Colombo de sauté de porc au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de sauté de porc en morceaux
500 g de champignons de Paris congelés
500 g de carottes en rondelles congelées
1 cube de bouillon de boeuf
Poudre de Colombo
Huile d'olive
Sel et poivre

Préparation :
Mode dorer
Versez l 'huile d'olive dans la cuve et faire revenir les morceaux de sauté de porc ,les champignons et les carottes en rondelles .
Emiettez le bouillon de bœuf ,salez ,poivrez et versez de l'eau dans la cuve. Saupoudrez de poudre de Colombo.
Versez de l'eau (environ 400 ml)
Mélangez les ingrédients
En mode **« Cuisson rapide » ou « Cuisson sous pression »** Démarrer la cuisson - 15 minutes -

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/
https://www.facebook.com/cookeorecettes/