Escalopes porc tomates haricots rouges cookeo



Escalopes porc tomates haricots rouges cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de porc

1 boite de concentré de tomates

1 petite boite de tomates pelées

1 grosse boite de haricots rouges

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d’eau

50 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Egouttez les haricots rouges.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis quand l’huile est chaude faites dorer les escalopes de porc pendant 2 à 3 mn .

Ajoutez les haricots rouges, la boite de tomates pelées.

Versez un bouillon composé de 100 ml d’eau et de 50 ml de vin blanc et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates mélangez et servez chaud .

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr