

# Boeuf catalane Recettes cookeo



# Boeuf catalane Recettes cookeo

## 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