement le **PDF** des temps de **cuisson** des poissons et des crustacés au cookeo.



**[CLIQUEZ ICI POUR TELECHARGER LE PDF](#)**

---

# Temps de cuisson des poissons , crustacés au cookeo : PDF gratuit

Vous trouverez ici les temps de cuisson des poissons ,coquillages et crustacés, préconisés par le cookeo . Vous pouvez télécharger gratuitement le PDF en cliquant sur [l'image](#) . .

