

Côtes de porc tomates recette cookeo



Côtes de porc tomates recette cookeo

Ingrédients pour 5 personnes

5 côtes de porc

1 petite boîte de tomates pelées

1 petite boîte de concentré de tomates

200 g d'oignons

1 cube de bouillon de bœuf

1 verre de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve .Faites dorer les côtes de porc et les oignons

Versez la boîte de tomates pelées, le verre de vin blanc l'eau et le cube de bouillon de bœuf émietté

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Ouvrez votre cookeo puis ajoutez le concentré de tomates

[Servez chaud](#)

[COTE DE PORC TOMATES au cookeo](#) *par*