Fiche cookeo boeuf catalane



Fiche cookeo boeuf catalane . Laissez vous tenter

Cookeo

Moulinex

Boeuf à la catalane

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de boulettes de bœuf
100 g d'olives vertes dénoyautées
60 g de chorizo
2 cuillères à café de concentré de tomates
Sel
Poivre
240 g de riz



Préparation

Mode dorer

Faites revenir les boulettes de bœuf avec de l'huile d'olive dans la cuve .Puis ajoutez le chorizo coupé en morceaux.
Ajoutez en suite les olives vertes.
Versez un peu d'eau 100 ml puis ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates et mélangez.
Versez le riz puis recouvrez les ingrédients d'eau environ 200 ml .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2 .
Servez chaud

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com/category/cookeo/ http://recettescookeo.net/

N'hésitez pas à cliquer sur j'aime ou je n'aime pas . Votre participation permettra d'améliorer les publications du blog

J'aime

J'aime pas